

**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	105
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: LEITE DE COCO - NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM VIDRO, CONTENDO NO RÓTULO REGISTRO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. DE 200 ML. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/0001-08
Marca Apresentada	ITAPARICA
Marca da Proposta	ITAPARICA
Fabricante	INDÚSTRIA BRASCOCO DE ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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"/>	



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 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



<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 **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.**

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.

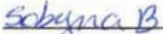
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Thelaine Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos **item 105**



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	37
Descrição do Item	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMA ARTIFICIAL DE LEITE 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 150G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ	34.853.292/0001-27
Marca Apresentada	DALLAS
Marca da Proposta	DALLAS
Fabricante	ALIMENTOS DALLAS IND. E COM. LTDA
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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, verificou-se que o produto atende aos requisitos de composição, aspecto, odor, cor, embalagem e demais características técnicas previstas no 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

<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 **HSF COMERCIAL ATACADISTA DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ: 34.853.292/0001-27** tendo em vista que a mesma esta 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.



**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	43
Descrição do Item	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU, PODENDO SER ALCALINIZADO E CONTER LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ CONTER CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS E ADEQUADAS AO PRODUTO RELATIVO A ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 200G DE POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	QUALIMAX
Marca da Proposta	QUALIMAX
Fabricante	LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS S.A.
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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"/>	<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

<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:

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

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 a amostras do produtos abaixo, apresentada 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.

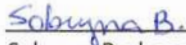
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

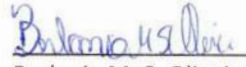

Aqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 43



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	24/06 – 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
97	GRANULADO DE CHOCOLATE AO LEITE	MIX	MIX
44	BACON SUINO	BELLO	BELLO

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO PARA OS ITENS 44 E 97

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado		X	VIDE JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Marca corresponde à proposta apresentada			
Peso/volume conforme exigido			
Características técnicas compatíveis com o TR			



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Composição conforme exigida			
Aspecto visual compatível			
Cor compatível			
Odor característico			
Consistência adequada			
Produto sem sinais de deterioração			
Validade conforme exigência mínima do edital/TR			
Registro sanitário aplicável apresentado			
Produto compatível com legislação sanitária vigente			

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			

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			

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informação sobre glúten			
Informações sanitárias obrigatórias			

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra			
Embalagem sem violação			
Embalagem sem vazamentos			
Embalagem sem amassados/trincas			
Ausência de estufamento			
Ausência de ferrugem			
Ausência de sujidades			
Ausência de insetos/larvas/parasitas			
Embalagem adequada ao transporte			

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

X AMOSTRA REPROVADA

6. Justificativa Técnica da Decisão

Após análise da amostra apresentada referente ao item **GRANULADO DE CHOCOLATE – CHOCOLATE AO LEITE, TIPO GRANULADO** verificou-se que o produto ofertado corresponde a **CONFETO DE GRANULADO**, apresentando divergência em relação à especificação exigida no Termo de Referência. A amostra apresentada caracteriza-se como **CONFETO**, produto que possui formulação distinta, com maior presença de açúcar e cobertura açucarada, não atendendo às especificações técnicas exigidas para o item.

Dessa forma, a amostra é considerada **REPROVADA**, por não estar em conformidade com as características mínimas estabelecidas no edital.

O item descrito na TR prevê **CARNE – BACON SUINO, DEFUMADO, ELABORADO A PARTIR DE BARRIGA SUINA**, corte que possui características específicas de composição. A amostra apresentada foi elaborada a partir de **CORTE DE PALETA**, matéria-prima distinta da exigida, com características físico-químicas e sensoriais diferentes.

Dessa forma, a amostra é considerada **REPROVADA**, por não atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas no edital, especialmente quanto à matéria-prima exigida.

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.

X 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



Documento assinado digitalmente

ANA CAROLINA RABELLO DA SILVA

Data: 25/06/2026 11:38:48-0300

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

Data da Análise: 25/06/2026

Local: Secretaria de Assistência Social



**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>91</u>
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	<u>IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA</u>
CNPJ	<u>40.812.830/0001-38</u>
Marca Apresentada	<u>DIODORO</u>
Marca da Proposta	<u>DIODORO</u>
Fabricante	<u>VOR ALIMENTOS EIRELI - ME</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>22/06/2026</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 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 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 a amostra do produtos abaixo apresentado 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.

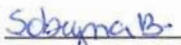
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

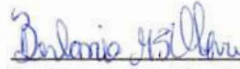

Luíselaine Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho 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	<u>22</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: AÇAFRÃO - TEMPERO EM PO - ACAFRÃO EM PO, DE SABOR LIGEIRAMENTE AMARGO E COR AMARELO DOURADO, EXTRAÍDA DA RAIZ SECA E MOÍDA 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 50G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA</u>
CNPJ	<u>40.812.830/0001-38</u>
Marca Apresentada	<u>KITANO</u>
Marca da Proposta	<u>KITANO</u>
Fabricante	<u>GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>22/06/2026</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 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 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 a amostra dos produtos abaixo apresentado 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.

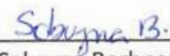
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico

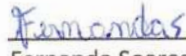


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

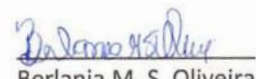

Iqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 22



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>144</u>
Descrição do Item	OVO DE GALINHA TIPO A BRANCO OU DE COR, CLASSE A CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES E ACONDICIONADOS EM BANDEJA DE PAPELÃO FORTE, INODOROS E SECOS, EM CAIXINHAS OU DIVISÓRIAS CELULARES. 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, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. CAIXA COM 360 UNIDADES APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA</u>
CNPJ	<u>40.812.830/0001-38</u>
Marca Apresentada	<u>GRANJA CERRADO</u>
Marca da Proposta	<u>GRANJA CERRADO</u>
Fabricante	<u>HENIO STRAGLIOTTO</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>23/06/2026</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 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 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:

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

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 a amostras do produtos abaixo apresentado pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que a mesma esta 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.

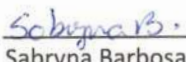
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura

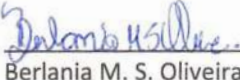

Laqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 144



**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	86
Descrição do Item	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO I FEIJÃO COMUM, CLASSE CORES, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, ASPECTO BRILHOSO, 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 AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	TIO CHICO
Marca da Proposta	TIO CHICO
Fabricante	NJF INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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:

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

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 a amostra do produto abaixo apresentado pela empresa **IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 40.812.830/0001-38** tendo em vista que a mesma esta 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

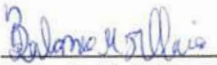

Jueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 86



**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	148
Descrição do Item	PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA, 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	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	23.06.2026
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)	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 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	5
Cor	5
Odor	5



<u>Critério</u>	<u>Nota</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

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 a mesma está 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



Luqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO II

Foto produto item 148



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	100
Descrição do Item	IOGURTE SABOR COCO, LEITE, PASTEURIZADO, PODENDO SER INTEGRAL OU NÃO, AÇÚCAR, PREPARADO DE COCO, PODE CONTER PEDAÇOS DE FRUTAS, ESPESSANTE, AMIDO MODIFICADO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTES E FERMENTO LÁCTICO. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 800G ATÉ 1,5KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	36.435.890/0001-01
Marca Apresentada	FRUTAP
Marca da Proposta	FRUTAP
Fabricante	FRUTAP ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	23/06/2026
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>6</u>
<u>Cor</u>	<u>6</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{5,4}$

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 a mesma 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.

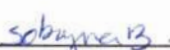
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 100



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	101
Descrição do Item	IOGURTE SABOR MORANGO, LEITE, PASTEURIZADO, PODENDO SER INTEGRAL OU NÃO, AÇÚCAR, PREPARADO DE COCO, PODE CONTER PEDAÇOS DE FRUTAS, ESPESSANTE, AMIDO MODIFICADO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTES E FERMENTO LÁCTICO. AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE 800G ATÉ 1,5KG. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	36.435.890/0001-01
Marca Apresentada	FRUTAP
Marca da Proposta	FRUTAP
Fabricante	FRUTAP ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	23/06/2026
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"/>	<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

<u>Critério</u>	<u>Nota</u>
<u>Aparência</u>	<u>6</u>
<u>Cor</u>	<u>6</u>
<u>Odor</u>	<u>5</u>
<u>Sabor</u>	<u>5</u>
<u>Consistência</u>	<u>5</u>

Média Final:

$(\text{Aparência} + \text{Cor} + \text{Odor} + \text{Sabor} + \text{Consistência}) / 5 = \underline{5,4}$

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 a mesma 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**.

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.

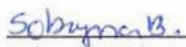
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico




8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura

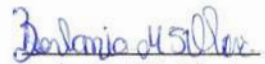

Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

fotos produtos item 101



**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	30
Descrição do Item	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA COM CACAU, BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS, COM MIX DE VITAMINAS A D E E. DEVE CONTER NO MÍNIMO 400MG DE CÁLCIO E 0,9G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO DE 200ML. DEVE SER ISENTO DE AÇÚCAR, SOJA, LACTOSE E GLÚTEN. 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 COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</u>
CNPJ	<u>27.981.389/0001-50</u>
Marca Apresentada	<u>ALMOND BREEZE</u>
Marca da Proposta	<u>ALMOND BREEZE</u>
Fabricante	<u>LATICÍNIOS BELA VISTA S.A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>22/06/2026</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 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 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 **NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI 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.**

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.

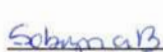
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.

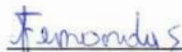



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura

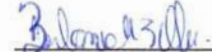

Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos item 30



**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>82</u>
Descrição do Item	ITEM EXCLUSIVO ME/EPP: FARINHA DE MILHO, TIPO FLOCO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, 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 POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE PODENDO SER TRANSPARENTE OU NÃO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DE 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>NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</u>
CNPJ	<u>27.981.389/0001-50</u>
Marca Apresentada	<u>DONA CLARA</u>
Marca da Proposta	<u>DONA CLARA</u>
Fabricante	<u>TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>22/06/2026</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	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 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	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

<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 **NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI CNPJ: 27.981.389/0001-50** 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.

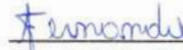



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Nome Cargo/Função Assinatura

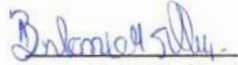

Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos item 82



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	NABELLA COMERCIO
CNPJ	27.981.389/0001-50
Data da Entrega da Amostra	23/06 – 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
88	FERMENTO BIOLOGICO	INSTANT SUCCESS	INSTANT SUCCESS

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Crítério 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		

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Cor compatível	X		
Odor característico	X		
Consistência adequada	X		
Produto sem sinais de deterioração	X		
Validade conforme exigência mínima do edital/TR	X		
Registro sanitário aplicável apresentado	X		
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	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	X		
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável)	X		
Informação sobre alergênicos	X		
Informação sobre glúten	X		

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Informações sanitárias obrigatórias	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra	X		
Embalagem sem violação	X		
Embalagem sem vazamentos	X		
Embalagem sem amassados/trincas	X		
Ausência de estufamento	X		
Ausência de ferrugem	X		
Ausência de sujidades	X		
Ausência de insetos/larvas/parasitas	X		
Embalagem adequada ao transporte	X		

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6. Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada do **item 88 – FERMENTO BIOLÓGICO**, 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:

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

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA CAROLINA RABELLO DA SILVA

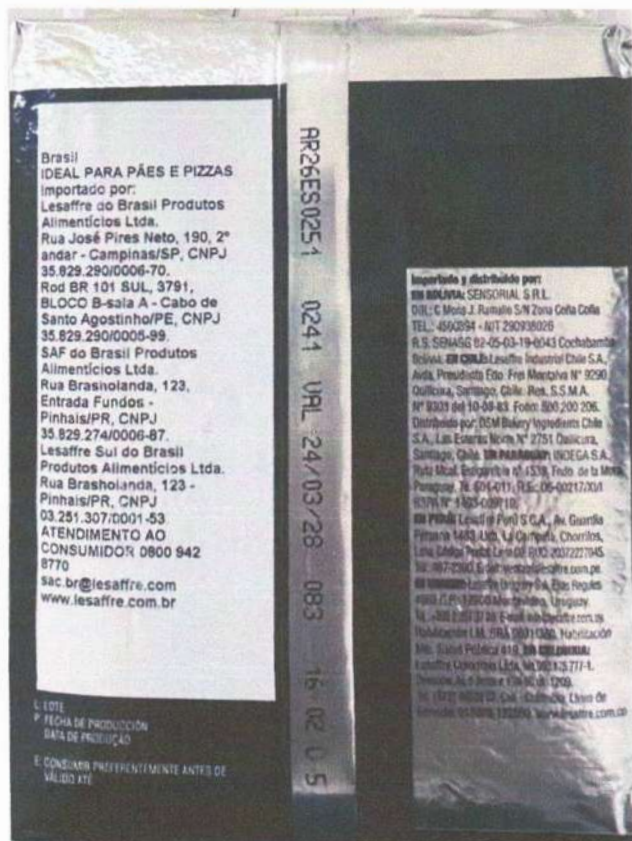
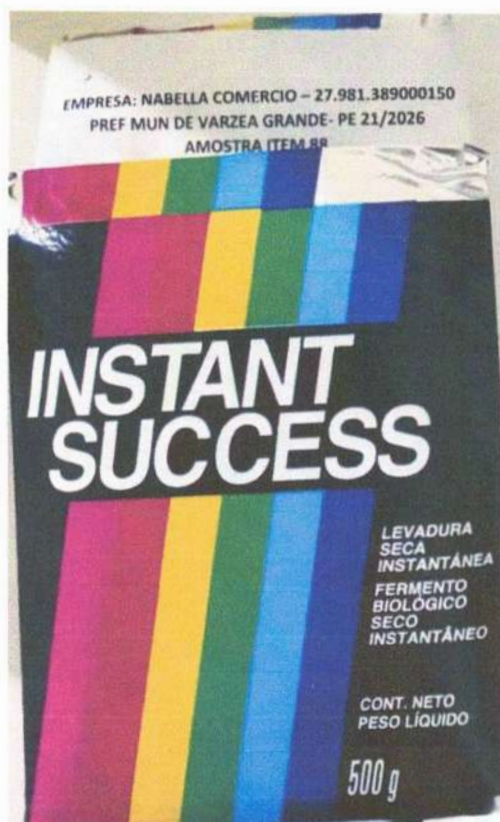
Data: 24/06/2026 15:50:20-0300

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

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Secretaria de Assistência Social





**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	PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA LTDA
CNPJ	06.194.097/0001-05
Marca Apresentada	URBANO
Marca da Proposta	URBANO
Fabricante	URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA
Data da Entrega da Amostra	23/06/2026
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	<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 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 **PADARIA E CONFEITARIA BELA MANHA CNPJ:06.194.097/0001-05** tendo em vista que a mesmas esta 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



Aquelíne Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 24/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 24 de junho de 2026.

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

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	16
Descrição do Item	ARROZ BRANCO, AGULHINHA, TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, ISENTO DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS E ADEQUADAS AO PRODUTO, RELATIVAS A ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, LIMPA E NÃO VIOLADA, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DOCUMENTO EMITIDO POR UM CLASSIFICADOR CREDENCIADO NO MAPAE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR AMOSTRA
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	PILÃO
Marca da Proposta	PILÃO
Fabricante	CEREALISTA RIO VERDE LTDA
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026



<u>Item</u>	<u>Informação</u>
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 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

<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"/>	
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 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.

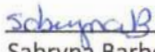
Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

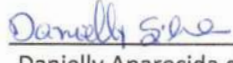
Nome Cargo/Função Assinatura

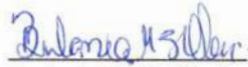

Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566


Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857


Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387


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


Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos item 16



**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	41
Descrição do Item	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICO E BIOLÓGICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ADITIVOS. 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	SOL
Marca da Proposta	SOL
Fabricante	J. MACÊDO S.A
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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:

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

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

					
aqueline Pereira de Souza CRN-1 Nº 8566	Sabryna Barbosa de Freitas CRN-1 Nº 6857	Fernanda Soares de Freitas CRN-1 Nº 24387	Kátia A. E. S. Rodrigues CRN-1 Nº 1780	Danielly Aparecida da Silva CRN-1 Nº 10504	Berlania M. S. Oliveira CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho 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>78</u>
Descrição do Item	EXTRATO DE TOMATE- SIMPLES, CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODOR CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA PASTOSA. 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. SACHÊ DE NO MÍNIMO DE 300G, ACONDICIONADO SECUNDARIAMENTE E EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	<u>SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA</u>
CNPJ	<u>26877656/0001-80</u>
Marca Apresentada	<u>FUGINI</u>
Marca da Proposta	<u>FUGINI</u>
Fabricante	<u>FUGINI ALIMENTOS LTDA</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>22/06/2026</u>



Item	Informação
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"/>	



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 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 **não** 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.

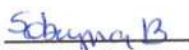


8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Nome Cargo/Função Assinatura



Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566




Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857



Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387



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



Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504



Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos item 78



**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	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, MARCA DO FABRICANTE, PESO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. A PARTIR DE 300 G. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA
CNPJ	26877656/0001-80
Marca Apresentada	FUGINI
Marca da Proposta	FUGINI
Fabricante	FUGINI ALIMENTOS LTDA
Data da Entrega da Amostra	22/06/2026
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 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/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.**

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

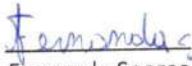
Nome Cargo/Função Assinatura



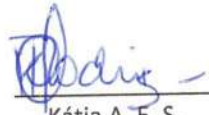
Jaqueline Pereira de
Souza
CRN-1 Nº 8566



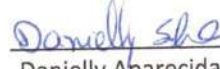
Sabryna Barbosa
de Freitas
CRN-1 Nº 6857



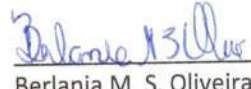
Fernanda Soares
de Freitas
CRN-1 Nº 24387



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



Danielly Aparecida da
Silva
CRN-1 Nº 10504



Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 23/06/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Várzea Grande – MT, 23 de junho de 2026.

fotos produtos item 137



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	THIAGO FERREIRA DA SILVA FRANCA LTDA
CNPJ	38.376.185/0001-06
Data da Entrega da Amostra	23/06 – 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
76	DOCE DE LEITE	BOCARD0	BOCARD0

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	VIDE JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Marca corresponde à proposta apresentada			
Peso/volume conforme exigido			
Características técnicas compatíveis com o TR			
Composição conforme exigida			
Aspecto visual compatível			

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Cor compatível			
Odor característico			
Consistência adequada			
Produto sem sinais de deterioração			
Validade conforme exigência mínima do edital/TR			
Registro sanitário aplicável apresentado			
Produto compatível com legislação sanitária vigente			

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			

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			
Informação sobre glúten			
Informações sanitárias obrigatórias			

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
Embalagem íntegra			
Embalagem sem violação			
Embalagem sem vazamentos			
Embalagem sem amassados/trincas			
Ausência de estufamento			
Ausência de ferrugem			
Ausência de sujidades			
Ausência de insetos/larvas/parasitas			
Embalagem adequada ao transporte			

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6. Justificativa Técnica da Decisão

Após análise da amostra apresentada para o item referente ao **DOCE DE LEITE TIPO SIMPLES, EM PASTA, COMPOSTO DE LEITE E AÇÚCAR**, verificou-se que o produto ofertado corresponde a **DOCE DE SORO DE LEITE**, o que diverge da especificação estabelecida no Termo de Referência.

Ressalta-se que o objeto licitado exige produto cuja composição básica seja constituída de leite e açúcar, conforme características tradicionais e regulamentares do doce de leite. O uso de soro de leite como matéria-prima principal altera a natureza do produto, suas características físico-químicas, sensoriais e nutricionais, não atendendo integralmente às exigências do edital.

Dessa forma, considerando a necessidade de observância estrita às especificações técnicas previstas no certame, a amostra apresentada é considerada reprovada, por apresentar desconformidade quanto à composição do produto ofertado.

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



Documento assinado digitalmente

ANA CAROLINA RABELLO DA SILVA

Data: 25/06/2026 10:26:47-0300

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

Data da Análise: 24/06/2026



