

1ª ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
PREGÃO ELETRONICO N. 21/2026

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS COM VISTAS A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CARNES, PEIXES, HORTIFRUTIGRANJEIROS E ESTOCÁVEIS, PÃES, LEITES PARA ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER; SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E A SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE – MT.

I – DA PRELIMINAR

A Pregoeira Oficial designado pela Portaria n. 436/2026, no uso de suas atribuições legais, torna público para conhecimento dos interessados o resultado da análise referente ao julgamento das propostas ofertadas, apresentadas pelas empresas que figuram como vencedoras da fase de disputa.

Destaque-se que o certame foi regido nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 81/2023 e suas alterações, demais normas aplicáveis, e ainda, de acordo com as demais legislações complementares, princípios constitucionais e condições estabelecidas no Edital, e seus anexos.

II – DAS ANÁLISES E OCORRÊNCIAS

A sessão de abertura do certame em tela, ocorreu em 12/05/2026 às 10h00min (horário de Brasília), de forma eletrônica pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bllcompras.org.br), com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM. Havia 195 (cento e noventa e cinco) itens, podendo os licitantes participarem de quantos se interessarem.

Pautados pelos princípios licitatórios, na data prevista foi aberto o certame nas condições estabelecidas no Edital, e seus anexos, e na oportunidade 30 (trinta) empresas cadastraram propostas com intenção de contratar com esta municipalidade, sendo elas:

Nº	Empresa:	Inscrita no CNPJ:
01	ELO COMERCIAL LTDA	50.974.116/0001-08
02	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	33.653.429/0001-37
03	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA	00.979.215/0001-04



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO
PMVG

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

04	AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	37.152.127/0001-36
05	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	40.812.830/0001-38
06	CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA	12.213.274/0001-48
07	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	36.435.890/0001-01
08	SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	26.877.656/0001-80
09	JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA	35.741.897/0001-99
10	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	27.981.389/0001-50
11	CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA	63.197.639/0001-29
12	PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA	06.194.097/0001-05
13	SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	50.036.351/0001-20
14	CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA	54.968.146/0001-54
15	NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	53.073.270/0001-99
16	NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA	47.101.835/0001-00
17	ALIMEX LMA LTDA	55.602.279/0001-75
18	B. DA P. C. FARIAS LTDA	13.509.893/0001-47
19	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA	59.660.965/0001-53
20	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI	34.853.292/0001-27
21	VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA - PP	24.233.431/0001-66
22	JEL AGROINDUSTRIA E COMERCIO DE PESCADOS LTDA	43.614.059/0001-82
23	ROYAL MT COMERCIO VAREJISTA E ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	40.014.934/0001-05
24	PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP	33.677.006/0001-57

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

25	R. M. R. DA CRUZ LTDA	53.931.492/0001-03
26	THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA	38.376.185/0001-06
27	ALIMEX LMA LTDA	55.602.279/0001-75
28	ADRIANA MOREIRA LTDA	55.467.713/0001-51
29	BRASILEIRA DISTRIBUIDORA DE FRUTAS LTDA	24.766.560/0001-10
30	ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA	38.017.799/0001-00

Dos fatos ocorridos após o encerramento da fase de lances do certame:

a) Verificou-se que o item 95 apresentou preço final superior ao valor estimado pela Administração. Considerando a tentativa de negociação junto a empresa NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA ela se manifestou afirmando que o valor estimado para esse lote/item se encontra muito abaixo de suas possibilidades. Diante da recusa da empresa e em observância ao disposto no subitem 7.9.2.6.2 do Edital, a proposta da empresa NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA foi devidamente DESCLASSIFICADA para o item 95.

Prosseguindo a análise da empresa subsequente colocada no item 95, qual seja: AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA, apresentou oferta de lance acima do estimado, e, mesmo após tentativa de negociação realizada pela plataforma BLL, não houve manifestação alguma por parte da licitante e a proposta permaneceu acima do valor máximo aceitável definido pela Administração, o que ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 95, em conformidade ao item 7.9.2.6.2 do edital. Desta forma restou fracassado o item 95.

b) A empresa BRASILEIRA DISTRIBUIDORA DE FRUTAS LTDA, solicitou, conforme registrado em ata da sessão, a desclassificação para o item 72, alegando erro na cotação do item. Visto que a proposta não se reveste de condições a ser cumprida, o que ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 72, considerando risco de inexecução contratual, princípio da vinculação à proposta, e em conformidade ao item 7.9.2.6.2 e 7.9.2.6.5 do edital.

Após a finalização da disputa de lances do processo no dia 12/05/2026, sagraram-se como melhores classificadas provisoriamente na oferta do menor lance dos itens o total de 21 (vinte e uma) empresas licitantes, listados a seguir:

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Nº	Empresa:	Itens
01	AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	5, 16, 23, 30, 32, 37, 41, 43, 44, 78, 81, 82, 84, 86, 88, 105, 143, 148, 157, 162
02	B. DA P. C. FARIAS LTDA	104
03	CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA	66
04	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA	3, 4, 11, 12, 131, 132
05	ELO COMERCIAL LTDA	1, 33, 72, 85, 123, 125, 135, 140, 155, 156, 169
06	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI	146
07	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	6, 7, 9, 10, 13, 14, 45, 46, 48, 51, 52, 53, 56, 57, 60, 65, 73, 83, 90, 106, 110, 111, 122, 142, 145, 147, 149, 178, 179, 183, 186, 192.
08	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	24, 26, 28, 34, 59, 103, 130, 188, 190.
09	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	31, 159, 170, 191.
10	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA	137, 144
11	NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA	92, 93, 94
12	PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA	42, 164, 165, 167, 168
13	SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	15, 17, 18, 19, 20, 21, 25, 27, 29, 36, 38, 39, 40, 58, 64, 67, 69, 70, 74, 75, 76, 79, 80, 89, 91, 96, 97, 98, 107, 108, 109, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 126, 127, 128, 129, 133, 134, 136, 138, 141, 161, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 181, 182, 185, 187, 189, 194, 195
14	SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	61, 101
15	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	2, 47, 49, 50, 87, 112, 113, 139, 193
16	VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – PP	54
17	ALIMEX LMA LTDA	100, 153, 154, 158, 160
18	CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA	8
19	CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA	35, 62, 63, 71, 77, 99, 102, 124, 150, 151, 152, 163, 184
20	JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA	22, 55
21	NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	68, 166



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

No dia 12/05/2026 as 15hs27min todas as empresas listadas acima foram devidamente convocadas através do sistema da plataforma, em observância ao item 7.9.2.1.3 e item 9.1.1. do Edital, para apresentação da proposta realinhada adequada ao último lance e os documentos de habilitação no prazo de (02) duas horas a contar da convocação.

Ocorrência item 72: após a desclassificação da empresa BRASILEIRA DISTRIBUIDORA DE FRUTAS LTDA para o item 72, a empresa subsequente colocada no item, qual seja: ELO COMERCIAL LTDA, solicitou, conforme registrado em ata da sessão, a desclassificação para o item 72, alegando erro na cotação do item. Visto que a proposta não se reveste de condições a ser cumprida, o que ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 72, considerando risco de inexecução contratual, princípio da vinculação à proposta, em conformidade com item 7.9.2.6.2 e 7.9.2.6.5 do edital.

Ocorrência item 12: a empresa DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA, solicitou, conforme registrado em ata da sessão, a desclassificação para o item 12, alegando erro na cotação do item. Visto que a proposta não se reveste de condições a ser cumprida, o que ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 12, considerando risco de inexecução contratual, princípio da vinculação à proposta, em conformidade item 7.9.2.6.2 e 7.9.2.6.5 do edital.

Durante o prazo concedido para apresentação da proposta realinhada e documentos de habilitação, a empresa AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA solicitou dilação de prazo para entrega dos documentos de habilitação e proposta realinhada alegando problemas de instabilidade da internet na sede da licitante, foram concedidos 30 minutos perante a justificativa declarada pela licitante em observância aos princípios da razoabilidade, competitividade e busca da proposta mais vantajosa, sem oposição dos demais participantes e antes do encerramento do prazo originalmente concedido, além de posteriormente solicitado por e-mail uma evidência técnica do ocorrido e anexados aos autos do processo.

A empresa CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA declarou no chat/ata as 17:27 (faltando apenas 03 minutos para encerrar o prazo concedido na convocação) "NÃO APARECE ABA PARA ANEXAR HABILITAÇÃO". Foi respondido a empresa através do chat/ata as 17:29 que todos foram devidamente convocados, ele deveria entrar em contato com a plataforma, pois conforme registrado em ata/chat o licitante em questão foi convocado para apresentação dos documentos de habilitação e proposta realinhada através do sistema da plataforma as 15:27: "O

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

participante CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA foi convocado a apresentar seus documentos de habilitação até 12/05/2026 17:30" juntamente com os demais licitantes. Após este momento a empresa não se manifestou mais, tão pouco solicitou dilação de prazo e/ou justificou o ocorrido, e não utilizou a alternativa prevista no edital para envio por e-mail em caso de falha operacional.

Ressalta-se, ainda, que as demais empresas participantes não relataram qualquer instabilidade ou problema de acesso à plataforma dentro do prazo concedido. Ademais, a licitante não solicitou dilação de prazo e apresentou, dentro ou posterior ao prazo concedido, declaração, protocolo, print, log, ticket de suporte da plataforma ou qualquer evidência apta a comprovar a alegada falha sistêmica ou indisponibilidade de acesso.

Em seguida foram identificados os itens cujo valores apresentaram indício de inexecuibilidade conforme item 7.9.2.4.1 do edital, qual seja, valores inferiores a 50,00% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. Em observância ao item 7.9.2.4.3. do edital foram criadas diligências de convocação no dia 12/05/2026, concedendo prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentação de comprovação da exequibilidade da proposta, conforme listado a seguir:

Diligência	Empresa (CNPJ)	Itens
1	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	2, 193
2	AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA (37152127000136)	23, 41, 78, 81, 84 e 162. Obs.: Referente ao item 78: Após revisão, considerando que o item 78 não tem valor INFERIOR a 50% do valor orçado pela Administração, e sim, igual a 50%, não se aplica ao previsto no item 7.9.2.4.1 do Edital, portanto afastado indício de inexecuibilidade em observância ao princípio de vinculação ao instrumento convocatório.
3	CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA (54968146000154)	66
4	CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA (63197639000129)	124.
5	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA (00979215000104)	4, 11, 12, 131 e 132
6	ELO COMERCIAL LTDA (50974116000108)	123



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

7	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	65, 122 e 179
8	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	24, 26, 28, 34, 103 e 130
9	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI (27981389000150)	159
10	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA (59660965000153)	137 e 144
11	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	87

No dia 12/05/2026 as 17hs45min, considerando o horário comercial/expediente, a sessão foi interrompida com previsão de retorno dia 13/05/2026 as 09hs30min conforme aviso registrado na ata/chat da plataforma.

Ressalta-se que com vistas a verificar o eventual descumprimento das condições de participação no certame, foram realizadas consultas públicas no dia 12/05/2026 aos sites oficiais: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ; <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf> ; <https://ceis.cge.mt.gov.br/> ; e <https://jurisdicionado.tce.mt.gov.br/inidoneo> ; <https://certidoes.cgu.gov.br/>) em relação às empresas licitantes melhor classificadas na oferta do menor lance. Conforme relacionadas abaixo:

Empresa (CNPJ)	Situação (certidões anexas aos autos do processo)
AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA (37152127000136)	NADA CONSTA
B. DA P. C. FARIAS LTDA (13509893000147)	NADA CONSTA
CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA (54968146000154)	NADA CONSTA
DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA (00979215000104)	NADA CONSTA
ELO COMERCIAL LTDA (50974116000108)	NADA CONSTA

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI (34853292000127)	NADA CONSTA
IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	NADA CONSTA
JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	NADA CONSTA
NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI (27981389000150)	NADA CONSTA
NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA (59660965000153)	NADA CONSTA
NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA (47101835000100)	NADA CONSTA
PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA (06194097000105)	NADA CONSTA
SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA (26877656000180)	NADA CONSTA
SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (50036351000120)	NADA CONSTA
TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	NADA CONSTA
VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – PP (24233431000166)	NADA CONSTA
ALIMEX LMA LTDA (55602279000175)	NADA CONSTA
CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA (63197639000129)	NADA CONSTA
JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA (35741897000199)	NADA CONSTA
NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (53073270000199)	NADA CONSTA

Dia 13/05/2026 as 09hs31min a sessão foi retomada conforme previsto.

Foram identificadas quais empresas NÃO haviam atendido a convocação para apresentação da proposta realinhada e documentos de habilitação, conforme listadas a seguir:

Nº	Empresa:	Itens
01	ALIMEX LMA LTDA	100, 153, 154, 158, 160
02	CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA	8

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

03	CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA	35, 62, 63, 71, 77, 99, 102, 124, 150, 151, 152, 163, 184
04	JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA	22, 55
05	NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	68, 166

Considerando que as empresas ALIMEX LMA LTDA, CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA, CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA, JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA e NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA, não atenderam à convocação para apresentação dos documentos de habilitação e da proposta realinhada no prazo estabelecido, tampouco solicitaram dilação de prazo tempestivamente, restou configurado o descumprimento das exigências previstas no instrumento convocatório.

Verifica-se que as referidas licitantes deixaram de apresentar os documentos de habilitação exigidos no item 9 do Edital, impossibilitando a verificação do atendimento aos requisitos mínimos de habilitação e ensejando, por consequência, suas respectivas INABILITAÇÕES, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, da isonomia, da segurança jurídica e do julgamento objetivo.

Registra-se, ainda, que as licitantes também deixaram de apresentar a proposta realinhada exigida após a fase de lances, circunstância que igualmente impediria a análise de aceitabilidade e julgamento das respectivas propostas, cuja consequência seria a DESCLASSIFICAÇÃO. Todavia, operacionalmente, a plataforma eletrônica BLL não permite o registro simultâneo dos status de inabilitação e desclassificação para o mesmo licitante no mesmo item, exigindo a adoção de apenas uma das opções disponíveis no sistema. Diante da ausência integral dos documentos exigidos pelo edital, especialmente dos documentos de habilitação, mostra-se mais adequada e prudente a adoção do status de INABILITAÇÃO, sem prejuízo do registro expresso de que também houve descumprimento da obrigação de apresentação da proposta realinhada.

Por fim, esclarece-se que a adoção do registro de inabilitação na plataforma possui natureza operacional, motivada pela ocorrência mais gravosa, e não implica alteração da ordem das fases do procedimento licitatório prevista no item 7.3 do Edital, segundo o qual a licitação observará as etapas de apresentação da proposta, lances, julgamento e habilitação. A medida foi

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

adotada exclusivamente para viabilizar o adequado prosseguimento do procedimento na plataforma eletrônica, sem prejuízo da continuidade das análises inerentes ao julgamento das propostas apresentadas pelos demais licitantes, ainda pendentes, especialmente quanto às diligências de exequibilidade, avaliação de amostras e demais verificações de aceitabilidade.

Após a inabilitação no sistema da plataforma, das empresas mencionadas acima, a empresa ALIMEX LMA LTDA entrou em contato através de e-mail (dia 13/05/2026), alegando ter anexado os documentos na plataforma tempestivamente, no entanto, não foi localizado nenhum arquivo disponível. Orientamos que a empresa entrasse em contato com a plataforma. Paralelamente também entramos em contato com o suporte da plataforma para verificar o ocorrido.

Diante dos relatos apresentados pelas empresas: CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA no dia da sessão (12/05/2026) e da empresa ALIMEX LMA LTDA no dia 13/05/2026, visando a segurança jurídica do processo, a sessão foi suspensa e solicitado análise e manifestação formal da plataforma BLL a respeito dos relatos apresentados pelas empresas, a fim de verificar se não houve falhas no sistema que impedissem os licitantes de apresentarem os documentos solicitados no prazo concedido.

Após a manifestação formal da plataforma BLL a sessão foi retomada no dia 19/05/2026 as 15hs conforme aviso prévio registrado na ata/chat. O documento apresentado pela plataforma BLL foi disponibilizado a todos os licitantes, em observância ao princípio da publicidade e transparência, em seguida, foi informado a todos através de registro na ata/chat que a plataforma BLL declarou que não foi identificada qualquer instabilidade, falha sistêmica ou indisponibilidade da plataforma que pudesse ter impedido o envio regular da documentação pelas empresas convocadas durante o prazo concedido.

Quanto a empresa CR Distribuidora e Atacado de Alimentos LTDA (CNPJ nº 63.197.639/0001-29): os logs indicam tentativa de envio de arquivos em campo diverso ao campo específico de documentos de habilitação, conforme exigido pelo sistema e pelas regras do certame. Não há registro de envio válido de documentos no campo correto dentro do prazo estabelecido.

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Quanto a empresa Alimex LMA LTDA (CNPJ nº 55.602.279/0001-75): constatou-se tentativa de anexação dos documentos de habilitação após o encerramento do prazo, não havendo registro de upload válido dentro do período concedido.

Diante da manifestação técnica da plataforma BLL fica evidente que não houve falha na convocação das empresas citadas, tão pouco, falha do sistema da plataforma BLL. As ocorrências se deram por procedimentos adotados pelas próprias licitantes e/ou não observância do prazo concedido às licitantes. Frente a manifestação técnica da plataforma BLL, as inabilitações realizadas no dia 13/05/2026 por ausência dos documentos de habilitação, bem como os efeitos decorrentes da não apresentação das propostas realinhadas, foram mantidas, visto que ocorreram em conformidade com o previsto em Edital e atenção aos princípios de vinculação ao instrumento convocatório e isonomia.

Após as considerações relatadas acima, prosseguimos para análise a respeito de quais empresas teriam apresentado resposta as diligências requeridas no dia 12/05/2026 e envio de documentos referente a comprovação da exequibilidade das propostas com valores inferiores a 50% do estimado pela Administração. Foi identificado que apenas a empresa AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA não respondeu à convocação, não apresentou a documentação necessária à comprovação da exequibilidade dos itens, tão pouco se manifestou a respeito, o que ensejara na DESCLASSIFICAÇÃO da empresa PARA OS ITENS 23, 41, 81, 84 e 162, em conformidade ao item 7.9.2.4.3 e 7.9.2.6.2. do edital.

Diante das inabilitações das empresas ALIMEX LMA LTDA, CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA, CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA, JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA e desclassificação das empresas AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA PARA OS ITENS 23, 41, 81, 84 e 162, DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA para o item 12 e ELO COMERCIAL LTDA para o item 72, foram identificadas as empresas subsequentes para cada item e solicitada apresentação de proposta realinhada, conforme lista abaixo e manifestações registradas na ata/chat da plataforma:

Nº	Empresa:	Itens
01	SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	100
02	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI	153, 68

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

03	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	62, 63, 154
04	B. DA P. C. FARIAS LTDA	22, 158
05	PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP (Convocada apresentar proposta realinhada e documentos de habilitação)	160
06	THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA (Convocada apresentar proposta realinhada e documentos de habilitação)	41
07	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	8, 35, 71, 77, 99, 150, 151, 152, 184 e 81
08	AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	102
09	SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	23, 84, 162 e 124
10	ELO COMERCIAL LTDA	163
11	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	55
12	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA	72
13	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	12

Em seguida foram identificados os itens cujo valores apresentaram indicio de inexequibilidade conforme item 7.9.2.4.1 do edital, qual seja, valores inferiores a 50,00% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. Em observância ao item 7.9.2.4.3. do edital foram criadas diligências de convocação no dia 19/05/2026, concedendo prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentação de comprovação da exequibilidade da proposta, conforme listado a seguir:

Diligência	Empresa (CNPJ)	Itens
12	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	12
13	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	81



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

No dia 19/05/2026 as 17hs27min, considerando o horário comercial/expediente, a sessão foi interrompida com previsão de retorno dia 20/05/2026 as 09hs30min conforme aviso registrado na ata/chat da plataforma.

Ressalta-se que com vistas a verificar o eventual descumprimento das condições de participação no certame, foram realizadas consultas públicas no dia 19/05/2026 aos sites oficiais: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ; <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf> ; <https://ceis.cge.mt.gov.br/> ; e <https://jurisdicionado.tce.mt.gov.br/inidoneo> ; <https://certidoes.cgu.gov.br/>) em relação às 02 (duas) empresas licitantes melhor classificadas na oferta do menor lance convocadas dia 19/05/2026. Conforme relação abaixo:

Nº	Empresa (CNPJ)	Situação (certidões anexas aos autos do processo)
01	THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA (38376185000106)	NADA CONSTA
02	PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP (33677006000157)	NADA CONSTA

Dia 20/05/2026 as 09hs32min a sessão foi retomada conforme previsto. Considerando os ritos pertinentes a análise e julgamento das propostas, foram identificados quais itens haveria exigência da apresentação de amostras para análise da equipe técnica conforme descritivos do TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – 2º RETIFICAÇÃO. Em observância ao item 10.2 do edital e item 6.23 do Termo De Referência Nº 005/2026 – 2º Retificação "...apenas o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar em cada item, após a fase de lances, será convocado para apresentar amostra...", foram realizadas convocações para apresentação de amostras no prazo de 03 (três) dias úteis, conforme relacionado abaixo:

Empresa	Itens
SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	15, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 29, 36, 38, 39, 40, 58, 64, 67, 69, 70, 74, 75, 76, 79, 80, 84, 89, 91, 96, 97, 98, 107, 108, 109, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 126, 127, 128, 129, 133, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172,

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

	173, 174, 175, 176, 177, 180, 181, 182, 185, 187, 189, 194, 195
IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	8, 13, 35, 45, 46, 48, 51, 52, 53, 56, 57, 73, 77, 81, 83, 90, 99, 106, 111, 142, 145, 147, 178, 184, 186
JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	12
AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	16, 30, 32, 37, 43, 44, 78, 82, 86, 88, 105, 143, 148, 157
B. DA P. C. FARIAS LTDA	22, 104, 158
NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	31, 62, 63, 154, 159, 191
THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA	41
PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA	42, 164, 165, 167, 168
TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	47, 49, 50, 55, 87, 112, 113, 193
VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – PP	54
CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA	66
ELO COMERCIAL LTDA	85, 140, 155, 156, 163
NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA	92, 93, 94
SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	100, 101
NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA	137, 144
HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI	146, 153
PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP	160

Considerando a convocação realizada e os documentos apresentados referente a análise e julgamento das propostas a sessão foi suspensa com previsão de retorno dia 29/05/2026 as 10hs conforme aviso registrado na ata/chat da plataforma.

www.varzeagrande.mt.gov.br





SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO
PMVG

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Após a sessão suspensa observou-se que a empresa THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA apresentou “Petição De Reconsideração E Reabertura De Negociação” em relação ao item 41 alegando a existência de inexequibilidade superveniente do lance ofertado para o item 41 (R\$ 2,59 por pacote), sustentando que, após levantamento de mercado e elaboração de planilha de custos, constatou que o valor ofertado não seria suficiente para cobrir os custos de aquisição, logística, tributos e despesas operacionais, resultando em prejuízo estimado durante a execução contratual. Diante disso, requereu, em caráter principal, a reabertura da fase de negociação para revisão do valor ofertado; subsidiariamente, pleiteia o reconhecimento da inexequibilidade da proposta, com o consequente cancelamento do item sem aplicação de sanções; e, em último caso, a análise da proposta realinhada apresentada, registrando formalmente os riscos de futura inexecução contratual decorrentes da alegada inviabilidade econômica.

Diante das declarações apresentadas pela empresa foi enviada resposta formal através do e-mail, em virtude da sessão se encontrar suspensa na plataforma BLL, no dia 20/05/2026 as 15hs22min. A resposta encaminhada à empresa THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA. indeferiu o pedido de reconsideração e de reabertura da fase de negociação do item 41, sob o fundamento de que os lances ofertados são de exclusiva responsabilidade do licitante e não podem ser alterados após o encerramento da fase competitiva, em observância à Lei nº 14.133/2021, ao Decreto Municipal nº 81/2023 e às regras do edital. A manifestação destacou que a alegação posterior de inviabilidade econômica decorre de risco empresarial assumido pela própria licitante, não cabendo à Administração reabrir negociação para majoração do preço ofertado, sob pena de violação aos princípios da isonomia, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo. Considerando que a própria empresa declarou expressamente a inexequibilidade/inviabilidade de sua proposta para o item, a Administração concluiu pelo indeferimento do pedido e pela DESCLASSIFICAÇÃO da licitante no item 41, em conformidade com o art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021 e item 7.9.2.4.3 e 7.9.2.6.2. do edital.

Todas as amostras recebidas foram encaminhadas à equipe técnica da Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer para análise e emissão de laudo quanto a compatibilidade e avaliação das amostras conforme critérios elencados nos itens 7.2 e 7.3 do Estudo Técnico Preliminar

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

nº 0010/2025 - 2ª Retificação acerca da compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

Dia 29/05/2026 a sessão foi retomada conforme previsto, informando aos licitantes que as amostras estavam sob análise da equipe técnica e aguardando apresentação dos laudos. Durante análise/estudo das propostas realinhadas e comprovações de exequibilidade apresentadas pelas empresas, identificamos a necessidade de esclarecimentos adicionais, portanto, foram realizadas diligências para que as empresas convocadas apresentassem, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, informações/esclarecimentos necessários a continuidade dos estudos pertinentes ao julgamento da proposta.

A pregoeira, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, no exercício do direito em promover as diligências necessárias ao esclarecimento de dúvidas ou à complementação de informações relevantes para o julgamento objetivo das propostas dos licitantes, define promover diligências junto as empresas:

Diligência	Empresa	Itens
14	B. DA P. C. FARIAS LTDA (13509893000147)	Oficio n. 46/2026/SUPLIC/SAD
15	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA (00979215000104)	Oficio n. 47/2026/SUPLIC/SAD
16	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	Oficio n. 49/2026/SUPLIC/SAD
17	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	Oficio n. 50/2026/SUPLIC/SAD
18	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI (27981389000150)	Oficio n. 51/2026/SUPLIC/SAD
19	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA (59660965000153)	Oficio n. 52/2026/SUPLIC/SAD
20	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	Oficio n. 53/2026/SUPLIC/SAD

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Diante das convocações para diligências: nº 14 a nº 20 realizadas no sistema da plataforma BLL. A sessão foi suspensa com previsão de retorno dia 02/06/2026 as 15hs. No dia 02/06/2026 a sessão permaneceu suspensa com previsão de retorno no dia 15/06/26 as 15hs.

Dia 03/06/2026 foi identificado quais empresas se manifestaram em relação às diligências nº 14 a nº 20: B. DA P. C. FARIAS LTDA, IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS, JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA, NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI e NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA enviaram resposta dentro do prazo concedido; a empresa DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA respondeu a diligência 15 intempestivamente enviando documentos complementares, em observância aos princípios da razoabilidade, competitividade e busca da proposta mais vantajosa os documentos enviados foram considerados e analisados. Apenas a empresa TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA não se manifestou em relação a diligência nº 20.

Diante dos documentos enviados referente as propostas (propostas realinhadas e documentos para comprovação de exequibilidade) procedemos nas análises:

Diligência	Empresa (CNPJ)	Itens	Conclusão
1	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	2, 193	Empresa apresentou planilha de composição de custos para os itens 2, 87 e 193, apresentou documentos comprobatórios para os itens (2 e 193). Com vistas a incremento às informações apresentadas foi realizada nova diligência (nº 20) através do Ofício n. 53/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
2	AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA (37152127000136)	23, 41, 78, 81, 84 e 162. Obs.: Referente ao item 78: Após revisão, considerando que o item 78 não tem valor INFERIOR a 50% do valor orçado pela Administração, e sim, igual a 50%, não se aplica ao previsto no item 7.9.2.4.1 do Edital, portanto afastado indício de inexequibilidade em observância ao princípio de vinculação ao instrumento convocatório.	Não respondeu à convocação, não pediu dilação de prazo, tão pouco se manifestou a respeito, o que ensejara na sua DESCLASSIFICAÇÃO no dia 19/05/26 PARA OS ITENS 23, 41, 81, 84 e 162, em conformidade ao item 7.9.2.4.3 e 7.9.2.6.2. do edital.
3	CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA	66	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos, Nota Fiscal Eletrônica nº



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

	CONSTRUCAO LTDA (54968146000154)		000.000.100; Proposta Comercial do fornecedor PALMITAL; Declaração do fornecedor PALMITAL. Diante dos documentos apresentados e da declaração da empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação". Fica vinculada a exequibilidade da proposta do item 66 aos documentos apresentados.
4	CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA (63197639000129)	124.	Cancelada - perante a inabilitação da empresa consequência da ausência na apresentação dos documentos habilitatórios, bem como desclassificação pela ausência de proposta realinhada.
5	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA (00979215000104)	4, 11, 12, 131 e 132	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foram identificadas inconsistências e divergências nas planilhas de composição de custos encaminhadas, razão pela qual foi aberta nova diligência (nº 15) através do Ofício n. 47/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
6	ELO COMERCIAL LTDA (50974116000108)	123	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos, Nota Fiscal Eletrônica nº 000.000.772; Diante dos documentos apresentados e da declaração da empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação". Fica vinculada a exequibilidade da proposta do item 123 aos documentos apresentados.
7	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	65, 122 e 179	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foi identificada inconsistência na planilha de composição de custos encaminhadas, razão pela qual foi aberta nova diligência (nº 16) através do Ofício n. 49/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

8	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	24, 26, 28, 34, 103 e 130	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foram identificadas inconsistências e divergências nas planilhas de composição de custos e documentos encaminhados, razão pela qual foi aberta nova diligência (nº 17) através do Ofício n. 50/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
9	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI (27981389000150)	159	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foram identificadas inconsistências e divergências nas planilhas de composição de custos encaminhadas, razão pela qual foi aberta nova diligência (nº 18) através do Ofício n. 51/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
10	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA (59660965000153)	137 e 144	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foram identificadas inconsistências e divergências nas planilhas de composição de custos e documentos encaminhados, razão pela qual foi aberta nova diligência (nº 19) através do Ofício n. 52/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
11	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	87	Empresa apresentou na DILIGÊNCIA Nº 01 planilha de composição de custos para os itens 2, 87 e 193, apresentou documentos comprobatórios para os itens (2 e 193). Com vistas a incremento às informações apresentadas foi realizada nova diligência (nº 20) através do Ofício n. 53/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
12	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	12	Durante a análise da documentação apresentada por esta empresa para comprovação da exequibilidade da proposta foram identificadas inconsistências e divergências nas planilhas de composição de custos e documentos encaminhados, razão pela qual foi aberta nova diligência



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

			(nº 17) através do Ofício n. 50/2026/SUPLIC/SAD no dia 29/05/26.
13	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	81	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos, Orçamento do fornecedor NJF; Diante dos documentos apresentados e da declaração da empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação". Fica vinculada a exequibilidade da proposta do item 81 aos documentos apresentados.
14	B. DA P. C. FARIAS LTDA (13509893000147)	Ofício n. 46/2026/SUPLIC/SAD	Em resposta a diligência: a empresa apresentou proposta realinhada com os valores idênticos aos ofertados na plataforma de disputa BLL.
15	DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA (00979215000104)	Ofício n. 47/2026/SUPLIC/SAD	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos cuja soma tem coerência com valor ofertado e custo de aquisição acompanhado das NFs apresentadas: NFs 000.023.177, 000.023.178, 000.101.979, 005.129.526, 5490128. Diante dos documentos apresentados e da declaração da empresa: "Declara, ainda, que todos os custos necessários ao regular cumprimento do objeto,...., estão contemplados dentro dos valores ofertados". Fica vinculada a exequibilidade para proposta dos itens: 3, 4,11, 131, 132 aos documentos apresentados.
16	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS (40812830000138)	Ofício n. 49/2026/SUPLIC/SAD	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos afirmando que foi removida a fórmula financeira que efetuava a aproximação dos valores, de forma que o valor global do item 122 se mostra idêntico ao ofertado pela empresa na plataforma. Anexo NF 5545406. Diante dos documentos apresentados e da declaração da



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

			empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação". Fica vinculada a exequibilidade da proposta dos itens: 65, 122 e 179 aos documentos apresentados.
17	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA (36435890000101)	Oficio n. 50/2026/SUPLIC/SAD	Diante da manifestação da empresa "...o futuro fornecimento será executado com eficiência, qualidade e observância integral das condições ofertadas" e das NFs adicionais apresentadas emitidas pela empresa DIST ALIM TANGARA FOOD SUPPLY LTDA (NF 203) e empresa MIRAGEM DIST. DE HORTIFRUTI LTDA (NF 000.000.168). Tais atos ficam vinculados a comprovação da exequibilidade da proposta para os itens: 12, 24, 26, 28, 34, 103 e 130.
18	NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI (27981389000150)	Oficio n. 51/2026/SUPLIC/SAD	Em resposta a diligência: a empresa apresentou planilha de composição de custos cuja a soma tem coerência com valor ofertado e NF 3857. Diante dos documentos apresentados e da declaração da empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação". Fica vinculado à exequibilidade da proposta do item: 159 aos documentos apresentados.
19	NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA (59660965000153)	Oficio n. 52/2026/SUPLIC/SAD	Em resposta a diligência a empresa apresentou: declaração de boa-fé, da vantajosidade das propostas e da plena capacidade de execução anexo a Contrato de fornecimento do molho de tomate sendo comercializado pela empresa pelo valor de R\$1,08; Declaração de fornecimento e orçamento da empresa Atacado de secos e molhados Pammann Ltda (CNPJ 07.881.075/0001-78) para o item 137; Declaração de fornecimento e



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

			orçamento da empresa Esperança (CNPJ 43.409.246/0001-24) para o item 144. Diante da manifestação da empresa "...o intuito de fornecer bens para a Administração Pública de maneira idônea e com qualidade" e dos documentos adicionais apresentadas emitidas pela empresa. Tais atos ficam vinculados a comprovação da exequibilidade da proposta para os itens: 137 e 144.
20	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (33653429000137)	Ofício n. 53/2026/SUPLIC/SAD	Para o item 87: a empresa apresentou planilha de custos com declaração "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação" e amostra a qual foi aprovada pela equipe técnica. Para os itens 2 e 193: a empresa apresentou planilha de custos com declaração e NF 000.000.010. Diante dos documentos apresentados, da declaração da empresa: "Declaramos para os devidos fins que cumprimos a execução do objeto de acordo com a especificação" e da amostra aprovada pela equipe técnica. Fica vinculado à exequibilidade da proposta do item: 2, 87 e 193 aos documentos apresentados.

Diante da 1ª convocação para apresentação de amostra realizada no dia 20/05/2026 e entregas realizadas até dia 25/05/26, foi identificado que algumas amostras não foram entregues conforme lista a seguir:

Empresa	Itens
IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	35



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	Não entregou, não solicitou dilação de prazo, tão pouco se manifestou. (itens: 16, 30, 32, 37, 43, 44, 78, 82, 86, 88, 105, 143, 148, 157)
ELO COMERCIAL LTDA	140
SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Não entregou, não solicitou dilação de prazo, tão pouco se manifestou. (itens:100, 101)

Verifica-se que as licitantes acima relacionadas foram regularmente convocadas para apresentação de amostras, nos termos do item 10 do Edital, sendo-lhes assegurado prazo para cumprimento da exigência. Contudo, transcorrido o prazo concedido, as empresas não apresentaram as amostras requeridas, tampouco protocolaram justificativa ou pedido de prorrogação devidamente fundamentado. Considerando que a apresentação de amostras constitui requisito obrigatório para verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações do Termo de Referência e condição indispensável para o prosseguimento da análise da proposta, resta configurado o descumprimento das exigências editalícias. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, as empresas são DESCLASSIFICADAS dos respectivos itens em que foram convocadas a apresentar amostras e não entregaram, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

A empresa IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS não entregou amostra do item 35. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, a empresa resta DESCLASSIFICADA do item 35 em que fora convocada a apresentar amostra e não entregou, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

A empresa AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA não entregou amostra dos itens: 16, 30, 32, 37, 43, 44, 78, 82, 86, 88, 105, 143, 148, 157. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, a empresa resta DESCLASSIFICADA dos itens: 16, 30, 32, 37, 43, 44, 78, 82, 86, 88, 105, 143, 148, 157 em que fora convocada a apresentar amostra e não entregou, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

A empresa ELO COMERCIAL LTDA não entregou amostra do item 140. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, a empresa resta DESCLASSIFICADA do item 140 em que fora convocada a apresentar amostra e não entregou, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

A empresa SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA não entregou amostra dos itens: 100 e 101. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, a empresa resta DESCLASSIFICADA dos itens: 100 e 101 em que fora convocada a apresentar amostra e não entregou, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

É mister esclarecer que todas as amostras recebidas foram encaminhadas à equipe técnica da Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer e Secretaria de Assistência Social para análise e emissão de laudo quanto a compatibilidade e avaliação das amostras conforme critérios elencados no Termo de Referência e nos itens 7.2 e 7.3 do Estudo Técnico Preliminar nº 0010/2025 - 2ª Retificação acerca da compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

No dia 12/06/2026 foi finalizado o envio referente aos laudos emitidos pela equipe técnica a respeito da avaliação das amostras recebidas, segue resumo a respeito das análises e resultados. Ressaltamos que os laudos completos emitidos pela equipe técnica seguem na íntegra anexo a este documento (ANEXO I).

Empresa	Itens – Amostras Recebidos	Resultado da Análise Técnica
SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	15, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 29, 36, 38, 39, 40, 58, 64, 67, 69, 70, 74, 75, 76, 79, 80, 84, 89, 91, 96, 97, 98, 107, 108, 109, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 126, 127, 128, 129, 133, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 181, 182, 185, 187, 189, 194, 195	Itens: 15, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 29, 36, 38, 39, 40, 58, 64, 67, 69, 70, 74, 75, 79, 80, 84, 89, 96, 98, 107, 108, 109, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 126, 127, 128, 129, 133, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 181, 182, 185, 187, 189, 194, 195



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO
PMVG

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

		176, 177, 180, 181, 182, 185, 187, 189, 194, 195 APROVADOS conforme análise da equipe técnica Itens 76, 91 e 97: REPROVADOS conforme análise da equipe técnica
IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS	8, 13, 45, 46, 48, 51, 52, 53, 56, 57, 73, 77, 81, 83, 90, 99, 106, 111, 142, 145, 147, 178, 184, 186	Itens: 8, 13, 45, 46, 48, 51, 52, 53, 56, 57, 73, 77, 81, 83, 90, 99, 106, 111, 142, 145, 147, 178, 184, 186 APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA	12	Item 12: APROVADO conforme análise da equipe técnica.
B. DA P. C. FARIAS LTDA	22, 104, 158.	Item 22: REPROVADO conforme análise da equipe técnica; Itens: 104 e 158: APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI	31, 62, 63, 154, 159, 191	Itens 31, 62, 63, 154, 159, 191: APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA	42, 164, 165, 167, 168	Itens 42, 164, 165, 167, 168: APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	47, 49, 50, 55, 87, 112, 113, 193	Itens 47, 49, 50, 55, 87, 112, 113, 193: APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – PP	54	Item 54: APROVADO conforme análise da equipe técnica.
CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTDA	66	Item 66: APROVADO conforme análise da equipe técnica.

www.varzeagrande.mt.gov.br



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

ELO COMERCIAL LTDA	85, 155, 156, 163	Item 85: REPROVADO conforme análise da equipe técnica; Itens: 155, 156, 163 APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA	92, 93, 94	Itens 92, 93, 94: APROVADOS conforme análise da equipe técnica.
NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA	137, 144	Itens: 137 e 144: REPROVADOS conforme análise da equipe técnica.
HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI	146, 153	Item 146: APROVADO conforme análise da equipe técnica; Item 153: REPROVADO conforme análise da equipe técnica.
PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP	160	Item 160: REPROVADO conforme análise da equipe técnica.

Considerando que a análise das amostras para os itens especificados no Termo de Referência, constitui requisito obrigatório para verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações do Termo de Referência e condição indispensável para o prosseguimento da análise da proposta, resta configurado o descumprimento das exigências editalícias, as amostras cujo resultado do laudo foi "REPROVADO" indicando estar em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência. Dessa forma, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e da isonomia entre os licitantes, as empresas são DESCLASSIFICADAS dos respectivos itens em que foram REPROVADAS no laudo das amostras, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições correlatas aplicáveis ao certame.

A empresa SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para os itens 76, 91 e 97, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para os itens 76, 91 e 97.

A empresa B. DA P. C. FARIAS LTDA teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para o item 22, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 22.

A empresa ELO COMERCIAL LTDA teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para o item 85, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 85.

A empresa NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para os itens 137 e 144, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para os itens 137 e 144.

A empresa HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para o item 153, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 153.

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

A empresa PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP teve suas amostras reprovadas pela equipe técnica para o item 160, conforme laudo de avaliação acostado aos autos, em razão da constatação de desconformidades em relação às especificações exigidas no Termo de Referência. Diante do descumprimento das exigências editalícias, nos termos do item 10.8 do Edital e demais disposições aplicáveis ao certame, ensejara sua **DESCLASSIFICAÇÃO** para o item 160.

III. DA DECISÃO

A Pregoeira, no uso de suas atribuições legais, bem como pelas disposições estabelecidas no edital e seus anexos, em respeito aos princípios da legalidade, razoabilidade, proporcionalidade e formalismo moderado e do julgamento objetivo, **INFORMA** que em referência a análise realizada e tudo o mais que consta dos autos, **RESOLVE**:

I. DECLARAR simultaneamente INABILITADAS para o Pregão Eletrônico 21/2026, em razão da não apresentação dos documentos de habilitação exigidos pelo Edital, e **DESCLASSIFICADAS** para os respectivos itens, em razão da não apresentação de proposta realinhada, as empresas: **ALIMEX LMA LTDA** (itens: 100, 153, 154, 158, 160), **CLAUDIA E. DE O. PEREIRA LTDA** (item 8), **CR DISTRIBUIDORA E ATACADO DE ALIMENTOS LTDA** (os itens: 35, 62, 63, 71, 77, 99, 102, 124, 150, 151, 152, 163, 184), **JM COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA** (itens: 22, 55), **NBFM COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA** (itens: 68, 166). Registra-se que, por limitação operacional da plataforma eletrônica e motivada pela ocorrência mais gravosa, o registro sistêmico foi realizado sob a condição de INABILITAÇÃO, sem prejuízo dos efeitos da desclassificação das propostas, conforme fundamentação constante neste relatório analítico;

II. DECLARAR DESCLASSIFICADAS NOS PROPENSOS ITENS, nos termos do exposto neste relatório analítico as empresas: **NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA** para o item 95; empresa **AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** para os itens 95, 23, 41, 81, 84, 162, 16, 30, 32, 37, 43, 44, 78, 82, 86, 88, 105, 143, 148, 157; empresa **BRASILEIRA DISTRIBUIDORA DE FRUTAS LTDA** para o item 72; empresa **ELO COMERCIAL LTDA** para os itens 72, 85 e 140; empresa **DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE LTDA** para o item 12; empresa **THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA** para o item 41; empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDS** para o item 35; empresa **SUDOESTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA** para os itens 100 e 101; empresa **SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA** para os itens 76, 91 e 97; empresa **HSF COMERCIAL**



PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI para o item 153; empresa **B. DA P. C. FARIAS LTDA** para o item 22; empresa **NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA** para os itens 137 e 144; empresa **PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-EPP** no item 160;

III. CONVOCAR para apresentação da proposta realinhada as empresas subseqüentes:
AHS COMERCIO E SERVIÇOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA para os itens 97 e 153;
THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA para o item 76; **ELO COMERCIAL LTDA** para o item 105; **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS** para os itens 91, 22, 144, 44, 86, 148;
SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA para os itens 16, 41, 78; **NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI** para os itens: 30, 82, 88; **HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI** para os itens: 137, 160, 32, 37, 157; **DISTRIBUIDORA SOL NASCENTE** para o item 43; **B. DA P. C. FARIAS LTDA** para os itens 140 e 143; e **JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA** para os itens 100 e 101; **PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA** para o item 85;

Esclarecemos que os autos estarão disponíveis a vista e cópias a todos os interessados, considerando o dever de submissão aos princípios constitucionais em específico ao princípio da publicidade, onde estabelece que qualquer cidadão pode acompanhar os trabalhos licitatórios conforme ampara Art. 5º inciso XXXIII da CF/88:

CF/88 Art. 5º

XXXIII – todos têm direito a receber dos órgãos públicos informações de seu interesse particular, ou de interesse coletivo ou geral, que serão prestadas no prazo da lei, sob pena de responsabilidade, ressalvadas aquelas cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado.

Considerando que as decisões adotadas por esta pregoeira, assim como a posterior declaração de vencedores podem ser objeto de recurso por parte de qualquer interessado, nos termos definidos pelo edital e conforme disciplina o inciso I, art. 165 da Lei Federal n. 14.133/2021, onde o interessado deverá manifestar-se quanto à sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema, tão logo a Pregoeira faça a declaração, sob pena de preclusão.

www.varzeagrande.mt.gov.br





SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO
PMVG

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Registra-se, contudo, **que a fase recursal ainda não será aberta neste momento**, tendo em vista que o julgamento das propostas permanece em andamento, com análises em observação, inexistindo, até o presente momento, declaração definitiva dos vencedores do certame.

Essa é a posição adotada pela Pregoeira

Várzea Grande/MT, 15 de junho de 2026.

Marília Barbosa Benetti Flor

Pregoeira

Port. 436/2026/GAB.SAD

***ORIGINAL ASSINADO NOS AUTOS DO PROCESSO**

www.varzeagrande.mt.gov.br





SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO
PMVG

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

ANEXO I – Laudos das Amostras emitido pela equipe técnica

www.varzeagrande.mt.gov.br



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 59.660.965/0001-53

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	144
Descrição do Item	Ovo de Galinha Tipo A
Empresa Licitante	NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ	59.660.965/0001-53
Marca Apresentada	Não apresentada na embalagem (foto anexa)
Marca da Proposta	N/A
Fabricante	Não apresentada na embalagem (foto anexa)
Data da Entrega da Amostra	20/05/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens, exceto pães)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produto sem rotulo
Marca corresponde à proposta apresentada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produto sem rotulo
Peso/volume conforme exigido	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produto sem rotulo
Características técnicas compatíveis com o TR	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produto sem rotulo
Composição conforme exigida	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Produto sem rotulo
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>		

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Reprovada tecnicamente.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Identificação da origem/fabricante	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Número do lote	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Informações em língua portuguesa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sem rotulo

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações sanitárias obrigatórias	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de estufamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	(N/A)
Cor	(N/A)
Odor	(N/A)
Sabor	(N/A)
Consistência	(N/A)

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (\text{N/A})$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

- 6,0 ÓTIMO
- 5,0 MUITO BOM
- 4,0 BOM
- 3,0 RAZOÁVEL
- 2,0 RUIM
- 1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVO as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita **CNPJ: 59.660.965/0001-53** tendo em vista que as mesmas estão de desacordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. A amostra apresentada encontra-se sem rotulagem impossibilitando a verificação de informações obrigatórias como data de validade, lote, procedência, classificação e demais requisitos sanitários exigidos pela legislação vigente. Dessa forma, o produto não atende às exigências técnicas e sanitárias previstas para fornecimento à alimentação escolar, ficando a amostra **REPROVADA** tecnicamente.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857

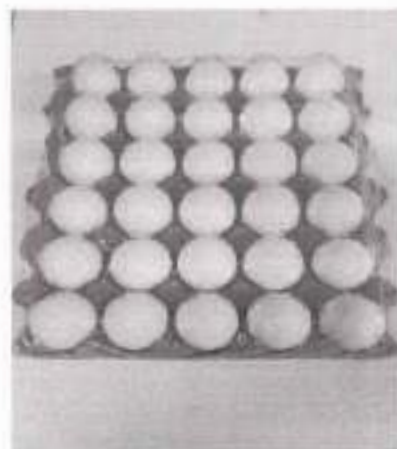

Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da-Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 22 /05 /2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

LICITANTE: NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 59.660.965/0001-53

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	137
Descrição do Item	MOLHO DE TOMATE INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, SAL, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE LEVEDURA, SALSA, ALHO, ISENTO DE REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADOR. SEM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. A PARTIR DE 300 G.
Empresa Licitante	NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ	59.660.965/0001-53
Marca Apresentada	SO FRUTA
Marca da Proposta	SO FRUTA
Fabricante	P- PREDILECTA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	20/05/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X		
Marca corresponde à proposta apresentada	X		
Peso/volume conforme exigido	X		
Características técnicas compatíveis com o TR		X	Possui conservador sorbato de potássio e edulcorante
Composição conforme exigida		X	
Aspecto visual compatível	X		
Cor compatível	X		
Odor característico	X		
Consistência adequada	X		
Produto sem sinais de deterioração	X		
Registro sanitário aplicável apresentado	X		
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X		

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na_ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Reprovada tecnicamente.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	X	Possui conservador sorbato de potássio e edulcorante.
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Reprovada tecnicamente.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	
Cor	
Odor	
Sabor	
Consistência	

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 =$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVO as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NAS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita CNPJ: 59.660.965/0001-53 tendo em vista que as mesmas estão de desacordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. A amostra apresentada encontra-se com rotulagem em desacordo com as especificações solicitadas nas quais teria que ser (ISENTO DE REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADOR). Dessa forma, o produto não atende às exigências técnicas, ficando a amostra REPROVADA tecnicamente.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

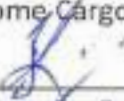
Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

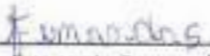
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

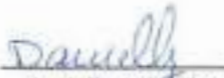
Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 22 de Maio de 2026.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	92
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FÓMULA INFANTIL, APTANUTRI DE SOJA - FÓRMULA DE SEGUIMENTO INFANTIL PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA À BASE DE SOJA, DE 1 A 3 ANOS. MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL), PROTEÍNA DE SOJA*, CARBONATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, HIDROGÊNIO FOSFATO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L- ASCÓRBICO, TAURINA, L- ASCORBATO DE SÓDIO, MIO - INOSITOL, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, L - CARNITINA, ACETATO DL -ALFA - TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D - PANTOTENATO DE CÁLCIO, RIBOFLAVINA, PALMITATO DE RETINILA, DL-ALFA TOCOFEROL, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO CÚPRICO, IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÉS (II), ÁCIDO N-PTEROILL-GLUTÂMICO, FITOMENADIONA, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMIN A E EMULSIFICANTE LECITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE. EMBALAGEM: EMBALAGEM LATA DE 800 GRAMAS. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA
CNPJ	47.101.835/0001-00
Marca Apresentada	DANONE

Item	Informação
Marca da Proposta	DANONE
Fabricante	KASDORF S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na_ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NH2 DISTRIBUIDORA DE PROUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA CNPJ: 47.101.835/0001-00** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

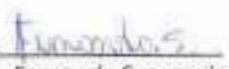
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 92



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	93
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FÓMULA INFANTIL, PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA NECESSIDADE DIETOTERÁPICA A BASE DE AMINOÁCIDOS ELEMENTAR, EM PÓ, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM 100% DOS AMINOÁCIDOS LIVRES, POLÍMEROS DE GLICOSE (100% MALTODEXTRINA), 100% DE OLEOS VEGETAIS COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE E GLÚTEN. INDICADO PARA LACTANTES, DEVE CONTER 310 MOSMAL/1. EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: EM LATA DE 800G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA</u>
CNPJ	<u>47.101.835/0001-00</u>
Marca Apresentada	<u>DANONE</u>
Marca da Proposta	<u>DANONE</u>
Fabricante	<u>KASDORF S.A.</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se reprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADAS as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NH2 DISTRIBUIDORA DE PROUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA CNPJ: 47.101.835/0001-00** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2º RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura




Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 93



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	94
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FÓMULA INFANTIL, PARA LACTENTES QUE ATENDE AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DESDE O NASCIMENTO ATÉ 12 MESES DE IDADE, ISENTA DE LACTOSE: ISENTA DE SACAROSE, COM MALTODEXTRINA: ISENTA DE GLÚTEN, COM ARA, DHA E NUCLEOTÍDEOS. EMBALAGEM ADEQUADA AO PRODUTO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR (01) AMOSTRA. EMBALAGEM: EM LATA DE 800G.
Empresa Licitante	NH2 DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA
CNPJ	47.101.835/0001-00
Marca Apresentada	DANONE
Marca da Proposta	DANONE
Fabricante	KASDORF S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NH2 DISTRIBUIDORA DE PROUTOS HOSPITALARES E NUTRICIONAIS LTDA CNPJ: 47.101.835/0001-00** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 94



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA

CNPJ: 06.194.097/0001-05

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	42,164,165,167,168
	PAO CARECA
	PÃO DOCE
Descrição do Item	PÃO FRANCÊS
	PÃO MANDI
	Bolo Simples
Empresa Licitante	PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA
CNPJ	06.194.097/0001-05
Marca Apresentada	MARCA PROPRIA
Marca da Proposta	MARCA PROPRIA
Fabricante	PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA
Data da Entrega da Amostra	20/05/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens, exceto pães)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	X		
Marca corresponde à proposta apresentada	X		
Peso/volume conforme exigido	X		

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Características técnicas compatíveis com o TR	X		
Composição conforme exigida	X		
Aspecto visual compatível	X		
Cor compatível	X		
Odor característico	X		
Consistência adequada	X		
Produto sem sinais de deterioração	X		
Registro sanitário aplicável apresentado	X		
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X		

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se APROVADA tecnicamente.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Identificação da origem/fabricante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
CNPJ/endereço do fabricante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Número do lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Data de fabricação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Prazo de validade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Informações em língua portuguesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Rotulagem legível	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Embalagem sem violação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Embalagem sem vazamentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Embalagem sem amassados/trincas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de estufamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de sujidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a
Embalagem adequada ao transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	n/a

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 CINCO)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

- 6,0 ÓTIMO
- 5,0 MUITO BOM
- 4,0 BOM
- 3,0 RAZDÁVEL
- 2,0 RUIM
- 1,0 MUITO RUIM



6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVO as amostras dos produtos, apresentadas pela empresa **PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA**, inscrita CNPJ: **06.194.097/0001-05** tendo em vista que as mesmas estão acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. As amostras apresentadas apresentou características adequadas quanto à aparência, coloração, textura, odor e sabor, estando compatíveis com o padrão esperado para o gênero alimentício ofertado. A embalagem encontrava-se íntegra e devidamente identificada, contendo informações obrigatórias de rotulagem conforme legislação vigente. Verificou-se ainda boa aceitabilidade do produto, com características organolépticas preservadas e compatíveis com o consumo na alimentação escolar, não sendo identificadas não conformidades que comprometessem a qualidade, segurança ou adequação nutricional do item., ficando a amostra **APROVADA**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 22 /05 /2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP

CNPJ: 33.677.006/0001-57

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	160
Descrição do Item	POLPA DE UVA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO CONGELADO, NÃO FERMENTADO E SEM CONSERVANTES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP
CNPJ	33.677.006/0001-57
Marca Apresentada	PANTANAL
Marca da Proposta	PANTANAL
Fabricante	PANTANAL IND COM DE POLPA DE FRUTA E ALIMENTO LTDA
Data da Entrega da Amostra	20/05/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens, exceto pães)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
158	POLPA DE UVA	REPROVADO

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se REPROVADA tecnicamente.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	2
Cor	2
Odor	3
Sabor	2

Critério	Nota
Consistência	2

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = **(2,2)**

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0	ÓTIMO
5,0	MUITO BOM
4,0	BOM
3,0	RAZOÁVEL
2,0	RUIM
1,0	MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVO as amostras dos produtos, apresentadas pela empresa **PROVEL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP**, inscrita CNPJ: **33.677.006/0001-57** tendo em vista que as mesmas estão acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. Após análise sensorial da amostra de suco de uva apresentada, verificou-se que o produto apresentou coloração, aroma e sabor fracos quando preparado conforme a diluição/quantidade sugerida pelo fabricante na embalagem (utilizando 1000g de polpa para 2500ml de água). O rendimento informado não proporcionou características sensoriais adequadas e compatíveis com o padrão esperado para o produto, resultando em bebida descaracterizada e de baixa aceitabilidade. Diante do exposto, a amostra encontra-se **REPROVADA** por não atender satisfatoriamente aos critérios de qualidade e padrão sensorial exigidos.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 22 /05 /2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026****Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	17
Descrição do Item	ARROZ INTEGRAL, SUBGRUPO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, ISENTO DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS E ADEQUADAS AO PRODUTO, RELATIVAS A ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA. EMBALAGEM DE POLIETILENO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	URBANO
Marca da Proposta	URBANO
Fabricante	URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as característica técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Crítério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome/Cargo/Função Assinatura

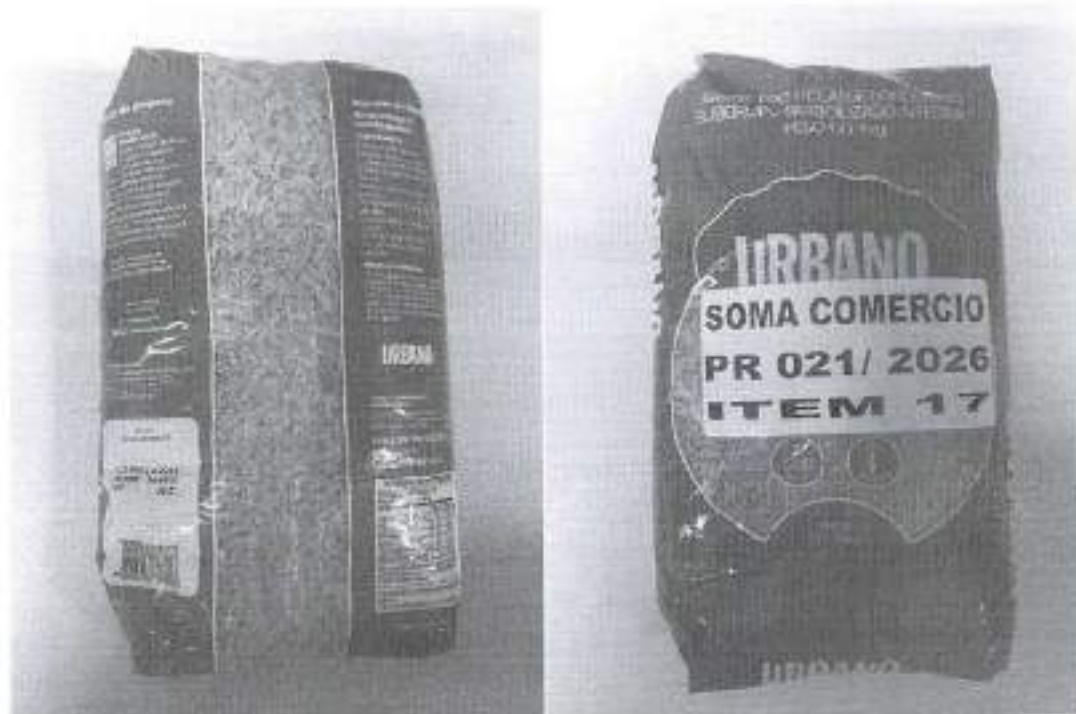
 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A. da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	---

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item17



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	18
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVOME/EPP: AVEIA EM FLOCOS, CEREAL INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS E MINERAIS, ISENTAS DE IMPUREZAS, MOFOS E UMIDADE, SEM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODE CONTER SOJA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 170G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 18



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	19
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVOME/EPP: AVEIA EM FLOCOS, CEREAL INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS E MINERAIS, ISENTAS DE IMPUREZAS, MOFOS E UMIDADE, SEM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODE CONTER SOJA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 170G. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	QUAKER
Marca da Proposta	QUAKER
Fabricante	SL CEREAIS E ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na_ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome/Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 19



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	20
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,7%. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. ISENTO DE RANÇO, IMPUREZAS E SUJIDADES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM TIPO PET, VIDRO OU LATA 500ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	CASTELO
Marca da Proposta	CASTELO
Fabricante	JCCCOIMBRA II – DISTRIBUIÇÃO. SA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR. Atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na_ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

Critério	Nota
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 20



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026****Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	23
Descrição do Item	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, SACAROSE OBTIDO DA CANA -DE AÇÚCAR, GRANULADO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAIS TERROSOS. LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 2KG. DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DOCE DIA
Marca da Proposta	DOCE DIA
Fabricante	COOPERATIVA AGRÍCOLA DE PRODUTORES DE CANA DE CAMPO NOVO DOS PARECIS LTDA.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA



2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as característica técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. Atende as informações sanitárias obrigatórias e prazo de validade.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 23



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	36
Descrição do Item	BISCOITO DOCE, BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA, A BASE DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, DE PRIMEIRA LINHA. BISCOITOS QUEIMADOS, QUEBRADIÇOS E DUROS, NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. BISCOITO DOCE, BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA, A BASE DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, DE PRIMEIRA LINHA. BISCOITOS QUEIMADOS, QUEBRADIÇOS E DUROS, NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 300G. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM**4.1 Condições da Embalagem**

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = \underline{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 36



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	38
Descrição do Item	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO, TIPO ROSQUINHA, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E Pirofosfato ácido, ácido de sódio), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTAS, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 600G. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	X	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	X	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	X	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A



Critério	Nota
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

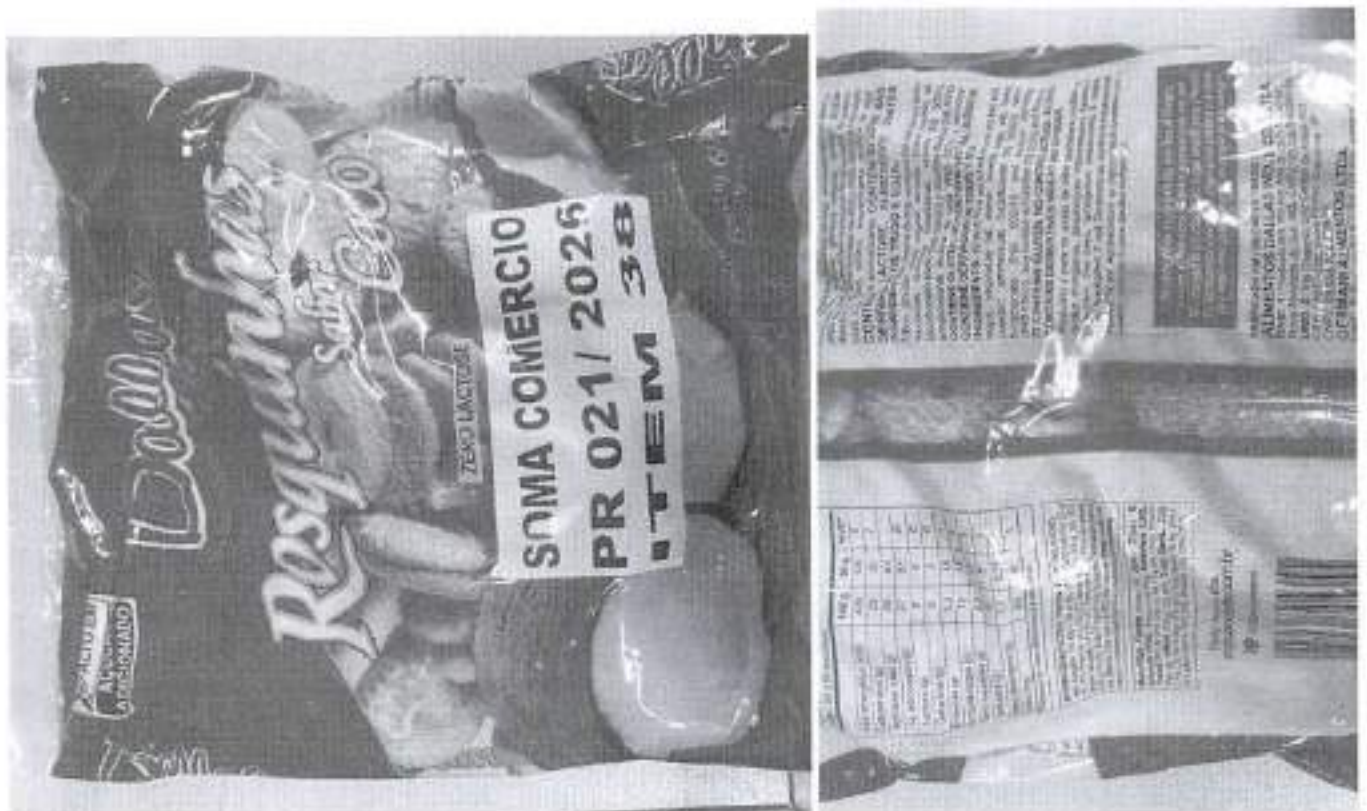


Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 38



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	39/ 499
Descrição do item	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE POLIETILENO A - BISCOITO SALGADO DE POLVILHO. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, COM PESO LÍQUIDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 80G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado. As características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Composição compatível com o TR.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	X	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	X	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	X	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 39



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	40
Descrição do Item	BISCOITO SALGADO, SEM LACTOSE, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 300G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	LIANE
Marca da Proposta	LIANE
Fabricante	INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 41



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	<u>64</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: CHIA, SEMENTE, FONTE DE FIBRAS, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, MINERAIS, AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM DE 100 A 150G.APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>MIKA</u>
Marca da Proposta	<u>MIKA</u>
Fabricante	<u>MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM**3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002**

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 64



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	70
Descrição do Item	COLORAU, EM PÓ, CORANTE, NATURAL DE URUCUM COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, PODENDO CONTER FUBÁ DE MILHO E ÓLEO DE SOJA. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, EMBALAGEM DE 500G, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	<u>N/A</u>
Cor	<u>N/A</u>
Odor	<u>N/A</u>
Sabor	<u>N/A</u>

Critério	Nota
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/5 CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A. da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 70



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	79
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FARINHA DE ARROZ, DE ARROZ OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, PODENDO SER TRANSPARENTE OU NÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 500G. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Embalagem com pequena obstrução</u>
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufaento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 5,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 79



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	<u>84</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE PAPEL KRAFT BRANCO/CORES, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 01KG. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>SOL</u>
Marca da Proposta	<u>SOL</u>
Fabricante	<u>J. MACÊDO S.A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025 (características técnicas compatíveis com o TR). Dessa forma, a amostra encontra-se APROVADA.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 84



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	91
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FUBÁ DE MILHO, OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO SECO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DE 500G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	400 GR
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas: Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025 (peso/volume não compatíveis com o exigido).

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. (peso/volume não compatíveis com o exigido).

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVADA a amostras do produtos abaixo, apresentada pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que a amostra **não esta de acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

LAUDO TÉCNICO DE REPROVAÇÃO DE AMOSTRA

Produto: FUBA DE MILHO

Marca da Amostra: MIKA

Peso Líquido da Amostra: 400 g

Análise Técnica:

Após avaliação da amostra apresentada pela licitante, verificou-se que o produto foi ofertado em embalagem de 400 g, divergindo da especificação prevista no edital, que exige embalagem de 500 g.

Adicionalmente, foi realizada pesquisa de mercado, constatando-se a ampla disponibilidade de lentilha acondicionada em embalagens de 500 g, conforme exemplificado pelas marcas pesquisadas e registradas no processo. Dessa forma, não se caracteriza impossibilidade de atendimento à especificação estabelecida.

Considerando que a embalagem ofertada não atende ao quantitativo exigido e que existem produtos comercializados regularmente no mercado na apresentação de 500 g, conclui-se que a amostra encontra-se em desacordo com as especificações do edital.

Conclusão:

A amostra apresentada é REPROVADA, por não atender à exigência de peso líquido de 500g estabelecida no instrumento convocatório, havendo comprovação de disponibilidade do produto na apresentação requerida no mercado.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 91



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	96
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA – PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, EM PEDAÇOS, LAVADA E PENEIRADA, LIVRE DE IMPUREZAS, PRODUTO ÍNTEGRO LIVRE DE IMPUREZAS AUSÊNCIA DE FUNGOS E LEVEDURAS. ISENTOS DE PONTOS AMARELO- ESVERDEADOS. FÉCULA DE MANDIOCA, COM SAL, ÁGUA E CONSERVADOR. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, ATÓXICA. INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO, DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ, QUANTIDADE DO PRODUTO. DE 500G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

Critério	Nota
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 96



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	<u>98</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: GRÃO DE BICO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃO, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, ATÓXICA. INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>MIKA</u>
Marca da Proposta	<u>MIKA</u>
Fabricante	<u>MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	X	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	X	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	X	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

Critério	Nota
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 98



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	108
Descrição do Item	LEITE UHT DESNATADO, DESNATADO E ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE E VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	PIRACANJUBA
Marca da Proposta	PIRACANJUBA
Fabricante	LATICÍNIOS BELA VISTA S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 108



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	109
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: LENTILHA, TIPO 1, CLASSE GRAÚDA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SEM GRÃOS MOFADOS E/OU CARTUCHOS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	400G
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025 (peso/volume não compatíveis com o exigido).

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA, com ressalvas, desde que o fornecimento ocorra na embalagem de 500g conforme especificação licitada.

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostras do produto abaixo apresentada pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** com ressalvas, tendo em vista que a amostra não esta de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

LAUDO TÉCNICO DE APROVAÇÃO DE AMOSTRA

Produto: Lentilha

Marca da Amostra: MIKA

Peso Líquido da Amostra: 400 g

Análise Técnica:

Durante a análise da amostra, verificou-se que o produto foi apresentado em embalagem de 400 g, divergindo da especificação do edital, que prevê embalagem de 500 g. Entretanto, em pesquisa de mercado realizada e juntada aos autos, constatou-se que a própria marca ofertada possui apresentação comercial de 500 g regularmente disponível para comercialização, demonstrando a capacidade de atendimento à exigência do instrumento convocatório. Considerando que a avaliação sensorial e as demais características do produto atenderam aos requisitos estabelecidos, esta equipe técnica manifesta-se pela aprovação da amostra, ficando consignado que, em caso de fornecimento, o produto deverá ser entregue exclusivamente na apresentação de 500 g, conforme especificação constante no Edital e Termo de Referência.

Observação: A aprovação da amostra não autoriza o fornecimento da embalagem de 400 g apresentada para análise, devendo a contratada fornecer o produto na embalagem de 500g durante toda a execução contratual.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

- Atende às exigências do Edital e Termo de Referência, desde que o fornecimento ocorra na embalagem de 500 g, conforme especificação licitada.
- Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566

Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857

Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387

Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780

Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 109



AMOSTRA PESQUISA EM MERCADO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	114
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP:LINHAÇA, SEMENTE DE LINHAÇA NA COR MARROM. PRODUTO INTEGRAL PARA FINS DE ALIMENTAÇÃO HUMANA. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES. NA EMBALAGEM DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, IMPORTADOR OU DISTRIBUIDOR; CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO; QUALIDADE; QUANTIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO; PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM COM 200G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 114



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	115
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: LOURO, FOLHAS DE LOURO DESIDRATADAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRAS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO CONTENDO DE 5G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A
N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

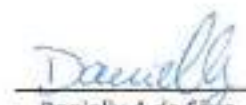
Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar - ANEXO 1

Várzea Grande - MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 115



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	116
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: MACARRÃO DE ARROZ – TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA A BASE DE FARINHA DE ARROZ, SEM OVOS, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE. SEM GLÚTEN. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, PARASITAS OU LARVAS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	URBANO
Marca da Proposta	URBANO
Fabricante	URBANO INDUSTRIAL LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


 Jaqueline Pereira de Souza
 CRN-1 Nº 8566


 Sabryna Barbosa e Silva
 CRN-1 Nº 6857


 Fernanda Soares de Freitas
 CRN-1 Nº 24387


 Kátia A. E. S. Rodrigues
 CRN-1 Nº 1780


 Danielly A da Silva
 CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 116



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	117
Descrição do Item	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO. MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO DE 500 G.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO**2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência**

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª **RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 117



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	118
Descrição do Item	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU LARVAS, PEDRAS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500 G.APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 118



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	119
Descrição do Item	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, PARASITAS OU LARVAS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 119



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	<u>120</u>
Descrição do Item	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, PARASITAS OU LARVAS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>DALLAS</u>
Marca da Proposta	<u>DALLAS</u>
Fabricante	<u>ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 120



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	133
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: MILHO PARA CANJICA, DE COR BRANCA, PRODUTO DOS GRÃOS DE MILHO PROVENIENTES DA ESPÉCIE ZEAMAYS, L, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM 500G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 133



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	<u>181</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: SAGU – PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO E PREPARADO A PARTIR DE OUTROS AMIDOS E FECULAS EM FORMA GRANULADA, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 500G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>MIKA</u>
Marca da Proposta	<u>MIKA</u>
Fabricante	<u>MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A
N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Katia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 181



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	182
Descrição do Item	SAL, REFINADO E IODADO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS OU OUTRAS PARTÍCULAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E O ARMAZENAMENTO. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, TERMOSSOLDADA, ATÓXICA E TRANSPARENTE DE 1KG, SEM VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 1 KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	MARLIN
Marca da Proposta	MARLIN
Fabricante	SALINAS DO NORDESTE SA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as característica técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. SEM DATA DE FABRICAÇÃO.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A de Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 182



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	189
Descrição do Item	TEMPERO ALHO E SAL, PRODUTO À BASE DE ALHO, SAL, COM MÍNIMO DE 10% DE ALHO. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. PACOTE CONTENDO 1 KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>CASTELO</u>
Marca da Proposta	<u>CASTELO</u>
Fabricante	<u>CASTELO ALIMENTOS S.A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	X	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	X	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	X	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780

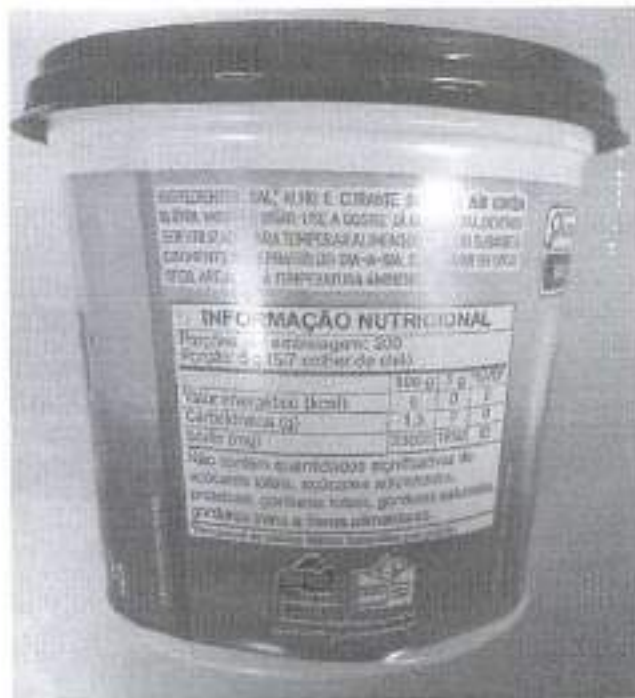

Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 189



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026****Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	194
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO REFINADO DE GIRASSOL. 100% NATURAL, SEM SINAL DE RANCIFICAÇÃO, ISENTO DE GLÚTEN E SOJA, E DE QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES. LÍQUIDO DE ASPECTO OLEOSO, VISCOSO REFINADO, TRANSPARENTE, DE COR PRÓPRIA, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRÓPRIA (PET - POLIETILENO), ATÓXICA, INTACTA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE 900 ML. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	SOYA
Marca da Proposta	SOYA
Fabricante	SEARA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA** CNPJ: 26.877.656/0001-80 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566




Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Katia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 194



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	195
Descrição do Item	ÓLEO DE SOJA, REFINADO, PODE CONTER ANTIOXIDANTES. LÍQUIDO VISCOSO REFINADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E LIMPAS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET) DE 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	LIZA
Marca da Proposta	LIZA
Fabricante	CARGILL AGRÍCOLA S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada. (ressalta-se que, para entrega do item a licitante deve cumprir a validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega)

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	



3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566




Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Katia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 195



LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	SOMA COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	26.877.656/0001-80
Data da Entrega da Amostra	26/05 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Ana Carolina Rabello da Silva - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
15	AMIDO DE MILHO	MIKA	MIKA
21	AZEITONA S/ CAROCO	CAMPO BELO	CAMPO BELO
29	BATATA PALHA	BATATA BOA	BATATA BOA
58	CATCHUP	VAL	VAL
67	COCO RALADO	DUCOCO	DUCOCO
69	CHAMPIGNON	CAMPO BELO	CAMPO BELO
74	CREME DE LEITE	PIRACANJUBA	PIRACANJUBA
75	GOIABADA	STELLA DORA	STELLA DORA
76	DOCE DE LEITE	TRIANGULO	TRIANGULO
80	TRIGO KIBE	DIODORO	DIODORO
89	FERMENTO QUIMICO	DONA BENTA	DONA BENTA
97	GRANULADO DE CHOCOLATE	APTI	APTI
121	MAIONESE	ARISCO	ARISCO
129	MASSA LASANHA	DALLAS	DALLAS
134	MILHO PIPOCA	MIKA	MIKA
136	MILHO CONSERVA	OLE	OLE

<u>138</u>	<u>MOLHO INGLES</u>	<u>CEPERA</u>	<u>CEPERA</u>
<u>141</u>	<u>MOSTARDA</u>	<u>DAJUDA</u>	<u>DAJUDA</u>
<u>161</u>	<u>POLVIHO AZEDO</u>	<u>MIKA</u>	<u>MIKA</u>
<u>162</u>	<u>POLVILHO DOCE</u>	<u>MIKA</u>	<u>MIKA</u>
<u>171</u>	<u>PO GELATINA ABACAXI</u>	<u>APTI</u>	<u>APTI</u>
<u>172</u>	<u>PO GELATINA DE LIMA</u>	<u>SOL</u>	<u>SOL</u>
<u>173</u>	<u>PO GELATINA MORANGO</u>	<u>SOL</u>	<u>SOL</u>
<u>174</u>	<u>PO GELATINA UVA</u>	<u>APTI</u>	<u>APTI</u>
<u>175</u>	<u>PO REFRESCO ABACAXI</u>	<u>QUALIMAX</u>	<u>QUALIMAX</u>
<u>176</u>	<u>PO REFRESCO MARACUJA</u>	<u>QUALIMAX</u>	<u>QUALIMAX</u>
<u>177</u>	<u>PO REFRESCO LARANJA</u>	<u>QUALIMAX</u>	<u>QUALIMAX</u>
<u>180</u>	<u>REQUEIJAO</u>	<u>IMBAUBA</u>	<u>IMBAUBA</u>
<u>185</u>	<u>SUCO CONCENTRADO GOIABA</u>	<u>VAL</u>	<u>VAL</u>
<u>187</u>	<u>SUCO CONCENTRADO UVA</u>	<u>DAFRUTA</u>	<u>DAFRUTA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1.1. Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência Referente aos itens: 15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.	X		

2.1.2. Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência. Referente aos itens: 76 e 97.

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do		X	No que refere ao item 76, a empresa apresentou amostra de "DOCE PASTOSO COM LEITE" onde sua composição não atende a especificação

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.			técnica disposta no TR. Pela mesma razão a amostra apresentada para o item 97 "CONFEITO GRANULADO SABOR CHOCOLATE" não atende especificações descritas no TR.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002 Referente aos itens: 15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem/fabricante; CNPJ/endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação; Prazo de validade; Instruções de preparo/uso (quando aplicável); Informações em língua portuguesa; Rotulagem legível;	X		

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária Referente aos itens: 15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem Referente aos itens: 15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra, sem violação, sem vazamentos, sem amassados/trincas, adequada ao transporte. Ausência de estufamento, ferrugem, sujidades, insetos/larvas/parasitas.	X		

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

Referente aos itens: **15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.**

AMOSTRAS APROVADAS

AMOSTRA REPROVADA

Referente aos itens: **76 e 97.**

AMOSTRAS APROVADAS

AMOSTRAS REPROVADAS

6. Justificativa Técnica da Decisão

Conforme descrito na Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência, as amostras dos itens 76 e 97 apresentados possuem composições divergentes às requeridas em edital.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que os produtos (**itens: 15, 21, 29, 58, 67, 69, 74, 75, 80, 89, 121, 129, 134, 136, 138, 141, 161, 162, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 180, 185, 187.**).

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

itens: 76 e 97

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Ana Carolina Rabello da Silva Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Secretaria de Assistência Social - VG









INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: Cerca de 12
Porção: 15 g (1 colher e 1/2 de sopa)

	100 g	15 g (15%)
Valor energético (kcal)	105	15
Carboidrato (g)	6,3	0,9
Proteína total (g)	1,6	0,2
Ácido gorduroso total (g)	7,1	1,0
Saturado (g)	5,1	0,7
Insaturado (g)	1,9	0,3
Ácido gorduroso trans (g)	0,1	0,0
Sódio (mg)	2	0,3
Fibra alimentar (g)	0	0
Água (g)	86	12

Elaborado de acordo com a legislação brasileira.
Análise realizada em laboratório credenciado pelo INMETRO.
Aviso: Os dados nutricionais são aproximados e podem variar de acordo com o lote e o método de produção.
Aviso: Os dados nutricionais são aproximados e podem variar de acordo com o lote e o método de produção.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: Cerca de 6
Porção: 50 g (1 colher de sopa)

	100 g	50 g (5%)
Valor energético (kcal)	104	52
Carboidrato (g)	26	13
Proteína total (g)	0,6	0,3

Não contém substâncias significativas de sódio, gordura total, gordura saturada e gordura trans.

Elaborado de acordo com a legislação brasileira.
Análise realizada em laboratório credenciado pelo INMETRO.

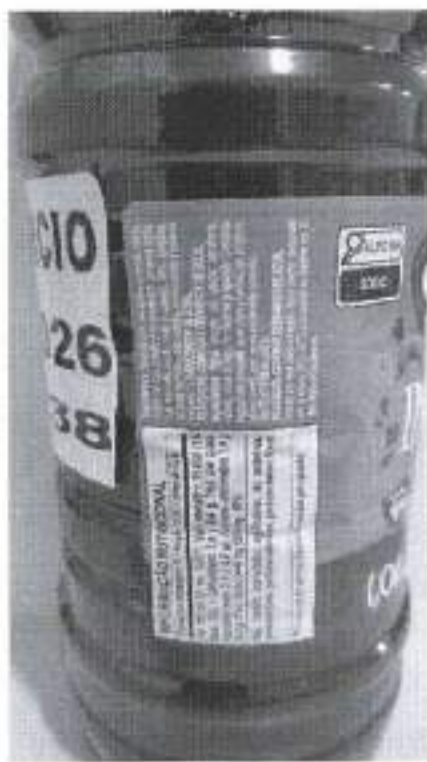


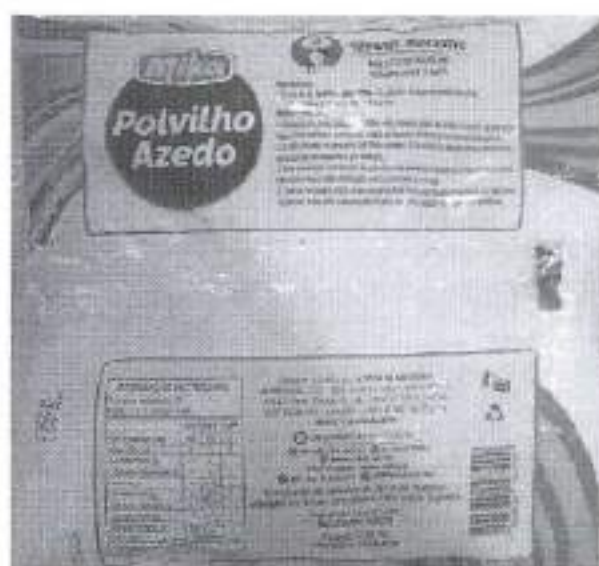


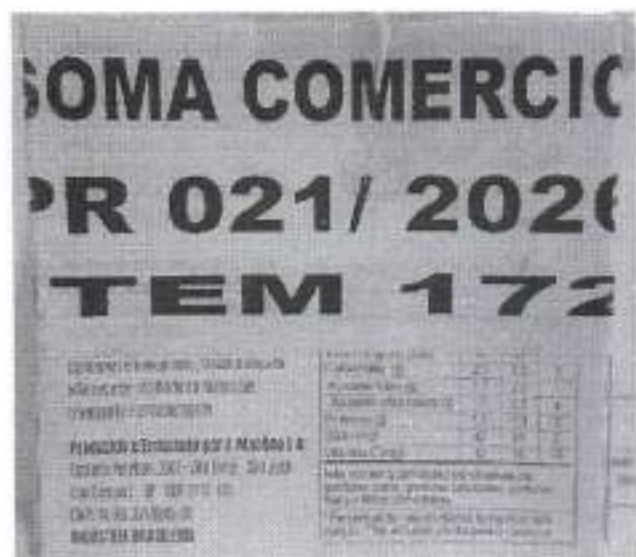












INCIDENTES: NÃO CONTA PARA O

SOMA COMERCIO

PR 021/ 2026

ITEM 173

ATIVIDADE E INGREDIENTES
 Produto elaborado por V. Várzea Grande, produzido sob o nome SOMA COMERCIO, com 20g de produto pronto para o consumo.

COMPOZICAO NUTRICIONAL

Porção (g)	5
Porção (1/2 colher de sopa)	5

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.
 *Porcentual de valores diários baseado na porção.
 **No alimento pronto para o consumo.



Sol

Gelatina de Morango

COMO USAR: 2 colheres de sopa de gelatina para 1 xícara de água quente.

Carlo José

Apti GELATINA VVA

SOMA COMERCIO

PR 021/ 2026

ITEM 174

20g 43%

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.
 *Porcentual de valores diários baseado na porção.
 **No alimento pronto para o consumo.

NÃO CONTEM GLUTEN, FENILALANINA E CORANTES ARTIFICIAIS.

CONTÉM FENILALANINA

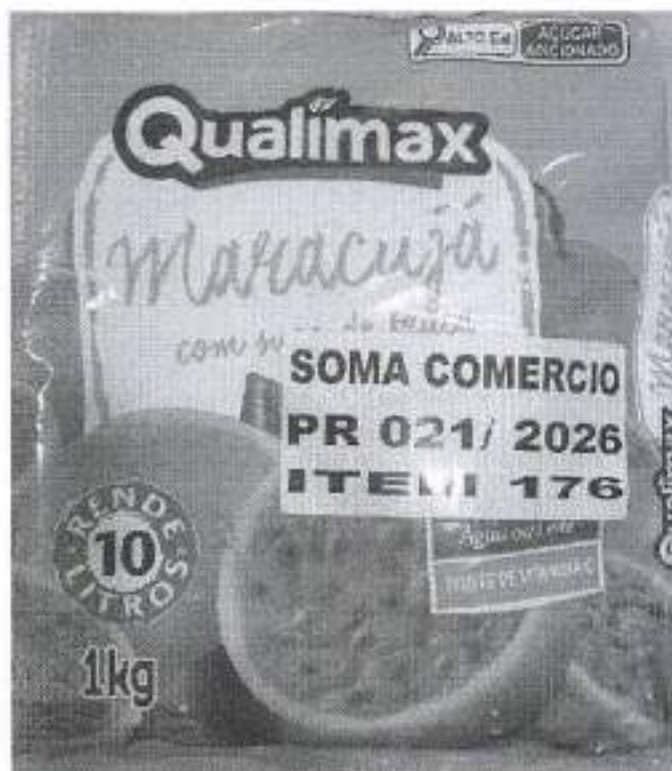
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

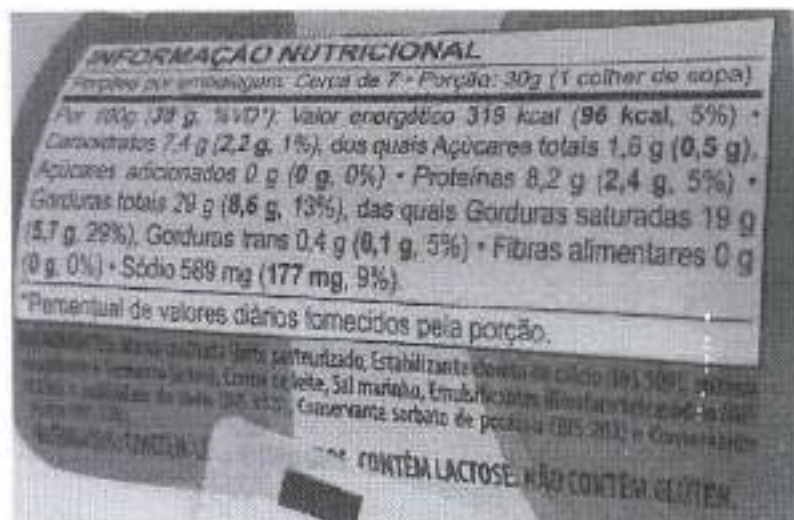
Porções por embalagem: 4
 Porção: 5 g (1/2 colher de sopa)

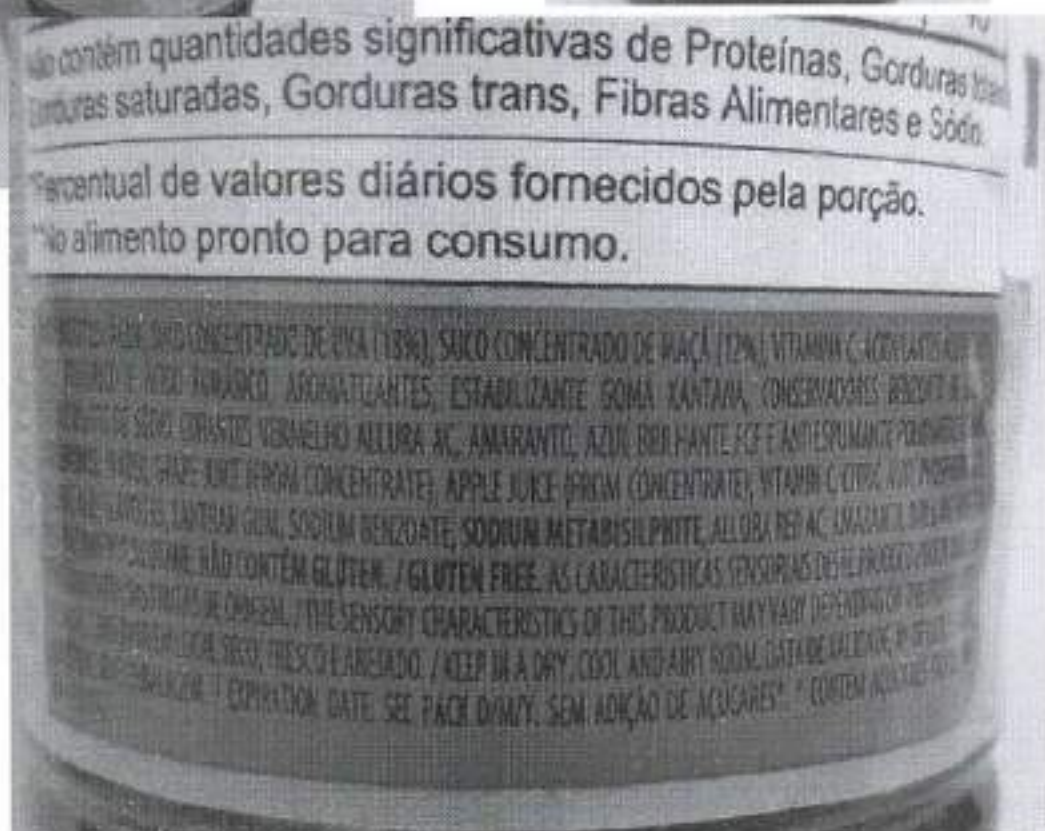
	100 g**	5g	%VDI*
Valor energético (kcal)	13	15	1
Carboidratos (g)	2,1	2,5	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,5	1
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,5	5
Proteínas (g)	1,3	1,5	3
Sódio (mg)	66	70	4
Vitamina C (mg)	18	15	18

Não contém quantidades significativas de Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura Trans e Fibras alimentares.
 *Porcentual de valores diários baseado na porção.
 ** No alimento pronto para o consumo.

experimente outros sabores







SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	107
Descrição do Item	LEITE SEMIDESNATADO, ZERO LACTOSE, LONGA VIDA E PROCESSADO PELO SISTEMA UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE) AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM TETRA PACK INDIVIDUAL CONTENDO 01 LITRO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES DE 1 LITRO. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	Piracanjuba
Marca da Proposta	Piracanjuba
Fabricante	Laticínios Bela Vista S.A
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas



<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6.0 ÓTIMO

5.0 MUITO BOM

4.0 BOM

3.0 RAZOÁVEL

2.0 RUIM

1.0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 107



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA

CNPJ: 27.981.389/0001-50

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
126	MANTEIGA PURA COM SAL	Aprovado
127	MANTEIGA SEM LACTOSE	Aprovado
128	MARGARINA – Produto Hidrogenação de óleos vegetais.	Aprovado

Observação Técnica: Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que os itens atendem no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR, e atendem integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
126	MANTEIGA PURA COM SAL	Aprovado
127	MANTEIGA SEM LACTOSE	Aprovado
128	MARGARINA – Produto Hidrogenação de óleos vegetais.	Aprovado

Observações: Após análise e verificação das características dos produtos apresentados como amostras para o processo licitatório, observou-se que os itens, quanto a embalagem, atendem integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, as amostras encontram-se **aprovadas**.

AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

FOTO:

126	MANTEIGA PURA COM SAL	Aprovado
-----	-----------------------	----------



FOTO:

127	MANTEIGA SEM LACTOSE	Aprovado
-----	----------------------	----------



FOTO:

128	MARGARINA – Produto Hidrogenação de óleos vegetais.	Aprovado
-----	---	----------



LAUDO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.


APROVADAS as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa : **SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA** , inscrita **CNPJ: 27.981.389/0001-50** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
126	MANTEIGA PURA COM SAL	Aprovado
127	MANTEIGA SEM LACTOSE	Aprovado
128	MARGARINA – Produto Hidrogenação de óleos vegetais.	Aprovado

AVALIADOR (A)

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A. de Silva
CRN-1 Nº 10504

Várzea Grande – MT, 26 de Maio de 2026

LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMETOS LTA
CNPJ	33.653.429/0001-35
Data da Entrega da Amostra	29/05 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Ana Carolina Rabello da Silva - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
47	CARNE BOVINA - LARGATO	FRASSUL	FRASSUL

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Item 47

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Corte tipo lagarto conforme especificação do edital; Marca corresponde à proposta apresentada; Apresenta características técnicas compatíveis com RTR;	X		

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Embalagem íntegra e rotulagem compatível; Prazo de validade vigente e presença de carimbo do órgão oficial de inspeção (S.I.F) Ausência de sinais de deterioração;			

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Item 47

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Denominação de venda do produto; Conteúdo líquido; Identificação da origem/fabricante; CNPJ/endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação/produção; Prazo de validade; Informações em língua portuguesa; Rotulagem legível; Carimbo do órgão de oficial de inspeção (S.I.F)	X		

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Item 47

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

Item 47

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra, sem violação, sem vazamentos, sem amassados/trincas, adequada ao transporte. Ausência de estufamento, ferrugem, sujidades, insetos/larvas/parasitas.	X		

5. RESULTADO DA ANÁLISE

ITEM 47 – Carne bovina – Tipo lagarto

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada referente ao item 47 atende aos requisitos do termo de referência quanto às especificações do produto, rotulagem, avaliação física, sanitária e condições da embalagem, sendo considerada **aprovada** após análise técnica.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 47**:

X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Kátia Lúcia da Costa – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 01/06/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

Item 47



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	49
Descrição do Item	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. OS CUBOS DEVERÃO SER UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03CM X 03 CM X 03 CM. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	FRASSUL
Marca da Proposta	FRASSUL
Fabricante	FRICAL FRIGORÍFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>6</u>
<u>Cor</u>	<u>6</u>
<u>Odor</u>	<u>6</u>
<u>Sabor</u>	<u>6</u>
<u>Consistência</u>	<u>6</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (6 \text{ ÓTIMO})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

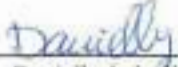
Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	50
Descrição do Item	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. OS CUBOS DEVERÃO SER UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03CM X 03 CM X 03 CM. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	FRASSUL
Marca da Proposta	FRASSUL

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Fabricante	FRICAL FRIGORÍFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

<u>Exigência</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>6</u>
<u>Cor</u>	<u>6</u>
<u>Odor</u>	<u>6</u>
<u>Sabor</u>	<u>6</u>
<u>Consistência</u>	<u>6</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (6 \text{ ÓTIMO})$

5.2 Conceito das Notas

Nota **Conceito**

6,0 **ÓTIMO**

5,0 **MUITO BOM**

4,0 **BOM**

3,0 **RAZOÁVEL**

2,0 **RUIM**

1,0 **MUITO RUIM**

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.



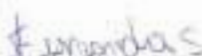


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 50



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	55
Descrição do Item	CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	FRASSUL
Marca da Proposta	FRASSUL
Fabricante	FRICAL FRIGORÍFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	6
Cor	6
Odor	6
Sabor	6
Consistência	6

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (6 \text{ ÓTIMO})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome/Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 55



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	87
Descrição do Item	FEIJÃO PRETO, GRUPO I FEIJÃO COMUM, CLASSE CORES, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS E INSETOS, LIMPOS E SECOS. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 01KG. APRESENTAR 1 (UMA) AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	DA CASA
Marca da Proposta	DA CASA
Fabricante	PEQUI ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as característica técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \text{N/A}$

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA** CNPJ: **33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Katia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item87



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	112
Descrição do Item	LINGUIÇA DE FRANGO, DE CARNE DE FRANGO PURA, CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE O NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 01KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	BELLO ALIMENTOS
Marca da Proposta	BELLO ALIMENTOS
Fabricante	BELLO ALIMENTOS
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	6
Cor	6
Odor	6
Sabor	6
Consistência	6

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = [6 \text{ ÓTIMO}]$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome/Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 113



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	113
Descrição do Item	LINGUIÇA DE TOSCANA, DE CARNE SUÍNA, CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE O NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DE 01KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	<u>EXCELÊNCIA</u>
Marca da Proposta	<u>EXCELÊNCIA</u>
Fabricante	<u>NATURAL PORK ALIMENTOS S.A.</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>6</u>
<u>Cor</u>	<u>6</u>
<u>Odor</u>	<u>6</u>
<u>Sabor</u>	<u>6</u>
<u>Consistência</u>	<u>6</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (6 \text{ ÓTIMO})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome/Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 113



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	193
Descrição do Item	VINAGRE DE VINHO TINTO, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA E CONSERVADOR. PADRONIZADO E PASTEURIZADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET) DE 750ML. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	TOSCANO
Marca da Proposta	TOSCANO
Fabricante	ANTONIO BORIN INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE VINAGRE LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 5,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	6
Cor	6
Odor	6
Sabor	6

Critério	Nota
Consistência	6

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = 6

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão de acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



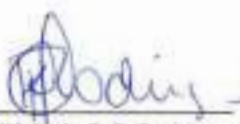
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 193



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	54
Descrição do Item	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO – MÚSCULO, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	VALECORTES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
CNPJ	24.233.431/0001-66
Marca Apresentada	CARNES CENTRO OESTE
Marca da Proposta	CARNES CENTRO OESTE
Fabricante	A.BRASIL LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas **estão** de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28 /05 /2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produto item 54



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: B. DA P. C. FARIAS LTDA

CNPJ: 13.509.893/0001-47

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	158
Descrição do Item	POLPA DE MORANGO, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
Empresa Licitante	B. DA P. C. FARIAS LTDA
CNPJ	13.509.893/0001-47
Marca Apresentada	PANTANAL
Marca da Proposta	PANTANAL
Fabricante	PANTANAL IND COM DE POLPA DE FRUTA E ALIMENTO LTDA
Data da Entrega da Amostra	20/05/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens, exceto pães)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
158	POLPA DE MORANGO	APROVADO

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se APROVADA tecnicamente.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = **(5 CINCO)**

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

<u>6.0</u>	<u>ÓTIMO</u>
<u>5.0</u>	<u>MUITO BOM</u>
<u>4.0</u>	<u>BOM</u>
<u>3.0</u>	<u>RAZOÁVEL</u>
<u>2.0</u>	<u>RUIM</u>
<u>1.0</u>	<u>MUITO RUIM</u>

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVO as amostras dos produtos, apresentadas pela empresa **B. DA P. C. FARIAS LTDA**, inscrita CNPJ: **13.509.893/0001-47** tendo em vista que as mesmas estão em acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. As amostras apresentadas apresentaram características adequadas quanto à aparência, coloração, textura, odor e sabor, estando compatíveis com o padrão esperado para o gênero alimentício ofertado. A embalagem encontrava-se íntegra e devidamente identificada, contendo informações obrigatórias de rotulagem conforme legislação vigente. Verificou-se ainda boa aceitabilidade do produto, com características organolépticas preservadas e compatíveis com o consumo na alimentação escolar, não sendo identificadas não conformidades que comprometessem a qualidade, segurança ou adequação nutricional do item, ficando a amostra **APROVADA**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 22 /05 /2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1



LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026
Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	B DA P C FARIAS ME
CNPJ	13.509.893/0001-47
Data da Entrega da Amostra	26/05 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Ana Carolina Rabello da Silva - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
22	AÇAFRÃO	ALTEZA	ALTEZA
104	LEITE CONDENSADO	ITALAC	MOCOCA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO
2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência
Item 22

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração		X	Item 22 -peso divergente do descritivo. -Não apresenta ingredientes, informações

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.			nutricionais e número do lote;

Item 104

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.	X		Item 104 Apresentou na proposta MOCOCA e amostra ITALAC .

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Item 22

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem/fabricante; CNPJ/endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação; Prazo de validade; Instruções de preparo/usó (quando aplicável); Informações em língua portuguesa; Rotulagem legível;		X	Item 22 - Não apresenta: Lista de ingredientes; Número do lote;

Item 104

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem/fabricante; CNPJ/endereço do fabricante; Número do lote;	X		

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Data de fabricação; Prazo de validade; Instruções de preparo/uso (quando aplicável); Informações em língua portuguesa; Rotulagem legível;			

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Item 22

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.		X	Item 22 Não atende: Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Informação sobre alergênicos; Informação sobre glúten;

Item 104

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Item 22 e 104

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra, sem violação, sem vazamentos, sem amassados/trincas, adequada ao transporte. Ausência de estufamento, ferrugem, sujidades, insetos/larvas/parasitas.	X		

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

ITEM 22 - AÇAFRÃO

AMOSTRA APROVADA

X AMOSTRA REPROVADA

ITEM 104 - LEITE CONDENSADO

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

No que se refere ao item 22 – **AÇAFRÃO**, a amostra apresentada não preenche requisitos fundamentais para constatação da composição do produto, como ingredientes, valores nutricionais, presença de possíveis alérgenos e número do lote. Diante do apresentado **reprovo** a amostra apresentada.

A amostra apresentada do **item 104 – LEITE CONDENSADO** atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária. A empresa apresentou uma proposta de substituição da marca **MOCOCA** por **ITALAC**. Como a substituição não traz prejuízo quanto à qualidade do item, a solicitação foi acatada e **aprovada**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 22**:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 104**:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Ana Carolina Rabello da Silva – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

Item 104



Item 22





OFICIO Nº 003/2026.

Cuiabá – MT, 25 de maio de 2025.

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE VAZEA GRANDE -MT.
PREGOEIRA.

Senhora:
Marilia

Assunto: Solicitação de troca de marca/modelo item: 104 - Leite condensado 395 gr - Mococa, referente ao Pregão Eletrônico nº 21/2026.

Prezada (o) Senhor (a),

A Empresa, **B. DA P C FARIAS-ME**, Atuante no ramo de produtos alimentícios (supermercado) estabelecida na Radialista Reinaldo Veiga, nº 27 Qda 26 Bairro Coopamil, na cidade de Cuiabá Estado de Mato Grosso, CEP 78028180, inscrita no CNPJ sob nº 13.509.893/0001-47 e Inscrição Estadual nº 13420370-4, com escritório eletrônico indicado no rodapé, neste ato, por sua representante legal, senhora Benedita Da Penha Correa Farias inscrito no CPF sob nº 175817021-20, vem mui respeitosamente a V.S.^a solicitar a troca da marca/ modelo item: 104 - Leite condensado 395 gr - Mococa, referente ao Pregão Eletrônico nº 21/2026, para Leite condensado 395 gr – Italcac, em razão de bravíssima justificativa.

A solicitação se dá por motivo que em virtude da dificuldade de encontrar o produto [Marca Original- MOCOCA] no mercado, impossibilitará a esta empresa no cumprimento do atendimento do possível contrato.

Para solucionar a questão, propomos a substituição da marca [Marca Original- MOCOCA] pela marca [Marca Substituta - ITALAC], garantindo a manutenção das especificações técnicas, da qualidade, da garantia e do preço previamente acordado na licitação.

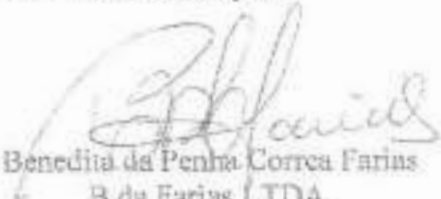
Reiteramos nosso compromisso em cumprir o contrato com o fornecimento do item especificado, agora com a marca [Marca Substituta], mantendo todos os princípios da licitação e do contrato firmado.

Salientamos que a substituição não acarretará qualquer ônus adicional à Prefeitura Municipal.

Sendo assim renovamos nossos protestos de estima e respeito, bem como colocamos – nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Sem mais para o momento e minhas cordiais saudações.

Respeitosamente.


Benedita da Penha Correa Farias
B da Farias LTDA.



ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS REALINHADA

A: Prefeitura Municipal de Várzea Grande
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2025,
Sessão Pública: 12/05/2025, às 10h30min

Nome de Fantasia: B DA P C FARIAS - ME	
Razão Social: LIRIOS DO VALE	
CNPJ: 13.509.893/0001-47	Insc. Est.: 13.420.370-4
Endereço: RUA RADIALISTA REINALDO VEIGA, Nº 27	
Bairro: COOPHAMIL	Cidade: CUIABÁ-MT
CEP: 75.028-180	E-mail: Bcfarias_eletronico@bol.com
Telefone: 65 9914-6341	
Contato: BENEDITA DA PENHA CORREIA FARIAS	
Telefone: 65 99914-6341	
Banco: BRASIL 001 AGÊNCIA 2764-2	
Conta Bancária: 130 064-7	
Nome e nº. da Agência BRASIL 001, PIX 13.509.893/0001-47	

PROPOSTA DE PREÇOS REALINHADA

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	ACAFRÃO - TEMPERO EM PD. - ACAFRÃO EM PD. DE SABOR LIGEIRAMENTE AMARRO E COR AMARELO-DOURADO. EXTRAID - ACAFRÃO - TEMPERO EM PD. - ACAFRÃO EM PD. DE SABOR LIGEIRAMENTE AMARRO E COR AMARELO-DOURADO. EXTRAIDA DA RAIZ SECA E MOIDA DA PLANTA UTILIZADA PARA TEMPERO E COLORAÇÃO DE CARNES, ARROZ E MASSAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM COM 500g	MULTEZKA	PQT	700	R\$ 1,25	R\$ 875,00
24	LEITE CONDENSADO-COMPOSTO DE LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA. - LEITE CONDENSADO-COMPOSTO DE LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA COM DÍZEBES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250g	ITALAC	CM	3000	R\$ 1,94	R\$ 5820,00
25	POLPA DE MORANGO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. - POLPA DE MORANGO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PRODUTO CONGELADO, NÃO FERMENTADO E SEM CONSERVANTES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 100% VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. POLPAS	PARTANIL	KG	61,20	R\$ 20,80	R\$ 1262,16
TOTAL GERAL, R\$					R\$	R\$ 6737,16



B DA P C FARIAS
LIRIOS DO VALE

CNPJ: 13.509.893/0001-47
B. DA P. C. FARIAS - ME
Lirios do Vale Com. de Prod. Alim.
Regist. Serviços
Rua Rad. Reinaldo Veiga, Quadra 26
Casa 27 - Bairro: CoopHamil
CEP: 78028-180 - MT
CUIABÁ

1) Declaro para os devidos fins que estão incluídas na proposta todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, lucro, frete, gerência, embalagem, transporte, armazenagem, tarifas, deslocamento de pessoal, lucro, seguro para entrega do bem no local indicado, impostos e outros necessários ao cumprimento integral da objeto (base Edital e seus Anexos), não sendo admitido pleito posterior em

2) A proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.
Prazo de entrega: 5 (CINCO) DIAS.

CUIABÁ/MT, 12 de MAIO de 2020.

Representante Legal: BENEDITA DA PENHA CORREA FARIAS
Tp: nº 005722-6 SJ/MT
CPF nº 175.817.021-20

Benedita da Penha C. Farias
Nº: 005722-6 SSP/MT
CPF: 175.817.021-20

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO LTDA

CNPJ: 54.968.146./0001-54

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	66 CHA MATE
Descrição do Item	CHÁ MATE, ERVA MATE, QUEIMADO OU TOSTADO, COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE, ISENTO DE SUJIDADE E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, INTACTAS, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE 250 G. APRESENTA AMOSTRA
Empresa Licitante	CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO LTDA
CNPJ	54.968.146./0001-54
Marca Apresentada	PALMITAL
Marca da Proposta	PALMITAL
Fabricante	IND. E COM. DE ERVA MATE PALMITAL EIRELI
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/S
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a embalagem da amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	
Cor	
Odor	
Sabor	
Consistência	

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 =$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVO as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **CONSTRUMAIS MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO LTDA**, inscrita CNPJ: **54.968.146./0001-54** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA


Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly Aida Silva
CRN-1 Nº 10504

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 22 de Maio de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	85
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME.EPP: FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO BRANCO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. APRESENTAR 01 (UMA) AMOSTRA.
Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/001-08
Marca Apresentada	MIKA
Marca da Proposta	MIKA
Fabricante	MIKA DA AMAZÔNIA ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

<u>Critério Avaliado</u>	<u>Atende</u>	<u>Não Atende</u>	<u>Observações</u>
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Peso/volume conforme exigido	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>500G</u>
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item não atende às exigências do edital e termo de referência, considerando que a divergência observada refere-se à gramatura da embalagem.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>N/A</u>
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/ endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma a amostra apresentada atende aos requisitos de integridade e acondicionamento da embalagem. Contudo, não atende à especificação de gramatura prevista no edital e seus anexos, uma vez que foi apresentada embalagem de 500 g, enquanto o produto solicitado é de 1 kg. Em razão da não conformidade identificada, a amostra é considerada REPROVADA.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA (tendo em vista que as mesmas não estão de acordo com as especificações)

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVADA a amostra apresentada pela empresa **ELO COMERCIAL LTDA, CNPJ: 50.974.116/0001-08.**, tendo em vista que o produto apresentado possui embalagem de 500 g, em desacordo com as especificações constantes na **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**, que exigem embalagem de 1 kg. Para subsidiar a análise, foi realizada consulta à indústria fabricante da amostra apresentada, sendo informado que não há comercialização do produto na gramatura de 1 kg. Contudo, em pesquisa de mercado e consulta a catálogos eletrônicos de outras indústrias do segmento, verificou-se a existência e comercialização regular do produto em embalagem de 1 kg, conforme especificado no instrumento convocatório. Dessa forma, considerada que a gramatura exigida é encontrada no mercado e que a amostra apresenta não atende ao requisito estabelecido no edital, conclui-se pela **REPROVAÇÃO** da amostra

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

fotos produtos item 85



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: ELO COMERCIAL LTDA

CNPJ: 50.974.116/0001-08

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	155
Descrição do Item	POLPA DE CAJU, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO CONGELADO, NÃO FERMENTADO E SEM CONSERVANTES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/0001-08
Marca Apresentada	FRUT POLPAS
Marca da Proposta	FRUT POLPAS
Fabricante	CAMATH ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X		
Marca corresponde à proposta apresentada	X		
Peso/volume conforme exigido	X		
Características técnicas compatíveis com o TR	X		
Composição conforme exigida	X		
Aspecto visual compatível	X		
Cor compatível	X		
Odor característico	X		
Consistência adequada	X		
Produto sem sinais de deterioração	X		
Registro sanitário aplicável apresentado	X		
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X		

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X		
Lista de ingredientes	X		
Conteúdo líquido	X		
Identificação da origem/fabricante	X		
CNPJ/endereço do fabricante	X		
Número do lote	X		
Data de fabricação	X		
Prazo de validade	X		
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X		
Informações em língua portuguesa	X		
Rotulagem legível	X		

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>		
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>		
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>		N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5

Critério	Nota
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM X

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **ELO COMERCIAL LTDA** CNPJ: **50.974.116/0001-08** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. A amostra apresentada apresentou características adequadas quanto à aparência, coloração, textura, odor e sabor, estando compatíveis com o padrão esperado para o gênero alimentício ofertado. A embalagem encontrava-se íntegra e devidamente identificada, contendo informações obrigatórias de rotulagem conforme legislação vigente. Verificou-se ainda boa aceitabilidade do produto, com características organolépticas preservadas e compatíveis com o consumo na alimentação escolar, não sendo identificadas não conformidades que comprometessem a qualidade, segurança ou adequação nutricional do item, ficando a amostra **APROVADA**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 155



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: ELO COMERCIAL LTDA

CNPJ: 50.974.116/0001-08

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	156
Descrição do Item	POLPA DE MANGA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DESUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO CONGELADO, NÃO FERMENTADO E SEM CONSERVANTES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/0001-08
Marca Apresentada	FRUT POLPAS
Marca da Proposta	FRUT POLPAS
Fabricante	CAMATH ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	27.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X		
Marca corresponde à proposta apresentada	X		
Peso/volume conforme exigido	X		
Características técnicas compatíveis com o TR	X		
Composição conforme exigida	X		
Aspecto visual compatível	X		
Cor compatível	X		
Odor característico	X		
Consistência adequada	X		
Produto sem sinais de deterioração	X		
Registro sanitário aplicável apresentado	X		
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X		

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X		
Lista de ingredientes	X		
Conteúdo líquido	X		
Identificação da origem/fabricante	X		
CNPJ/endereço do fabricante	X		
Número do lote	X		
Data de fabricação	X		
Prazo de validade	X		
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	X		
Informações em língua portuguesa	X		
Rotulagem legível	X		

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>		
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>		
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>		N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5

Critério	Nota
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM X

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **ELO COMERCIAL LTDA CNPJ: 50.974.116/0001-08** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. A amostra apresentada apresentou características adequadas quanto à aparência, coloração, textura, odor e sabor, estando compatíveis com o padrão esperado para o gênero alimentício ofertado. A embalagem encontrava-se íntegra e devidamente identificada, contendo informações obrigatórias de rotulagem conforme legislação vigente. Verificou-se ainda boa aceitabilidade do produto, com características organolépticas preservadas e compatíveis com o consumo na alimentação escolar, não sendo identificadas não conformidades que comprometessem a qualidade, segurança ou adequação nutricional do item, ficando a amostra **APROVADA**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabrynã Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 156



LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/0001-08
Data da Entrega da Amostra	26/05 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Ana Carolina Rabello da Silva - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
163	PRESUNTO FATIADO	EXCELÊNCIA	EXCELÊNCIA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Validade conforme exigência mínima do edital/TR	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	X	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	X	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	X	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
aplicável)			
Informação sobre alergênicos	X	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	X	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	X	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de estufamento	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	X	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	X	<input type="checkbox"/>	

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

- X AMOSTRA APROVADA
 AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada do item **163 – PRESUNTO FATIADO**, atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

- X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.
 Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

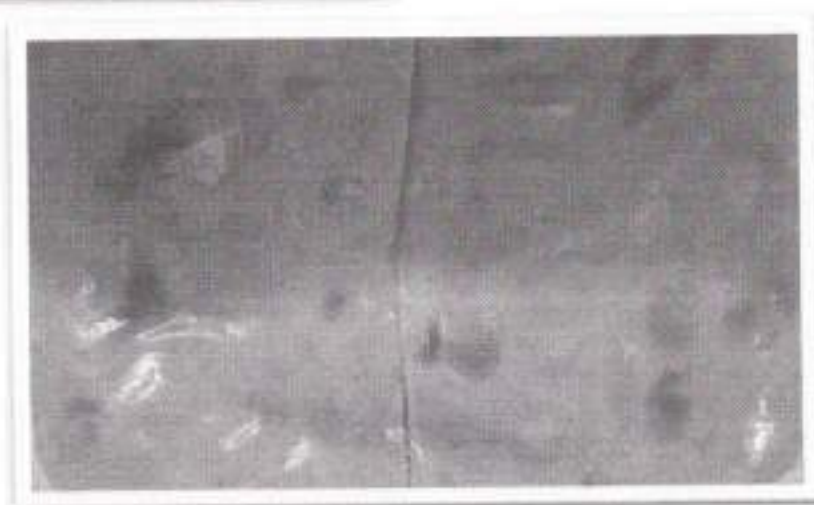
Ana Carolina Rabello da Silva – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA CAROLINA RABELLO DA SILVA
Data: 29/05/2026 14:20:42-0300
Verifique em <https://verifica.gov.br>



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 34.853.292/0001-27

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	146
Descrição do Item	PEIXE - FILÉ DE PINTADO, CONGELADO, EVISCERADO SEM CABEÇA, SEM NADADEIRAS, SEM ESPINHA, SEM PELE, FILÉ ESPALMADO CONSTITUÍDO DE FILÉS UNIDOS PELO DORSO. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ	34.853.292/0001-27
Marca Apresentada	DONA FRESCA
Marca da Proposta	DONA FRESCA
Fabricante	M.C.COMERCIO DE PESCADOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	x	<input type="checkbox"/>	



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI** CNPJ: 34.853.292/0001-27 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 146



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 34.853.292/0001-27

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	153
Descrição do Item	POLPA DE ABACAXI, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO CONGELADO, NÃO FERMENTADO E SEM CONSERVANTES. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ	34.853.292/0001-27
Marca Apresentada	PANTANAL POLPA
Marca da Proposta	PANTANAL POLPA
Fabricante	
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	3
Cor	3
Odor	1
Sabor	1

Critério	Nota
Consistência	2

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (2 RUIM)

5.2 Conceito das Notas

Nota **Conceito**

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM X

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA X

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

REPROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ: 34.853.292/0001-27** tendo em vista que as mesmas **NÃO** estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. O rendimento informado não proporcionou características sensoriais adequadas e compatíveis com o padrão esperado para o produto, resultando em bebida descaracterizada e de baixa aceitabilidade. Diante do exposto, a amostra encontra-se **REPROVADA** por não atender satisfatoriamente aos critérios de qualidade e padrão sensorial exigidos.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

 Jaqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	 Sabryna Barbosa e Silva CRN-1 Nº 6857	 Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	 Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	 Danielly A da Silva CRN-1 Nº 10504
---	---	--	---	--

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 153



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	08
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA, DIETÉTICO LÍQUIDO, A BASE DE STEVIA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 80ML ATÉ 100ML. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	ADOCYL
Marca da Proposta	ADOCYL
Fabricante	COSMED INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS E MEDICAMENTOS S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

Critério	Nota
Consistência	N/A

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

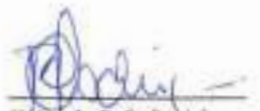
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 08



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	51
Descrição do Item	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - PALETA COM COR PRÓPRIA, LIMPA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. OS CUBOS DEVERÃO SER UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03CM X 03 CM X 03 CM. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPÓSITO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	x	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	x	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	x	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	x	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	x	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	x	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	x	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	x	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	x	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	x	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	x	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	x	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	x	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	x	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	x	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	x	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	x	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	x	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	x	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387

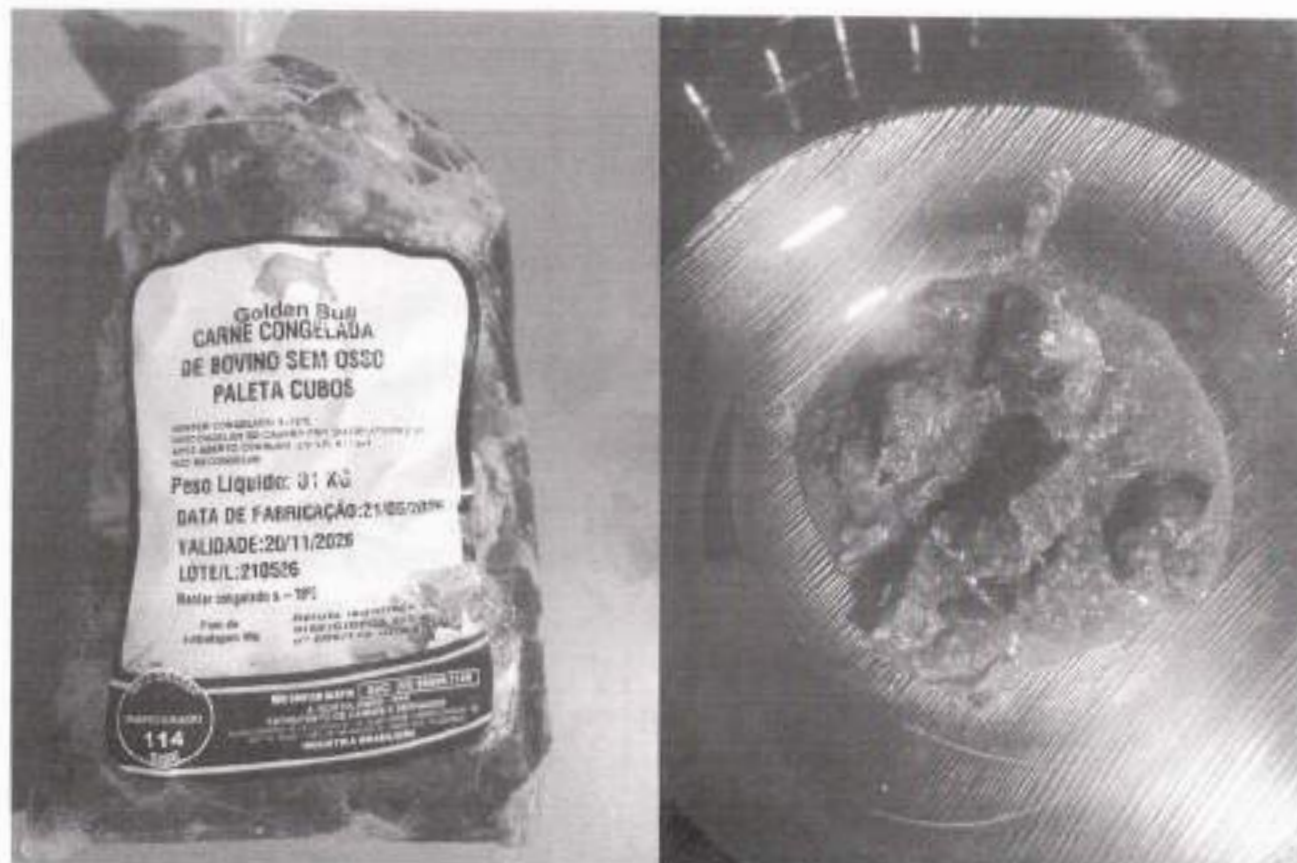

Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 51



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	52
Descrição do Item	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINA - ACÉM, CONGELADA, COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPÓSITO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



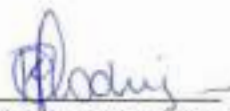
Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 52



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	73
Descrição do Item	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE FRANGO, CONGELADA, ASPECTO E COR CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	BELLO ALIMENTOS
Marca da Proposta	BELLO ALIMENTOS
Fabricante	BELLO ALIMENTOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas



<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2º RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A do Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 73



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026****Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	81
Descrição do Item	FARINHA DE MANDIOCA, DO TIPO BRANCA, TORRADA, GRUPO SECO, SUBGRUPO MÉDIA, CLASSE BRANCA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 01 KG. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	DONA DÊ
Marca da Proposta	DONA DÊ
Fabricante	PARANACITY ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA



2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.



5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>N/A</u>
<u>Cor</u>	<u>N/A</u>
<u>Odor</u>	<u>N/A</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Katia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 81



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	83
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FINA, COM NO MÍNIMO 6G DE FIBRA ALIMENTAR EM 50G DO PRODUTO SECO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE PAPEL KRAFT BRANCO/CORES, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 01KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	ANACONDA
Marca da Proposta	ANACONDA
Fabricante	ANACONDA INDUSTRIAL E AGRÍCOLA DE CEREAIS S.A.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2º RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item 83



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026****Pregão Eletrônico Nº. 21/2026**

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	106
Descrição do Item	LEITE INTEGRAL DE VACA, PASTEURIZADO, PROCESSADO PELO SISTEMA UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE). AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM TETRA PACK INDIVIDUAL CONTENDO 1 LITRO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, CAPACIDADE E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Caixa com 12 unidades de 1 litro. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	SANTA CLARA
Marca da Proposta	SANTA CLARA
Fabricante	COOPERATIVA SANTA CLARA LTDA.
Data da Entrega da Amostra	25/05/2026
Responsável pelo Recebimento	JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO**2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência**

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Sabor</u>	<u>N/A</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{N/A}$

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas N/A

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **SOMA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELI LTDA CNPJ: 26.877.656/0001-80** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 29 de Maio de 2026.

fotos produtos item 106



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	145
Descrição do Item	FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE O NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	BELLO ALIMENTOS
Marca da Proposta	BELLO ALIMENTOS
Fabricante	BELLO ALIMENTOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 145



LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	IMPÉRIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Data da Entrega da Amostra	26/05 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Ana Carolina Rabello da Silva - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
13	ALHO DESCASCADO	ESTRELA	ESTRELA
45	CX MOLE BIFE	GONDEN BULL	GONDEN BULL
46	CARNE SALGADA	FRIBOI	FRIBOI
57	COSTELA SUINA	GONDEN BULL	GONDEN BULL
77	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	ARRIFANA	ARRIFANA
111	LINGUIÇA CALABRESA	BELLO	BELLO
142	NOZ MOSCADA	MIKA	MIKA
178	MUSSARELA FATIADA	FORTALEZA	FORTALEZA
184	SALSICHA HOT DOG	REZENDE	REZENDE
186	CONCENTRADO MARACUJA	DAFRUTA	DAFRUTA

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO
2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.	X		

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM
3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação da origem/fabricante; CNPJ/endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação; Prazo de validade; Instruções de preparo/uso (quando aplicável); Informações em língua portuguesa; Rotulagem legível;	X		

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM
4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra, sem violação, sem vazamentos, sem amassados/trincas, adequada ao transporte. Ausência de estufamento, ferrugem, sujidades, insetos/larvas/parasitas.	X		

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Para o item 111 conforme TR.

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:5

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = 5

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0	<u>ÓTIMO</u>	5,0	<u>MUITO BOM</u>	4,0	<u>BOM</u>	3,0	<u>RAZOÁVEL</u>	2,0	<u>RUIM</u>	1,0	<u>MUITO RUIM</u>
-----	--------------	-----	------------------	-----	------------	-----	-----------------	-----	-------------	-----	-------------------

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada dos itens 13/45/46/57/77/111/142/178/184/186, atendem os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem, avaliação Físico/Sanitária e Avaliação Organoléptica satisfatoriamente.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Ana Carolina Rabello da Silva – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 29/05/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

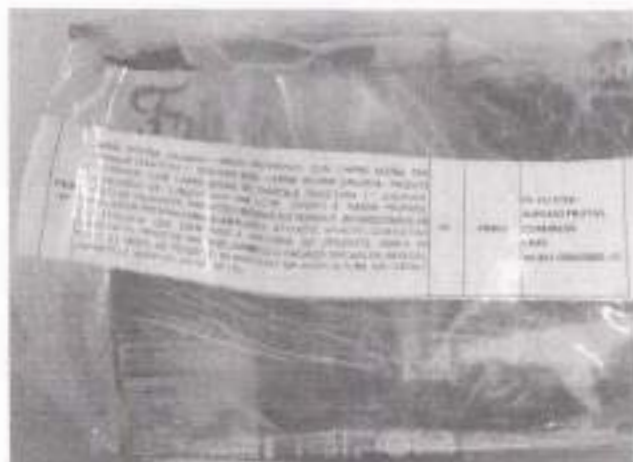
ITEM 13



ITEM 45



ITEM 46



ITEM 57



ITEM 77



ITEM 111



ITEM 142



ITEM 178



ITEM 184



ITEM 186



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	<u>48</u>
Descrição do Item	CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA, CORTADA TIPO CUBOS, SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADA, COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, EM CUBOS OU PEÇA INTEIRA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPÓSITO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

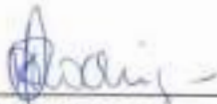
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

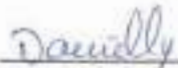
Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387

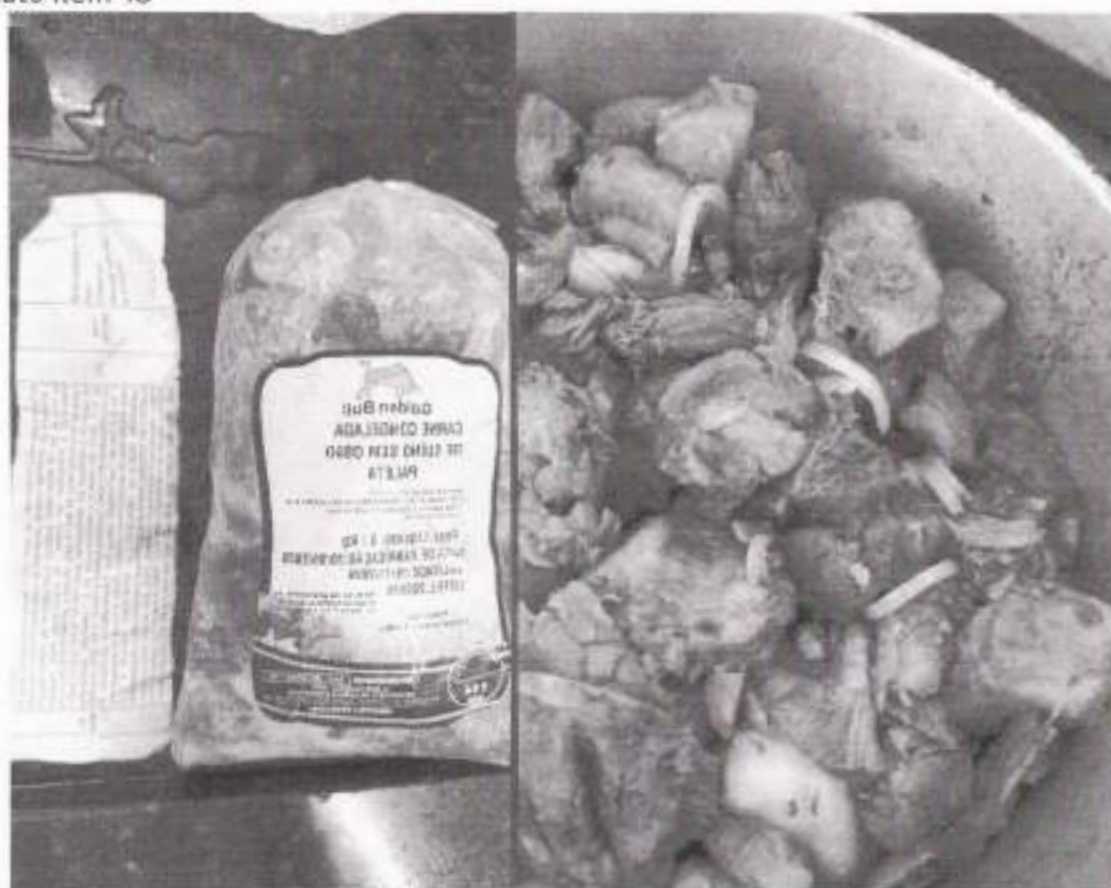

Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 48



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	53
Descrição do Item	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - PALETA, COM COR PRÓPRIA, LIMPAS SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRAR.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura




Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566




Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 53



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	56
Descrição do Item	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



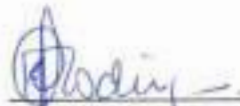
Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 56



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	90
Descrição do Item	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO, ASPECTO CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE O NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA</p>
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	BELLO ALIMENTOS
Marca da Proposta	BELLO ALIMENTOS
Fabricante	BELLO ALIMENTOS
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	x	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	x	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	x	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	x	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	x	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	x	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	x	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	x	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	x	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	x	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	x	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	x	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	x	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	x	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	x	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	x	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	x	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	x	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	x	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	x	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	x	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	5
Cor	5
Odor	5

Critério	Nota
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 90



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Item	Informação
Item/Lote	99
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVOME/EPP: IOGURTE NATURAL, IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM SABOR, PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO DO LEITE INTEGRAL ATRAVÉS DA ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS SEM ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALAGEM CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO SIM, SISE OU SIF. DE 165G A 170G. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	Batavo
Marca da Proposta	Batavo
Fabricante	Lactatis do Brasil – Comercio Importação e exportação de laticínios Ltda
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	x	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	x	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	x	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	x	<input type="checkbox"/>	

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conteúdo líquido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informação sobre alergênicos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	
Cor	
Odor	
Sabor	
Consistência	

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566



Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise:27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 99



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 40.812.830/0001-38

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	147
Descrição do Item	PEIXE – FILÉ DE TAMBAQUI, TABATINGA, TAMBACU, CONGELADO, EVISCERADO SEM CABEÇA, SEM NADADEIRAS, SEM ESPINHA, SEM PELE, FILÉ ESPALMADO CONSTITUÍDO DE FILÉS UNIDOS PELO DORSO. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITO MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	DELICIOUS FISH
Marca da Proposta	DELICIOUS FISH
Fabricante	Delicious fish indústria e comercio
Data da Entrega da Amostra	25.05.2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	X	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	X	<input type="checkbox"/>	
Peso/volume conforme exigido	X	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	X	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	X	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	X	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	X	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	X	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	X	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	X	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	X	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	<input type="checkbox"/>	
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	X	<input type="checkbox"/>	
Identificação da origem/fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
CNPJ/endereço do fabricante	X	<input type="checkbox"/>	
Número do lote	X	<input type="checkbox"/>	
Data de fabricação	X	<input type="checkbox"/>	
Prazo de validade	X	<input type="checkbox"/>	
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	X	<input type="checkbox"/>	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Rotulagem legível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Informações sanitárias obrigatórias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na_ETP N° 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA N° 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>5</u>
<u>Cor</u>	<u>5</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 \text{ MUITO BOM})$

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA X

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025** e **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:

Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.


Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566




Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387



Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780



Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 27/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Foto produto item 147



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026**

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Conforme Itens 7.2 e 7.3 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	12
Descrição do Item	ALHO BRANCO, INTEIRO, LIVRE DE SUJIDADES, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PRAGAS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, NÃO SE APRESENTAR EXCESSIVAMENTE MADURO OU PASSADO. ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS E DEFORMIDADES, ISENTO DE PODRIDÕES, NÃO SE APRESENTAR DESIDRATADO, MURCHO OU CONGELADO. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA</u>
CNPJ	<u>36.435.890/0001-01</u>
Marca Apresentada	<u>N/A</u>
Marca da Proposta	<u>N/A</u>
Fabricante	<u>N/A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>25/05/2026</u>
Responsável pelo Recebimento	<u>JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA</u>

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Marca corresponde à proposta apresentada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Peso/volume conforme exigido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Características técnicas compatíveis com o TR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Composição conforme exigida	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aspecto visual compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cor compatível	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odor característico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Consistência adequada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto sem sinais de deterioração	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro sanitário aplicável apresentado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações Técnicas:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item atende no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Lista de ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Conteúdo líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Identificação da origem/fabricante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
CNPJ/endereço do fabricante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Número do lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Data de fabricação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Prazo de validade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Instruções de preparo/uso (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações em língua portuguesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Rotulagem legível	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre alergênicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informação sobre glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Informações sanitárias obrigatórias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	Observações
Embalagem íntegra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem violação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem vazamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem sem amassados/trincas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de estufamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de ferrugem	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de sujidades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausência de insetos/larvas/parasitas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Embalagem adequada ao transporte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observações:

Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que o item quanto a embalagem atende integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, a amostra encontra-se Aprovada.

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Conforme critérios previstos no processo, será atribuída nota de 1,0 a 6,0 para cada característica sensorial analisada.

5.1 Notas Atribuídas

Critério	Nota
Aparência	N/A
Cor	N/A
Odor	N/A
Sabor	N/A

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Consistência</u>	<u>N/A</u>

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = N/A

N/S CONFORME ITEM 7.2.1 c do ETP.

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 36.435.890/0001-01** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto:


Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780

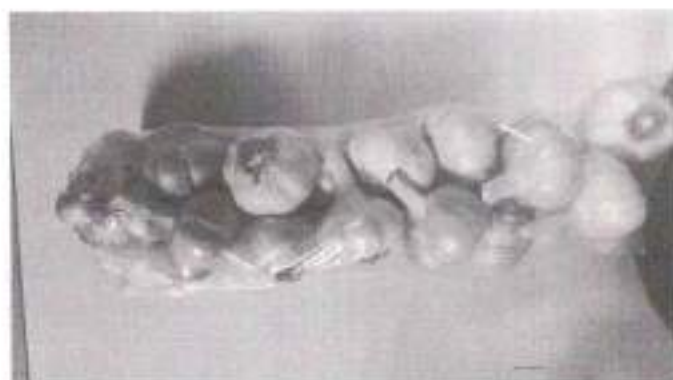

Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Data da Análise: 28/05/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 1

Várzea Grande – MT, 28 de Maio de 2026.

fotos produtos item12



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
SUPERINTENDÊNCIA DO SISTEMA OPERACIONAL ESCOLAR
LAUDO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 21/2026

LICITANTE: NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ: 27.981.389/0001-50

AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.a da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
31	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA	Aprovado
62	CHÁ DE CAMOMILA	Aprovado
63	CHÁ DE ERVA DOCE	Aprovado
154	POLPA DE ACEROLA	Aprovado
159	POLPA DE TAMARINDO	Aprovado
191	UVA PASSA	Aprovado

Observação Técnica: Após análise e verificação das características do produto apresentado como amostra para o processo licitatório, observou-se que os itens atendem no critério avaliado as características técnicas compatíveis com o TR, e atendem integralmente às especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM – (para todos os itens)

Conforme solicitado nos Itens 7.2.1.b da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
31	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA	Aprovado
62	CHÁ DE CAMOMILA	Aprovado
63	CHÁ DE ERVA DOCE	Aprovado
154	POLPA DE ACEROLA	Aprovado
159	POLPA DE TAMARINDO	Aprovado
191	UVA PASSA	Aprovado

Observações: Após análise e verificação das características dos produtos apresentados como amostras para o processo licitatório, observou-se que os itens, quanto a embalagem, atendem integralmente às

especificações descritas na ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025. Dessa forma, as amostras encontram-se **aprovadas**.

AValiação ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL) – (para os itens: 154 e 159). Conforme solicitado nos Itens 7.3. do Termo de Referência Nº 005/2026:

Serão atribuídas notas conforme conceito abaixo:

6,0 = ÓTIMO	5,0 = MUITO BOM	4,0 = BOM
3,0 = RAZOÁVEL	2,0 = RUIM	1,0 = MUITO RUIM

Média = (Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5

Serão aprovados os produtos que obtiverem média igual ou superior a 4,0.

154	POLPA DE ACEROLA NOTA 5 (5+5+5+5+5)	Aprovado
159	POLPA DE TAMARINDO NOTA 5 (5+5+5+5+5)	Aprovado

FOTO:

31	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA	Aprovado
----	---------------------------	----------



FOTO:

62	CHÁ DE CAMOMILA	Aprovado
----	-----------------	----------



FOTO:

63	CHÁ DE ERVA DOCE	Aprovado
----	------------------	----------



FOTO:

191	UVA PASSA	Aprovado
-----	-----------	----------



FOTO:

154	POLPA DE ACEROLA	Aprovado
-----	------------------	----------



FOTO:

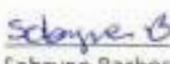
159	POLPA DE TAMARINDO	Aprovado
-----	--------------------	----------



AVALIADOR (A)

Nome Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Várzea Grande – MT, 26 de Maio de 2026.



LAUDO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Pregão Eletrônico Nº. 21/2026

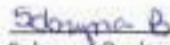
Objeto: Registro de preços com vistas a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios - carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Várzea Grande – MT.

APROVADAS as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI**, inscrita CNPJ: 27.981.389/0001-50 tendo em vista que as mesmas estão de acordo com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025**


ITEM	AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APROVADO / REPROVADO
31	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA	Aprovado
62	CHÁ DE CAMOMILA	Aprovado
63	CHÁ DE ERVA DOCE	Aprovado
154	POLPA DE ACEROLA	Aprovado
159	POLPA DE TAMARINDO	Aprovado
191	UVA PASSA	Aprovado


Nome/Cargo/Função Assinatura


Jaqueline Pereira
de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa e Silva
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de
Freitas
CRN-1 Nº 24387


Kátia A. E. S. Rodrigues
CRN-1 Nº 1780


Danielly A da Silva
CRN-1 Nº 10504

Várzea Grande – MT, 26 de Maio de 2026.