



GLAUCIA ELIANA NARDONI <propostapmcp@gmail.com>

AMOSTRAS- PREGÃO 043/2026- PÃO SEM GLUTEN

1 mensagem

Merenda CP <merendacp2022@gmail.com>

11 de setembro de 2026 às 12:25

Para: propostapmcp@gmail.com

Boa tarde,

Segue avaliação da amostra de Pão sem gluten.

Grata,

Débora Mendes



AVALIAÇÃO AMOSTRA- PÃO SEM GLUTEN- MR ALIMENTOS.pdf

507K

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 176/2026

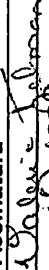
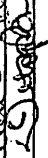
Item/Cota:	14	Produto:	PÃO DE FORMA SEM GLUTÊN
Licitante:	MR ALIMENTOS SAUDAVEIS LTDA	CNPJ:	22.077.561/0001-21
Marca/Fabricante:	SCHAR	Data da avaliação:	11/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, unidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE X N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cola.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	A amostra atende a todos os requisitos e especificações conforme planilha de amostras do TR.
AVALIADORES	

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALÉRIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	
DÉBORA MENDES DE PINHO	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	

000489

**GALERA DA
CESTA BÁSICA**

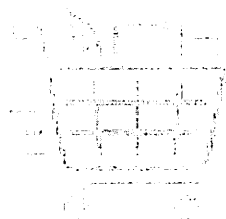
GALERA DA CESTA BÁSICA

CNPJ: 45.693.344/0001-61

R. PAULO SÉRGIO DE LIMA MARASCA, 395, PQ. IND. BANDEIRANTES
MARINGÁ-PR

À COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO – PR.

Pregão nº 43/2026.



GALERA DA
CESTA BÁSICA

GALERA DA CESTA BASICA LTDA, pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ nº 45.693.344/0001-61, com sede e foro na cidade de MARINGÁ – PR, na RUA PAULO SÉRGIO DE LIMA MARASCA, 395-B, CEP: 87.070-060, neste ato Representado por CRISTHIANE MICHEL NASSER MANEIRA, inscrita no CPF nº 033.504.349-67. Vêm respeitosamente à presença de Vossa Senhoria, apresentar o **PEDIDO DE DILAÇÃO DE PRAZO DE ENTREGA DE AMOSTRAS:**

Através do presente, solicitamos dilação de prazo para entrega de amostras de 05 (cinco) dias úteis, terminando o prazo em 18/09/2026, referente ao Pregão Eletrônico nº 43/2026, tendo o objeto **"Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar/Merenda Escolar e demais Secretarias Municipais, conforme especificações, quantidades, condições de fornecimento e demais**

RUA PAULO SÉRGIO DE LIMA MARASCA, 395, PQ. IND. BANDEIRANTES, MARINGÁ-PR E-MAIL:
galeradacestabasica@gmail.com

000491



**GALERA DA
CESTA BÁSICA**

GALERA DA CESTA BÁSICA

CNPJ: 45.693.344/0001-61

**R. PAULO SÉRGIO DE LIMA MARASCA, 395, PQ. IND. BANDEIRANTES
MARINGÁ-PR**

**exigências estabelecidas neste Termo de Referência" esta
municipalidade, uma vez que nosso caminhão de transporte apresentou
falha mecânica.**

**Sem mais para o momento, nos colocamos à disposição
para quaisquer esclarecimentos.**

**Termos em que,
Pede Deferimento.**

Maringá, 14 de setembro de 2026.

**GALERA DA CESTA BASICA
LTDA:45693344000161**

Digitally signed by GALERA DA CESTA BASICA LTDA:45693344000161
DN: cn=GALERA DA CESTA BASICA LTDA:45693344000161 c=BR l=Maringá
o=ICP-Brasil ou=Certificado P.J A1
Reason: I am the author of this document
Location:
Date: 2026-09-14 09:07:03:00

GALERA DA CESTA BASICA LTDA

CRISTHIANE MICHEL NASSER MANEIRA

45.693.344/0001-61

EMPRESÁRIA

**RUA PAULO SÉRGIO DE LIMA MARASCA, 395, PQ. IND. BANDEIRANTES, MARINGÁ-PR E-MAIL:
galeradacestabasica@gmail.com**



GLAUCIA ELIANA NARDONI <propostapmcp@gmail.com>

Amostras Não Perecíveis- Pregão 043-2026

1 mensagem

Merenda CP <merendacp2022@gmail.com>

15 de setembro de 2026 às 14:38

Para: propostapmcp@gmail.com

Boa tarde, segue a avaliação dos produtos apresentados de amostra das Empresas Aguia e GN Arantes.

O item 9 Macarrão Integral Penne, não foi apresentado pela empresa Aguia.

Grata,

Débora Mendes

2 anexos **Avaliação Amostra - NÃO Perecíveis GN ARANTES.pdf**
490K **AMOSTRA NÃO PERECÍVEIS AGUIA.pdf**
238K

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	2-3-13-21-22-25-27-70- 71-73	Produto:	2- Bebida de soja, 3- Suco concentrado de maracujá, 13- Mistura para bolo sem glúten, 21- Manteiga com sal zero lactose, 22- Bebida de aveia, 25- Leite em pó integral zero lactose, 27- Proteína de soja texturizada, 70- Iogurte Natural, 71- Bebida de soja, 73- Biscoito Salgado sem glúten
Licitante:	ÁGUA DISTRIBUIDORA LTDA	CNPJ:	10.318.911/0001-15
Marca/Fabricante:	2-Líder, 3- Maguary, 13- Amafil, 21- Coco show, 22- Líder, 25- Batavo, 27-Híper, 70- Frimesa, 71- Líder, 73- Natural Life	Data da avaliação:	15/09/2026

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / Ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/ITR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, resfriada à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, ranço, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do ITR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

000493

005494

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Itens conformes especificações, critérios e objetivos individualizados conforme termo de referência e edital.

AVALIADORES

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

000495



GLAUCIA ELIANA NARDONI <propostapmcp@gmail.com>

AVALIAÇÃO AMOSTRAS GALERA DA CESTA BÁSICA- pregão 178-2026

1 mensagem

Merenda CP <merendacp2022@gmail.com>

17 de setembro de 2026 às 11:45

Para: propostapmcp@gmail.com, nutri.merendaescolarcp@gmail.com

Bom dia , segue as avaliações das amostras entregues pela empresa Galera da Cesta Básica.

Grata,

Débora Mendes



AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS- NÃO PERECÍVEIS- GALERA DA CESTA BÁSICA.pdf
1701K



ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	9-36-37-43-72	Produto:	9- Macarrão Integral Penne, 36- Arroz Integral Tipo 1- 37- Atum Sólido em água, 43- Leite em pó integral, 72- Biscoito Água e Sal
Licitante:	GALERA DA CESTA BASICA LTDA	CNPJ:	45.693.344/0001-61
Marca/Fabricante:	9- Floriani, 36- Sabor Sul, 37- Beira Alta, 43- São Gabriel, 72- Piccinini	Data da avaliação:	17/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	METODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrição à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cola.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Produtos atendem a todas especificações e critérios da planilha de Amostras do TR.
AVALIADORES	

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DEBORA MENDES	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	<i>Debora Mendes</i>

000496

000497

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	17	Produto:	Aveia Flocos Médio
Licitante:	GALERA DA CESTA BASICA LTDA	CNPJ:	45.693.344/0001-61
Marca/Fabricante:	APTI	Data da avaliação:	16/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / Ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	☐ AMOSTRA APROVADA ☒ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Empresa não entregou Amostra.
AVALIADORES	

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/ EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	23	Produto:	Chocolate em pó- embalagem de 1050 gr
Licitante:	GALERA DA CESTA BASICA LTDA	CNPJ:	45.693.344/0001-61
Marca/Fabricante:	CELLI	Data da avaliação:	16/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / Ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	☐ ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	☐ ATENDE ☐ NÃO ATENDE X N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	☐ ATENDE X NÃO ATENDE ☐ N/A	Não atende, pois, o produto apresenta baixa dissolubilidade durante o preparo, comprometendo a homogeneidade da bebida
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, resueta à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	☐ ATENDE X NÃO ATENDE ☐ N/A	Devido à baixa dissolubilidade o produto possui características sensoriais inadequadas, especialmente quanto ao sabor, em desacordo com o padrão esperado para o produto.
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	☐ ATENDE X NÃO ATENDE ☐ N/A	Não atende, pois, após conferência da amostra, foram identificadas não conformidades em relação às características e aos critérios objetivos estabelecidos na especificação técnica e na planilha de amostras do Termo de Referência (TR).

000498

000499

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	☐ AMOSTRA APROVADA ☒ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Verificou-se que o produto não atende integralmente às características e aos critérios objetivos estabelecidos no Termo de Referência, especialmente quanto às características de preparo, dissolubilidade e aos aspectos sensoriais avaliados.

AVALIADORES

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Valeria Telman
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	Débora Mendes

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	1 e 18	Produto:	1-Chocolate em pó sem açúcar 100%, 18-Chocolate em pó 50%
Licitante:	GALERA DA CESTA BASICA LTDA	CNPJ:	45.693.344/0001-61
Marcas/Fabricante:	CELLI	Data da avaliação:	16/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / Ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	☐ ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	☐ ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☒ N/A	Não atende, pois, o produto apresenta baixa dissolubilidade durante o preparo, comprometendo a homogeneidade da bebida
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	Devido à baixa dissolubilidade o produto possui características sensoriais inadequadas, especialmente quanto ao sabor, em desacordo com o padrão esperado para o produto.
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	Não atende, pois, após conferência da amostra, foram identificadas não conformidades em relação às características e aos critérios objetivos estabelecidos na especificação técnica e na planilha de amostras do Termo de Referência (TR).
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	☐ ATENDE ☒ NÃO ATENDE ☐ N/A	

000500

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

000501

Resultado final:	☐ AMOSTRA APROVADA ☒ AMOSTRA REPROVADA Verificou-se que o produto não atende integralmente às características e aos critérios objetivos estabelecidos no Termo de Referência, especialmente quanto às características de preparo, dissolubilidade e aos aspectos sensoriais avaliados.
------------------	--

AVALIADORES

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/ EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	12-15-40-49-78	Produto:	12- Macarrão sem gluten, 15- Suco concentrado de caju, 40- Doce de leite sem açúcar, 49- Pão de Forma, 78- Suco concentrado de goiaba
Licitante:	G N ARANTES COMERCIO E SERVICOS LTDA	CNPJ:	56.239.565/0001-80
Marca/Fabricante:	12- Urbano, 15- Val 40- Vitao, 49- Visconti, 78- Val	Data da avaliação:	15/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / Ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem gluten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Itens conformes especificações, critérios e objetivos individualizados conforme termo de referência e edital.

AVALIADORES

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/ EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

000502



GLAUCIA ELIANA NARDONI <propostapmcp@gmail.com>

AVALIAÇÃO AMOSTRA- CACAU- HIPERBOM- ITEM 1 E 181 mensagem

Merenda CP <merendacp2022@gmail.com>

24 de setembro de 2026 às 13:52

Para: propostapmcp@gmail.com, nutri.merendaescolarcp@gmail.com

Boa tarde,
Segue avaliação da amostra dos itens 1 e 18 do pregão 043/2026- P.A 178/2026



AVALIAÇÃO AMOSTRA- HIPERBOM.pdf

469K

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	1 e 18	Produto:	1-Chocolate em pó sem açúcar 100%, 18-Chocolate em pó 50%
Licitante:	HIPERBOM PRODUTOS NATURAIS	CNPJ:	00.170.898/0001-46
Marca/Fabricante:	HIPERBOM	Data da avaliação:	24/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	METODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, unidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria, vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Itens conformes especificações, critérios e objetivos individualizados conforme termo de referência e edital.
AVALIADORES	

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

000504

ANEXO 10 – MODELO DE MATRIZ DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 178/2026

Item/Cota:	17	Produto:	Aveia Flocos Médio
Licitante:	ÁGUA DISTRIBUIDORA LTDA	CNPJ:	10.318.911/0001-15
Marca/Fabricante:	HIPERBOM	Data da avaliação:	24/09/2026

ORIENTAÇÃO DE PREENCHIMENTO: avaliar cada requisito aplicável ao item, assinalando ATENDE, NÃO ATENDE ou NÃO SE APLICA. Toda conclusão "NÃO ATENDE" deverá ser acompanhada de justificativa técnica objetiva e vinculada ao Edital/Termo de Referência.

REQUISITO ANALISADO	MÉTODO DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO MÍNIMO DE ACEITAÇÃO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA TÉCNICA
Embalagem e apresentação	Inspeção visual e conferência da unidade comercial.	Embalagem original, íntegra, lacrada quando aplicável, sem avarias, vazamentos, estufamento ou sinais de violação; apresentação e peso/volume conforme especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Rotulagem	Leitura e conferência das informações do rótulo.	Rotulagem legível e completa, com identificação do produto, fabricante, lote, validade e demais informações exigidas para a categoria.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Composição / ingredientes	Conferência da lista de ingredientes e das declarações do rótulo.	Composição compatível com a especificação do item e com as alegações exigidas (ex.: 100% cacau, sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar), quando aplicável.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Prazo de validade	Conferência da data de fabricação/validade na embalagem.	Validade em conformidade com a exigência do Edital/TR e produto dentro do prazo de consumo.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Integridade / aspecto físico	Inspeção visual do produto após abertura, quando necessária.	Ausência de deterioração, matéria estranha, infestação, umidade indevida, alteração anormal de cor ou outro defeito perceptível.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Homogeneidade / consistência / solubilidade	Agitação, hidratação ou preparo conforme instruções do fabricante, quando aplicável.	Produto homogêneo e com características próprias da categoria, sem separação anormal, grumos indevidos ou comportamento incompatível com a especificação.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Comportamento após preparo ou cocção	Preparo padronizado conforme rótulo/fabricante, utilizando condições equivalentes para amostras do mesmo item.	Manutenção das características esperadas do produto, sem desintegração excessiva, alteração anormal de textura, consistência ou rendimento, conforme aplicável ao item.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Avaliação sensorial, quando prevista e necessária	Avaliação pela equipe técnica após preparo padronizado, restrita à verificação de conformidade.	Ausência de odor ou sabor estranho, rançoso, azedo, queimado ou incompatível com a categoria; vedada reprovação por mera preferência pessoal.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	
Requisito específico do item	Conferência conforme a especificação e os critérios objetivos individualizados da planilha de amostras do TR.	Atendimento integral ao requisito específico previsto para o item/cota.	X ATENDE ☐ NÃO ATENDE ☐ N/A	

CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

Resultado final:	X AMOSTRA APROVADA ☐ AMOSTRA REPROVADA
Fundamentação técnica da conclusão:	Item conforme especificações, critérios e objetivos individualizados conforme termo de referência e edital.

AVALIADORES

Nome	Função/Cargo	Assinatura
VALERIA TELMAN	DIRETORA DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	<i>Valeria Telman</i>
DÉBORA MENDES	NUTRICIONISTA/EQUIPE DE APOIO	<i>Débora Mendes</i>

000505