

5ª ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO
PREGÃO ELETRONICO N. 21/2026

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

I – DA PRELIMINAR

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

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

II – DAS ANÁLISES E OCORRÊNCIAS

A reabertura da sessão do certame em tela, ocorreu em 16/07/2026 as 14hs30min (horário de Brasília), de forma eletrônica pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bllcompras.org.br), de acordo com aviso prévio registrado na ata da sessão, destinado à continuidade da fase de julgamento das propostas, habilitação e demais atos inerentes ao certame.

Na oportunidade, a pregoeira procedeu na publicação do documento “4ª ANÁLISE - PE 21 2026.pdf” contendo o resultado das análises técnicas realizadas até aquele momento, bem como as desclassificações, convocações, diligências e demais providências adotadas durante a fase de julgamento das propostas e habilitação.

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

Considerando a desclassificação realizadas, foram convocadas as empresas subsequentes para o item: 178, observando rigorosamente a ordem classificatória e tiveram por finalidade apenas adequar as propostas aos itens remanescentes.

Em análise a empresa subsequente para o item 178, qual seja, NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI a empresa foi devidamente convocada apresentar proposta realinhada. Após convocação, A empresa alegou, conforme registrado em ata da sessão, "Não temos interesse no item, aumento do valor do produto no mercado.". Visto que a proposta não se reveste de condições a ser cumprida, o que ensejara sua DESCLASSIFICAÇÃO para o item 178, considerando risco de inexecução contratual, princípio da vinculação à proposta, e em conformidade ao item 7.9.2.6.2 e 7.9.2.6.5 do edital.

Em análise a empresa subsequente para o item 178, qual seja, ELO COMERCIAL LTDA, a empresa foi devidamente convocada apresentar proposta realinhada. Apresentou proposta realinhada tempestivamente sem indícios de inexecuibilidade nos termos do item 7.9.2.4.1 do edital.

2.1 Da convocação das amostras

Em continuidade aos trâmites inerentes, foram analisadas as propostas realinhadas apresentadas pelas licitantes no dia 16/07/2026 e realizada a 7ª convocação para apresentação de amostras no dia 17/07/2026, com prazo de 03 (três) dias úteis, conforme relacionado abaixo:

Empresa	Itens
ELO COMERCIAL LTDA	178

2.2 Das amostras apresentadas na 5ª convocação

No dia 16/07/2026 e 17/07/2026 foram encaminhados a esta pregoeira os laudos emitidos pela equipe técnica a respeito da avaliação das amostras recebidas na 5ª convocação. Segue resumo a respeito das análises e resultados. Ressaltamos que os laudos completos emitidos pela equipe técnica seguem no íntegro anexo a este documento (ANEXO I).

Empresa	Itens – Amostras Recebidas	Resultado da Análise Técnica
SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA	8	Aprovados conforme análise da equipe técnica

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	54	Aprovados conforme análise da equipe técnica
TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	45, 51, 53, 56	Aprovados conforme análise da equipe técnica
ELO COMERCIAL LTDA	13, 111, 184	Aprovados conforme análise da equipe técnica
NAS COMERCIO E SERVICOS LTDA	91	Aprovados conforme análise da equipe técnica

2.3 Da exequibilidade do item 146

Durante a análise da proposta apresentada para o item 146 – Filé de Pintado Congelado, foi solicitado a empresa ELM COMERCIAL ATACADISTA E SERVICOS LTDA, através da diligência nº 51 no dia 13/07/2026 que fosse apresentado, no prazo de 24 horas, comprovação de exequibilidade através da planilha de composição de custos e insumos ACOMPANHADA, por documentos comprobatórios.

Em resposta a diligência requerida a empresa apresentou tempestivamente declaração de composição de custos acompanhada da proposta comercial (orçamento) da empresa ADILSON RODRIGUES DOS SANTOS - PANTANAL FISH PREMIUM (CNPJ nº 38.433.909/0001-06), no entanto, o orçamento apresentado não fazia menção a marca ofertada.

Em busca da segurança jurídica, foram empreendidas diligências adicionais:

- Junto a empresa Dona Fresca, no dia 13/07/2026, através do e-mail ste.donafresca@gmail.com , informação quanto a existência de relação comercial entre a empresa Dona Fresca e a empresa ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA, inscrita no CNPJ nº 38.017.799/0001-00, em resposta ao e-mail a colaboradora do departamento financeiro da empresa Dona Fresca afirmou que a empresa ELM "já efetuou duas compras conosco", sendo a última em 26/02/2026 referente a 30kg filé de pintado no valor total de R\$1887,00 (diligência anexada aos autos do processo);
- Junto a empresa ELM COMERCIAL ATACADISTA E SERVICOS LTDA foi solicitado através do Ofício n. 99/2026/SUPPLIC/SAD (Diligência nº 53) que fosse apresentado, entre outros documentos referente a qualificação econômico-financeira, documento e/ou declaração do fornecedor de que a marca ofertada na proposta

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

comercial (orçamento) da empresa PANTANAL FISH PREMIUM – ADILSON RODRIGUES DOS SANTOS, CNPJ nº 38.433.909/0001-06 – Peixe CG. Filé de Pintado Inteiro S/ Pele – Valor Unitário: R\$ 37,50/kg corresponde a mesma marca ofertada na proposta da empresa ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA para o PE 21/2026, qual seja, “dona fresca”; a empresa apresentou resposta a respeito da qualificação econômico-financeira, no entanto, sem se manifestar a respeito da confirmação sobre a marca ofertada para o produto;

- c) Junto a empresa PANTANAL FISH PREMIUM – ADILSON RODRIGUES DOS SANTOS, no dia 16/07/2026 através do e-mail oficialadilsonr@gmail.com , solicitando informação quanto a marca comercial do produto “filé de pintado congelado sem pele” objeto da proposta comercial datada em 14/07/2026; A empresa nada manifestou a respeito do solicitado;

Diante da ausência de confirmação da marca ofertada no orçamento utilizado na composição de custos pela empresa ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA e das informações apresentadas pela empresa Dona Fresca, onde indica a comercialização do produto filé de pintado no mês de fevereiro/2026 ao valor de R\$62,90/kg. Restou prejudicada a comprovação da exequibilidade da proposta apresentada pela empresa ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA para o item 146, o que ensejara na DESCLASSIFICAÇÃO da empresa PARA O ITEM 146, em conformidade ao item 7.9.2.6.2. do edital.

III. DA DECISÃO

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

I. DECLARAR DESCLASSIFICADAS NOS PROPENSOS ITENS, nos termos do exposto neste relatório analítico as empresas: empresa **NABELLA COMERCIOS DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI** para o item 178; **ELM MEIRA COMERCIAL ATACADISTA LTDA** para o item 146;

PROC. ADM. Nº. 14121/2026

PREGÃO ELETRONICO Nº. 21/2026

II. CONVOCAR para apresentação da proposta realinhada as empresas subsequentes:
para o item: 146;

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

CF/88 Art. 5º

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

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

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

Essa é a posição adotada pela Pregoeira

Várzea Grande/MT, 20 de julho de 2026.

Marília Barbosa Benetti Flor

Pregoeira

Port. 436/2026/GAB.SAD

***ORIGINAL ASSINADO NOS AUTOS DO PROCESSO**

www.varzeagrande.mt.gov.br



ANEXO I – Laudos das Amostras emitido pela equipe técnica

Resposta ao Ofício N.101/2026 - Análise técnica item 8

De Nutrição Smas <nutricaoymasvg@gmail.com>

Data Sex, 17/07/2026 10:15

Para Pregões VG <pregaovg@hotmail.com>; ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SMECEL
<alimentacaoescolar.smeceivg@gmail.com>

 1 anexo (464 KB)

LAUDO_SOMA_ITEM_8assinado.pdf;

Prezados,

Em resposta ao Ofício em epígrafe, referente ao **item 08 - ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA**, informamos:

Considerando que o item não está previsto para avaliação organoléptico - sensorial conforme item 7.2.1 c do ETP n 0010/2025;

Considerando a documentação apresentada pela empresa **SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA**, contendo folder/ficha técnica do produto;

Após análise das especificações técnicas presentes na documentação, verificou-se que o produto ofertado atende a descrição do termo de referência: **ADOÇANTE LÍQUIDO, DIETÉTICO, A BASE DE STEVIA, 80ML**.

RESULTADO: APROVADO

Observação: A análise foi realizada exclusivamente com base na documentação / catálogo apresentado, conforme possibilidade de avaliação prevista para o item.

Segue em anexo o laudo da amostra apresentada pela empresa **SOMA COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI LTDA** referente ao **ITEM 8**

Att

Katia costa

CRN 22006

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

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	SOMA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ	26-877.656/0001-80
Data da Entrega da Amostra	16/07 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Kátia Lúcia da Costa - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
8	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA	ASSUGRIN	ASSUGRIN

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Item 8

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do	X		

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.			

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Item 8

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

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Item 8

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

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

5. RESULTADO DA ANÁLISE

ITEM 8– ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada do **item 8– ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA** No que se refere ao item 08 – Adoçante líquido stevia, após análise das especificações técnicas presentes na documentação verificou-se que o produto ofertado atende à descrição do termo de referência, considerado aprovado.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 8:**

X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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

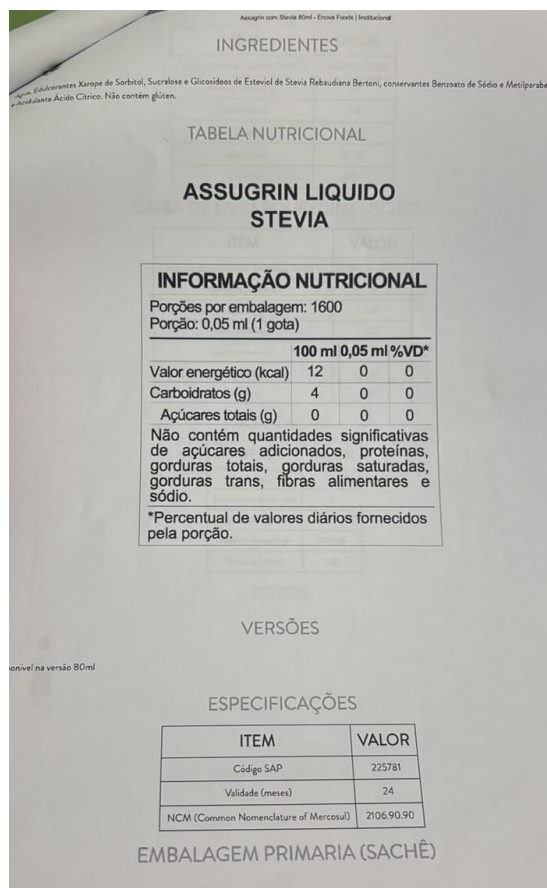
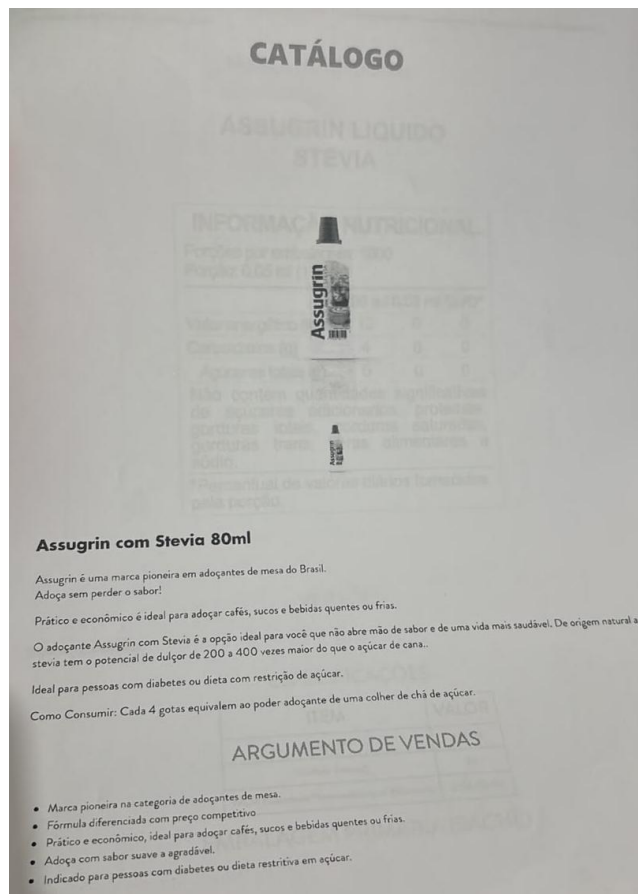
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Kátia Lúcia da Costa – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 16/07/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

ITEM 8





SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVO FINANCEIRA
NUTRIÇÃO



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 13, 111 e 184 da 2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 - 2ª RETIFICAÇÃO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	ELO COMERCIAL LTDA
CNPJ	50.974.116/0001-08
Data da Entrega da Amostra	15/07 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Kátia Lúcia da Costa - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
13	ALHO DESCASCADO	ESTRELA	ESTRELA
104	LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA	NUTRIBRAS	NUTRIBRAS
184	SALSICHA HOT DOG	REZENDE	REZENDE

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Item 13

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível;	X		

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.			

Item 111

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.	X		

Item 184

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração Validade conforme exigência mínima do edital/TR; Registro sanitário aplicável apresentado; Produto compatível com legislação sanitária vigente.	X		

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Item 13

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Denominação de venda do produto;	X		

Exigência	Atende	Não atende	Observações
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;			

Item 111

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

Item 184

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

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Item 13

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020;	X		

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.			

Item 111

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

Item 184

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

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

5. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

ITEM 13 – ALHO DESCASCADO

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

ITEM 111 – LINGUIÇA- DEFUMADA, TIPO CALABRESA

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

ITEM 184 – SALSICHA HOT DOG

X AMOSTRA APROVADA

AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada do **item 13 – ALHO**, atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária. O produto apresentou peso, classificação e informações conforme exigido, sendo considerado aprovado.

No que se refere ao item **111 – LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA**, atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária. O produto apresentou, classificação e informações conforme exigido, sendo considerado aprovado.

No que se refere ao item **184- SALSICHA HOT DOG**, atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária. O produto apresentou, classificação e informações conforme exigido, sendo considerado aprovado.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 13**:

☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 111**:

☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 184**:

☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Kátia Lúcia da Costa – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 16/07/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

Item 13



Item 111



Item 184



Documento assinado digitalmente

gov.br

KATIA LUCIA DA COSTA
Data: 17/07/2026 11:07:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>





SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVO FINANCEIRA
NUTRIÇÃO



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	54
Descrição do Item	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO – MÚSCULO, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	IMPERIO FRUTAS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.812.830/0001-38
Marca Apresentada	GOLDEN BULL
Marca da Proposta	GOLDEN BULL
Fabricante	A.BORTOLOMEDI – EPP ENTREPOTO DE CARNE E DERIVADOS
Data da Entrega da Amostra	15.07.2026
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	☒	☐	
Marca corresponde à proposta apresentada	☒	☐	
Peso/volume conforme exigido	☒	☐	
Características técnicas compatíveis com o TR	☒	☐	
Composição conforme exigida	☒	☐	
Aspecto visual compatível	☒	☐	
Cor compatível	☒	☐	
Odor característico	☒	☐	
Consistência adequada	☒	☐	
Produto sem sinais de deterioração	☒	☐	
Registro sanitário aplicável apresentado	☒	☐	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	☒	☐	

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	☒	☐	
Lista de ingredientes	☐	☐	N/A
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)	☐	☐	N/A
Informações em língua portuguesa	☒	☐	

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
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	☐	☐	N/A
Informação sobre glúten	☒	☐	
Informações sanitárias obrigatórias	☒	☐	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	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	☒	☐	

Observações:

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

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

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



5.1 Notas Atribuídas

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

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

X 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 **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

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

X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

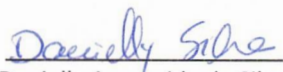
☐ Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



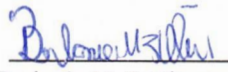
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE



Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566



Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504



Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 15/07/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

fotos produto item 54



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

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>NAS COMERCIO E SERVIÇO LTDA</u>
CNPJ	<u>59.660.965/0001-53</u>
Marca Apresentada	<u>SINHÁ</u>
Marca da Proposta	<u>SINHÁ</u>
Fabricante	<u>CARAMURU ALIMENTOS S/A</u>
Data da Entrega da Amostra	<u>15/07/2026</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	☒	☐	
Marca corresponde à proposta apresentada	☒	☐	
Peso/volume conforme exigido	☒	☐	
Características técnicas compatíveis com o TR	☒	☐	
Composição conforme exigida	☒	☐	
Aspecto visual compatível	☒	☐	
Cor compatível	☒	☐	
Odor característico	☒	☐	
Consistência adequada	☒	☐	
Produto sem sinais de deterioração	☒	☐	
Registro sanitário aplicável apresentado	☒	☐	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	☒	☐	

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	☒	☐	
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	Conforme	Não Conforme	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	☒	☐	

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. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

☒ AMOSTRA APROVADA

☐ AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo apresentado pela empresa **NAS COMERCIO E SERVIÇO LTDA** CNPJ: 59.660.965/0001-53 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

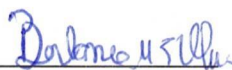
8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE



Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566



Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504

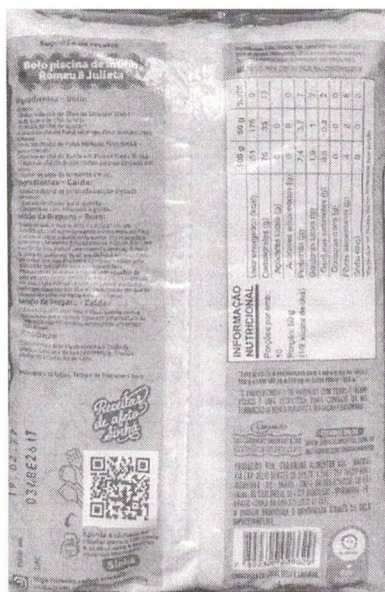


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 15/07/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

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

LICITANTE: TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 33.653.429/0001-37

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>51</u>
Descrição do Item	CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - PALETA COM COR PRÓPRIA, LIMPA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. OS CUBOS DEVERÃO SER UNIFORMES COM DIMENSÕES DE 03CM X 03 CM X 03 CM. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	<u>FRASSUL</u>
Marca da Proposta	<u>FRASSUL</u>
Fabricante	FRICAL FRIGORIFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	<u>15/07/2026</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	☒	☐	
Marca corresponde à proposta apresentada	☒	☐	
Peso/volume conforme exigido	☒	☐	
Características técnicas compatíveis com o TR	☒	☐	
Composição conforme exigida	☒	☐	
Aspecto visual compatível	☒	☐	
Cor compatível	☒	☐	
Odor característico	☒	☐	
Consistência adequada	☒	☐	
Produto sem sinais de deterioração	☒	☐	
Registro sanitário aplicável apresentado	☒	☐	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	☒	☐	

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	☒	☐	
Lista de ingredientes	☐	☐	N/A
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)	☐	☐	N/A
Informações em língua portuguesa	☒	☐	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
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	☐	☐	N/A
Informação sobre glúten	☒	☐	
Informações sanitárias obrigatórias	☒	☐	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	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	☒	☐	

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



Critério	Nota
Odor	5
Sabor	5
Consistência	5

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

☒ AMOSTRA APROVADA

☐ AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentado pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as mesmas estão de **acordo** com as especificações da **2ª RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025 e TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14121/2025.**

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

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

☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE



Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566



Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504

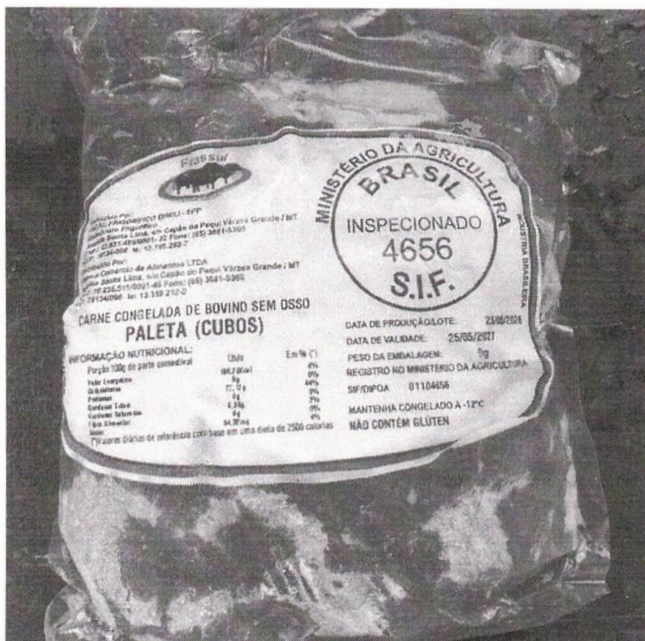


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 15/07/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Foto produto item 51



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

LICITANTE: TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 33.653.429/0001-37

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>53</u>
Descrição do Item	CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - PALETA, COM COR PRÓPRIA, LIMPA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRAR.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	<u>FRASSUL</u>
Marca da Proposta	<u>FRASSUL</u>
Fabricante	FRICAL FRIGORIFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	<u>15/07/2026</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	☒	☐	
Marca corresponde à proposta apresentada	☒	☐	
Peso/volume conforme exigido	☒	☐	
Características técnicas compatíveis com o TR	☒	☐	
Composição conforme exigida	☒	☐	
Aspecto visual compatível	☒	☐	
Cor compatível	☒	☐	
Odor característico	☒	☐	
Consistência adequada	☒	☐	
Produto sem sinais de deterioração	☒	☐	
Registro sanitário aplicável apresentado	☒	☐	
Produto compatível com legislação sanitária vigente	☒	☐	

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	☒	☐	
Lista de ingredientes	☐	☐	N/A
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)	☐	☐	N/A
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	☐	☐	N/A
Informação sobre glúten	☒	☐	
Informações sanitárias obrigatórias	☒	☐	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	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	☒	☐	

Observações:

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

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

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

5.1 Notas Atribuídas

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



Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

☒ AMOSTRA APROVADA

☐ AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA as amostras dos produtos abaixo, apresentadas pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** tendo em vista que as 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:

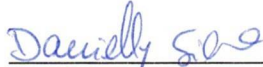
☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

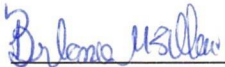
☐ Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566

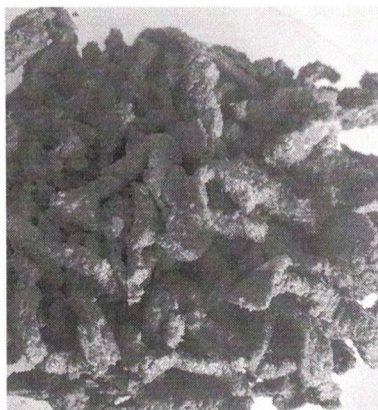
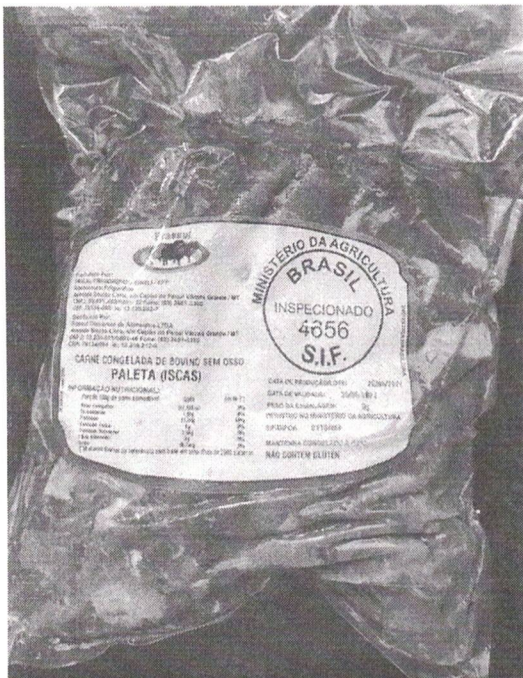

Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 15/07/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Foto produto item 53



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

LICITANTE: TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 33.653.429/0001-37

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

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

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

<u>Item</u>	<u>Informação</u>
Item/Lote	56
Descrição do Item	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, COM COR PRÓPRIA, LIMPA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGEM E APONEUROSSES, LIVRES DE PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, SENDO OBRIGATÓRIO CONSTAR NA EMBALAGEM: NOME DO PRODUTO, ACOMPANHADO DO TERMO CONGELADO, INSTRUÇÕES E TEMPERATURA IDEAL PARA O ARMAZENAMENTO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SISB/POA, SISE OU SIM. AS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG. NO ATO DA ENTREGA O PRAZO RESTANTE DE VALIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE A SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.
Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Marca Apresentada	FRASSUL
Marca da Proposta	FRASSUL
Fabricante	FRICAL FRIGORIFICO EIRELI - EPP
Data da Entrega da Amostra	15/07/2026
Responsável pelo Recebimento	Jaqueline Pereira de Souza



2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

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

Observações Técnicas:

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

3. ANÁLISE DA ROTULAGEM

3.1 Rotulagem Geral – RDC 259/2002

Exigência	Atende	Não Atende	Observações
Denominação de venda do produto	X	☐	
Lista de ingredientes	☐	☐	N/A
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)	☐	☐	N/A
Informações em língua portuguesa	X	☐	



Exigência	Atende	Não Atende	Observações
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	☐	☐	N/A
Informação sobre glúten	☒	☐	
Informações sanitárias obrigatórias	☒	☐	

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

Critério Avaliado	Conforme	Não Conforme	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	☒	☐	

Observações:

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

5. AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

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

5.1 Notas Atribuídas



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

Média Final:

(Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5 = (5 MUITO BOM)

5.2 Conceito das Notas

Nota Conceito

6,0 ÓTIMO

5,0 MUITO BOM X

4,0 BOM

3,0 RAZOÁVEL

2,0 RUIM

1,0 MUITO RUIM

6. RESULTADO FINAL DA ANÁLISE

X AMOSTRA APROVADA

☐ AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

APROVADA a amostra do produto abaixo, apresentado pela empresa **TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 33.653.429/0001-37** 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:

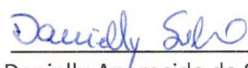
X Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

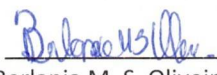
☐ Não atende às exigências do Edital e Termo de Referência, pelos motivos expostos neste laudo técnico.



8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE


Jaqueline Pereira de Souza
CRN-1 Nº 8566

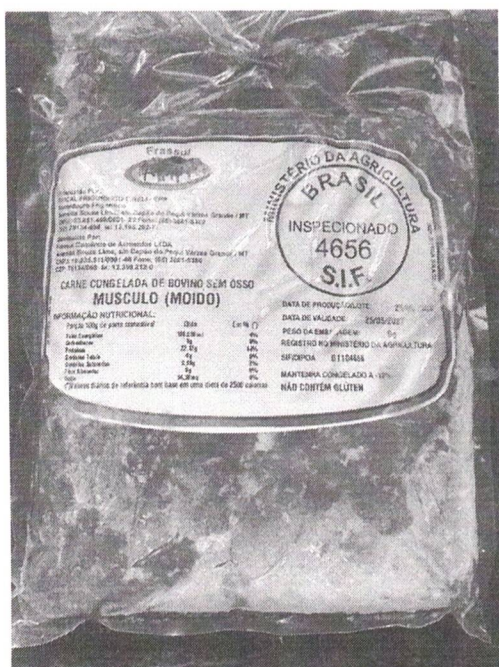

Danielly Aparecida da Silva
CRN-1 Nº 10504


Berlania M. S. Oliveira
CRN-1 Nº 10249

Data da Análise: 15/07/2026

Local: Superintendência do Sistema Operacional Escolar – ANEXO 2

Foto produto item 56



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

1. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Empresa Licitante	TVS AZEVEDO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	33.653.429/0001-37
Data da Entrega da Amostra	16/07 – Encaminhado da Secretaria de Educação para a Secretaria de Assistência Social
Responsável pelo Recebimento	Kátia Lúcia da Costa - Nutricionista

ITEM	Descritivo	Marca Apresentada	Marca da proposta
45	CARNE BOVINA – TIPO COXÃO MOLE BIFE	FRASSUL	FRASSUL

2. ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Verificação da Compatibilidade com o Termo de Referência

Item 45

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
Produto corresponde ao item licitado; Marca corresponde à proposta apresentada; Características técnicas compatíveis com o TR; Composição conforme exigida; Aspecto visual compatível; Produto sem sinais de deterioração	X		

Critério Avaliado	Atende	Não atende	Observações
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

Item 45

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

3.2 Rotulagem Nutricional e Sanitária

Item 45

Exigência	Atende	Não atende	Observações
Tabela nutricional conforme RDC 429/2020; Rotulagem nutricional frontal (quando aplicável); Informação sobre alergênicos, glúten e informações sanitárias obrigatórias.	X		

4. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

4.1 Condições da Embalagem

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



Critério Avaliado	Atende	Não Atende	Observações
insetos/larvas/parasitas.			

5. RESULTADO DA ANÁLISE

ITEM 45 – CARNE BOVINA – TIPO COXÃO MOLE

BIFE

☒ AMOSTRA APROVADA

☐ AMOSTRA REPROVADA

6.1 Justificativa Técnica da Decisão

A amostra apresentada do **item 45 – CARNE BOVINA – TIPO COXÃO MOLE BIFE**, amostra apresentada, atende os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, critérios de Rotulagem e avaliação Físico/Sanitária. O produto apresentou peso, classificação e informações exigido, sendo considerado aprovado.

7. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise da amostra apresentada pela empresa acima identificada, esta equipe técnica conclui que o produto **do item 45**:

☒ Atende integralmente às exigências do Edital e Termo de Referência.

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

8. RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

Kátia Lúcia da Costa – Nutricionista SMASVG

Data da Análise: 16/07/2026

Local: Secretaria de Assistência Social VG

gov.br

Documento assinado digitalmente
KATIA LUCIA DA COSTA
Data: 16/07/2026 16:25:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-700



Item 45

