

Saboeiro

1911-2011

Secretaria Municipal
de Educação



RELATÓRIO TÉCNICO CIRCUNSTANCIADO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE2302.01SEDUC/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº V2XIQMAY0UPA6W

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis da educação infantil (creche), pré-escola, ensino fundamental, atendimento educacional especializado (AEE) e educação de jovens e adultos (EJA), de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Saboeiro/CE.

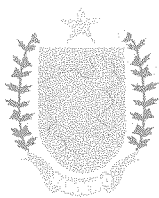
Aos 31 dias do mês de março de 2026, às 13h 10min, na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Saboeiro/CE, reuniram-se a Comissão/Equipe Técnica designada, com apoio técnico obrigatório da Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do Município, para proceder à análise das amostras apresentadas pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar no **Lote II – Mercearia**, em observância ao procedimento previsto no Edital e no Termo de Referência, especialmente no Apêndice A.

A exigência de amostras foi regularmente admitida no certame e se justifica, no caso dos gêneros industrializados e de itens com alegações específicas, pela necessidade de aferição prática da conformidade quanto à composição, rotulagem, gramatura, validade, fabricante, apresentação comercial, padrões sanitários e aderência às exigências técnicas do Termo de Referência.

Consta do Termo de Referência que o Lote II – Mercearia é composto por gêneros alimentícios predominantemente não perecíveis ou industrializados, compreendendo, dentre outros, os seguintes itens: leite em pó integral e zero lactose, arroz (parboilizado e branco), pão tipo hot dog, leite UHT, adoçante dietético líquido, fórmulas infantis, feijões, flocão de milho, macarrões diversos, farinhas, tapioca, fermento, margarina, óleo de soja, sal iodado, vinagre, açúcar, extrato de tomate, condimentos, proteína de soja, bem como biscoitos salgados e doces, incluindo versões com restrições alimentares, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência.

Nos termos do Apêndice A do Termo de Referência, para os gêneros alimentícios não perecíveis industrializados, a Administração poderá exigir a apresentação de no mínimo 01 (uma) unidade comercial original de cada item ofertado, como forma de possibilitar a verificação objetiva da conformidade do produto com as especificações técnicas exigidas, especialmente quanto à rotulagem, composição, características organolépticas e demais requisitos legais e sanitários aplicáveis.

A análise foi realizada com base nos critérios objetivos previamente definidos no Apêndice A e no próprio Termo de Referência, especialmente: conformidade com as especificações técnicas de cada item; atendimento às normas sanitárias vigentes; integridade da embalagem; presença e adequação das informações obrigatórias em rotulagem (incluindo composição, tabela nutricional, alergênicos, identificação do fabricante, lote e validade); compatibilidade da



gramatura com o exigido; e condições adequadas de acondicionamento e conservação dos produtos.

Além disso, considerou-se que, para os produtos industrializados, a avaliação técnica demanda especial atenção à composição dos ingredientes, características nutricionais, restrições alimentares específicas (como ausência de lactose, glúten ou determinados compostos), padronização industrial, regularidade sanitária e rastreabilidade do produto, elementos indispensáveis para garantir a segurança alimentar e o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme previsto no Termo de Referência.

1. IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE

Licitante avaliada: J.M.V Santana Comercial - LTDA

CNPJ/CPF: 12.565.600/0001-85

Representante presente, se houve: _____

Data da entrega das amostras: 31/03/2026

Protocolo de recebimento nº: Nº PE2302.01SEDUC/2026

2. COMISSÃO/EQUIPE TÉCNICA

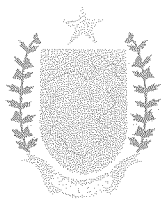
- I- MARIA RUTH DE OLIVEIRA SILVA - NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA (CRN 10012)
- II- PEDRO LUIS BRITO DE OLIVEIRA – GERENTE SETOR MERENDA ESCOLAR
- III- ANA LOUISE SAMPAIO SOUSA - NUTRICIONISTA QUADRO TÉCNICO (CRN 21006)

3. DA FINALIDADE DO RELATÓRIO

O presente relatório técnico circunstanciado tem por finalidade registrar, de forma objetiva, fundamentada e detalhada, a análise das amostras apresentadas pela licitante acima identificada, em atendimento à convocação realizada no âmbito do Pregão Eletrônico nº PE2302.01SEDUC/2026, especificamente quanto ao Lote II – Mercearia (gêneros alimentícios secos e industrializados).

A avaliação foi realizada em conformidade com o edital, com o Termo de Referência e, especialmente, com o Apêndice A, que prevê que as amostras deverão ser entregues na sala de licitações para avaliação por comissão/equipe técnica designada, com apoio da nutricionista responsável, mediante emissão de relatório circunstanciado, observando critérios objetivos previamente estabelecidos.

Para o presente lote, a análise teve como foco, além da verificação da integridade física dos produtos, a aferição técnica quanto à conformidade da rotulagem, composição dos ingredientes, características nutricionais, presença de alergênicos, identificação do fabricante, lote e validade, gramatura, apresentação comercial e atendimento às exigências sanitárias, bem como a compatibilidade dos produtos com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência.



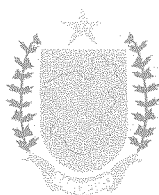
Destaca-se que, considerando a natureza dos itens que compõem o Lote II, a análise das amostras é indispensável para assegurar a rastreabilidade, a segurança alimentar e a aderência dos produtos às exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis, não sendo suficiente, por si só, a documentação técnica apresentada, nos termos do próprio Termo de Referência.

4. RELAÇÃO DAS AMOSTRAS ANALISADAS

Foram submetidas à análise as amostras referentes aos itens do **Lote II – Mercadoria (gêneros alimentícios secos e industrializados)**, conforme abaixo:

1. Leite em pó integral enriquecido com vitaminas
2. Arroz parboilizado
3. Arroz branco
4. Pão massa fina tipo hot dog
5. Leite em pó zero lactose
6. Leite UHT
7. Adoçante dietético líquido
8. Fórmula infantil em pó
9. Fórmula infantil à base de aminoácidos
10. Feijão carioca
11. Feijão de corda
12. Flocão de milho
13. Macarrão de trigo
14. Macarrão tipo parafuso
15. Macarrão integral
16. Farinha de trigo sem fermento
17. Farinha integral sem glúten
18. Tapioca
19. Farinha de mandioca
20. Fermento químico
21. Margarina
22. Óleo de soja
23. Sal refinado iodado
24. Vinagre
25. Açúcar cristal
26. Extrato de tomate
27. Condimento “Edu Guedes”
28. Condimento açafrão
29. Colorífico
30. Proteína de soja texturizada
31. Biscoito salgado tipo cream cracker
32. Biscoito doce tipo Maria
33. Biscoito tipo Maria sem lactose
34. Biscoito salgado tipo cream cracker sem lactose

5. CRITÉRIOS E METODOLOGIA DE ANÁLISE



A análise observou os critérios objetivos previstos no Apêndice A e no item 17 do Termo de Referência, especialmente:

- a) conformidade com as especificações técnicas de cada item;
- b) atendimento às normas sanitárias vigentes;
- c) integridade e rotulagem da embalagem;
- d) prazo de validade compatível;
- e) condições adequadas de acondicionamento e transporte;
- f) elementos de identificação obrigatórios, tais como fabricante, composição, ingredientes, alergênicos, gramatura, lote e validade;
- g) atendimento às exigências específicas de apresentação, formulação e composição de cada item.

A verificação foi realizada mediante análise visual das embalagens, leitura da rotulagem, conferência de ingredientes, gramatura, indicação de faixa etária quando aplicável, presença de informações do fabricante, e comparação direta com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência para cada item ofertado.

6. ADEQUAÇÃO DAS AMOSTRAS ÀS ESPECIFICAÇÕES DO LOTE II

Após conferência individualizada, verificou-se que parte das amostras atende às exigências editalícias, ao passo que os itens abaixo **foram reprovados**, por apresentarem desconformidades objetivas e materialmente aferíveis em relação ao Termo de Referência.

6.1.ITEM 14 – ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO

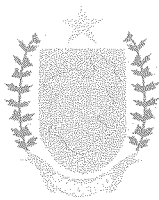
O TR exige: “**frascos de até 100ml, aspecto físico líquido límpido transparente, 100% sucralose ou stévia, zero calorias, prazo validade 01 (um) ano, características adicionais bico dosador**”.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois, embora rotulada como adoçante dietético líquido, **não é composta exclusivamente por 100% sucralose ou stévia**, tendo sido identificada a presença de outros edulcorantes/compostos, tais como **ciclamato de sódio, sacarina sódica e glicosídeos de esteviol**. Tal composição destoa objetivamente da exigência editalícia, que restringiu o item a formulação **100% sucralose ou stévia**, não sendo admissível ampliação interpretativa da especificação. A desconformidade recai diretamente sobre a composição/ingredientes, elemento expressamente passível de aferição técnica conforme item 17.1.2 do TR.

Conclusão do item: Não atende.

6.2.ITEM 16 – FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS

O TR exige produto **nutricionalmente completo, em pó, à base de aminoácidos livres (100%), com densidade calórica de 1 kcal/ml, para uso oral ou enteral, para crianças com até 10 anos de idade**, isento de proteínas lácteas, lactose, sacarose, galactose e frutose, em lata com no mínimo 400g e validade mínima de 1 ano.



A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois a rotulagem e indicação etária do produto limitam sua utilização à faixa de **0 a 3 anos**, ao passo que o edital exigiu produto apto para **crianças com até 10 anos de idade**. Trata-se de divergência objetiva e substancial, que compromete a aderência da amostra ao objeto licitado, especialmente porque a faixa etária de utilização é requisito essencial do item e interfere diretamente na adequação nutricional do produto. Além disso, fórmulas infantis e produtos com alegações específicas são itens de maior sensibilidade técnica, razão pela qual o TR autoriza aferição mais rigorosa.

Conclusão do item: Não atende.

6.3.ITEM 25 – TAPIOCA

O TR exige “**goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas, ingredientes: fécula de mandioca e água, sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, solta, macia**”.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois o produto entregue corresponde a **fécula de mandioca**, e não a **goma de mandioca hidratada**. A diferença não é meramente formal ou comercial, mas material, por se tratar de apresentação e processamento distintos do produto exigido, com reflexos diretos na utilização culinária pretendida pela Administração. O TR foi expresso ao exigir goma **hidratada**, pronta para uso compatível com a destinação alimentar escolar, o que não se confunde com fécula seca.

Conclusão do item: Não atende.

6.4.ITEM 28 – MARGARINA

O TR exige **margarina vegetal com sal**, em embalagem de 500g, com **teor de lipídios máximo de 60%**, além de identificação de fabricação, validade, lote e selo de inspeção.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois indica **80% de gordura/lipídios**, superando o limite máximo expressamente fixado no Termo de Referência. A desconformidade é objetiva, mensurável e suficiente para reprovação, já que o teor lipídico integra a especificação nuclear do item e interfere diretamente no padrão de qualidade nutricional pretendido pela Administração.

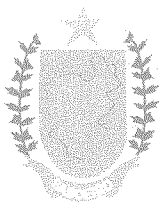
Conclusão do item: Não atende.

6.5.ITEM 31 – VINAGRE

O TR exige vinagre em frasco plástico de 500 ml, devidamente rotulado, com **validade mínima de 01 (um) ano** e fabricação de até 30 dias da entrega.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, uma vez que **não possui a data de validade exposta na embalagem ou no rótulo**, inviabilizando a aferição do requisito de validade mínima exigido. A ausência dessa informação compromete a rastreabilidade e a análise objetiva do produto, em desconformidade com o item 17.1.2 do TR, que exige verificação de lote e prazo de validade, além do Apêndice A, que impõe análise de integridade e rotulagem da embalagem.

Conclusão do item: Não atende.



6.6.ITEM 33 – EXTRATO DE TOMATE

O TR exige **extrato de tomate concentrado sem pele, sem semente, ingredientes: tomate, sem glúten, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade e registro do SIF, em embalagem de 300g.**

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois sua composição contém, além de tomate, **amido modificado, sal, cebola, salsa, alho, conservante sorbato de potássio e edulcorante sucralose**. O edital foi explícito ao restringir os ingredientes a **tomate**, de modo que a presença de aditivos e outros componentes descaracteriza a aderência ao objeto pretendido. A desconformidade recai precisamente sobre a composição do produto, elemento expressamente previsto no item 17.1.2, “a”, do TR.

Conclusão do item: Não atende.

6.7.ITEM 34 – CONDIMENTO “EDU GUEDES”

O TR exige condimento composto por vegetais desidratados e especiarias, **embalado em pacotes transparentes de 1 quilograma**, com informações no rótulo e prazo mínimo de validade de 6 meses.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois foi entregue em embalagem de aproximadamente **0,056 kg**, em desacordo com a exigência de **1 kg**, além de **não possuir informações do fabricante e ingredientes**. A irregularidade atinge simultaneamente a gramatura, a rotulagem e a identificação do produto, inviabilizando a verificação da conformidade técnica e sanitária da amostra.

Conclusão do item: Não atende.

6.8.ITEM 35 – CONDIMENTO AÇAFRÃO

O TR exige **cúrcuma em pó**, de cor amarelo vibrante, sem glúten, **embalada em pacotes transparentes de 1 quilograma**, com informações no rótulo e validade mínima de 6 meses.

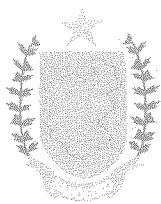
A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois foi entregue em embalagem de aproximadamente **0,096 kg**, em vez de **1 kg**, e **não contém informações do fabricante**. Trata-se de desconformidade objetiva quanto à apresentação comercial e à rotulagem mínima exigida, elementos indispensáveis para rastreabilidade e conferência de conformidade.

Conclusão do item: Não atende.

6.9.ITEM 36 – COLORÍFICO

O TR exige **colorífico em pó, sem sal**, homogêneo, em embalagem primária de **1 quilograma**, com produção de no máximo 30 dias contados da data de entrega e validade mínima de 10 meses.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois, além de apresentar peso aproximado de **0,97 kg**, contém **adição de sal**, o que contraria frontalmente a exigência expressa de produto **sem sal**. Ainda que a diferença de peso fosse desconsiderável em tese, a presença de sal



configura desconformidade material da composição do item, suficiente por si só para reprovação.

Conclusão do item: Não atende.

6.10. ITEM 41 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

O TR exige biscoito cream cracker sem lactose, acondicionado em pacotes hermeticamente vedados com **350 a 400 g**, com informação nutricional no rótulo e validade mínima de 120 dias.

A amostra apresentada **não atende** à especificação, pois possui **330 g**, abaixo do intervalo mínimo expressamente estabelecido no Termo de Referência. A gramatura é requisito objetivo do item e integra a análise expressamente admitida pelo item 17.1.2, “d”, do TR.

Conclusão do item: Não atende.

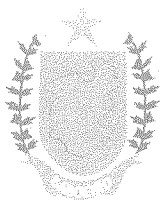
Após análise restaram identificadas desconformidades objetivas nos seguintes itens do **Lote II – Mercearia**:

- Item 14 – Adoçante dietético líquido
- Item 16 – Fórmula infantil à base de aminoácidos
- Item 25 – Tapioca
- Item 28 – Margarina
- Item 31 – Vinagre
- Item 33 – Extrato de tomate
- Item 34 – Condimento Edu Guedes
- Item 35 – Condimento Açafrão
- Item 36 – Colorífico
- Item 41 – Biscoito salgado tipo cream cracker sem lactose

As inconformidades apuradas recaem sobre requisitos centrais das especificações, como **composição/ingredientes, faixa etária de utilização, natureza do produto, teor lipídico, gramatura, validade, presença de informações obrigatórias no rótulo e identificação do fabricante**, não se tratando de falhas meramente formais ou passíveis de saneamento por simples esclarecimento posterior, especialmente porque a avaliação de amostras visa exatamente aferir a correspondência concreta entre o produto ofertado e o objeto licitado.

7. ITENS APROVADOS – CONFORMIDADE DAS AMOSTRAS

Após análise técnica individualizada das amostras apresentadas para os itens não elencados no item anterior (itens reprovados), verificou-se que os demais produtos do **Lote II – Mercearia**



atendem às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, estando em conformidade com os critérios objetivos estabelecidos no edital e no Apêndice A.

As amostras consideradas aprovadas apresentaram, de forma satisfatória:

- **identificação clara de marca e fabricante**, permitindo a rastreabilidade do produto;
- **rotulagem completa e adequada**, contendo composição, tabela nutricional, identificação de alergênicos, lote e prazo de validade;
- **compatibilidade da gramatura com o exigido no edital**;
- **embalagens íntegras, adequadas ao armazenamento e conservação dos produtos**;
- **atendimento às exigências sanitárias aplicáveis**, conforme a natureza de cada item;
- **conformidade da composição e características técnicas com o especificado no Termo de Referência**;

Registra-se que tais itens não apresentaram quaisquer inconformidades materiais ou formais que comprometessem sua aceitação, sendo considerados **aptos ao fornecimento**, nos termos das exigências editalícias.

Dessa forma, conclui-se que as amostras dos itens não mencionados no rol de reprovações encontram-se **tecnicamente aprovadas**, podendo integrar a proposta da licitante para fins de julgamento e eventual contratação, observadas as demais etapas do certame.

8. CONCLUSÃO TÉCNICA

Considerando os critérios objetivos previstos no Apêndice A e no item 17 do Termo de Referência, conclui-se que as amostras apresentadas para os itens acima relacionados **não atendem às especificações técnicas exigidas no edital e no Termo de Referência**, razão pela qual estes itens devem ser considerados **reprovados**. A reprovação de amostra implica a desclassificação da proposta para o item/lote correspondente, com convocação do licitante subsequente, ressalvada a faculdade prevista no próprio Apêndice A de apresentação, **uma única vez**, de nova amostra do mesmo produto, no prazo máximo de 2 dias úteis, mantidas a marca e as especificações originalmente propostas; persistindo a desconformidade, a desclassificação torna-se definitiva.

Diante do exposto, esta Comissão/Equipe Técnica opina:

pela reprovação parcial do Lote II, quanto aos itens 14, 16, 25, 28, 31, 33, 34, 35, 36 e 41

Saboeiro/CE, 31 de março de 2026.



Saboeiro

Município do Rio de Janeiro

Secretaria Municipal
de Educação



Maria Ruth de Oliveira Silva

MARIA RUTH DE OLIVEIRA SILVA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 10012

Pedro Luis Brito de Oliveira

PEDRO LUIS BRITO DE OLIVEIRA
GERENTE SETOR MERENDA ESCOLAR
PORTARIA

Ana Louise Sampaio Sousa

ANA LOUISE SAMPAIO SOUSA
NUTRICIONISTA QUADRO TÉCNICO
CRN 21006