



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11/2026-PMS		Data: 23/02/2026
<b>FORNECEDOR: CAMPOS SOLUÇÕES ATACADISTAS LTDA</b>				
Item Nº: 16	<b>Descrição do Item: BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 330 G. BISCOITO PRODUZIDO ESPECIALMENTE PARA CRIANÇAS APLV (ALÉRGICAS À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA).</b> Deve conter entre os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, aromatizantes e vitaminas. Sem colesterol, isento de produtos de origem animal. Biscoito de primeira linha, de espessura fina, consistência crocante e sabor adocicado de maisena. Não devem apresentar biscoitos quebradiços no interior da embalagem e nem possuir sabor, odor ou aparência característicos de mofo. Embalagem íntegra, limpa, não violada, sendo plástica com dupla proteção. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com registro no órgão competente.			
<b>Características</b>	<b>Atributos</b>	<b>Conceitos/Valores</b>	<b>Nota</b>	<b>Observações</b>
<b>APARÊNCIA</b>	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	<b>8</b>	
<b>ODOR</b>	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	<b>8</b>	
<b>SABOR</b>	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	<b>8</b>	
<b>CONSISTÊNCIA /TEXTURA</b>	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	<b>8</b>	
<b>MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):</b>			<b>8 x 5</b>	<b>40</b>
<b>AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)</b>	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	<b>8 x 5</b>		<b>40</b>
<b>NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL):</b> OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		<b>80</b>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
<b>RESULTADO FINAL: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO</b>				
<b>Assinaturas:</b>				
<b>Observações:</b>				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, YARA CRISTINA DE SOUZA, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER e PAULO HENRIQUE GNEIPEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/BFB3-F475-4581-C200> e informe o código BFB3-F475-4581-C200



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: CAMPOS ATACADISTAS LTDA				
Item Nº: 17	Descrição do Item: BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL (SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE) - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 330 G. Deve conter entre os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos, fermento biológico, estabilizante (lecitina de soja). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: leite ou soro de leite, além de acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Sem colesterol. Isento de produtos de origem animal. Biscoito de primeira linha, de espessura fina, consistência crocante e sabor moderadamente salgado. Não deve apresentar biscoitos quebradiços no interior da embalagem e nem possuir sabor, odor ou aparência característicos de mofo. Embalagem íntegra, limpa, não violada, sendo plástica com dupla proteção. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	8	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	8	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	8	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	8	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):			8 x 4	40
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	8 x 4		40
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		80	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL: ( X ) APROVADO ( ) REPROVADO				
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, YARA CRISTINA DE SOUZA, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER e PAULO HENRIQUE GNEIPEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/BFB3-F475-4581-C200>





**Estado de Santa Catarina**  
**MUNICÍPIO DE SCHROEDER**  
**Secretaria de Educação**

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS E FICHAS TÉCNICAS**

<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11/2026-PMS</b>		
<b>FORNECEDOR: CAMPOS SOLUÇÕES ATACADISTAS LTDA</b>		
<b>ITEM</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:</b>
16	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
17	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
21	Aprovado ( <u>  </u> ) Reprovado ( <u> X</u> )	<b>PRODUTO NÃO ATINGIU A PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA.</b>
31	Aprovado ( <u>  </u> ) Reprovado ( <u> X</u> )	<b>PRODUTO NÃO ATINGIU A PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA.</b>

Assinaturas:

Representante da Sec. de Educação e/ou Sec. de Saúde: Priscila de Souza Durce Rodrigues

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel e Yara Cristina de Souza

Representante do Conselho de Alimentação Escolar (CAE): Luciana Santos Schneider

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 26 de fevereiro de 2026.



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: CAMPOS ATACADISTAS LTDA				
Item Nº: 21	Descrição do Item: CACAU EM PÓ - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 G. Produto alimentício contendo APENAS CACAU EM PÓ SOLÚVEL. Sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Embalagem íntegra, limpa e não violada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	7	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	5	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	5	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	5	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		5,5 x 5	27,5	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	6 x 5	30	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		57,5	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input checked="" type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações: PRODUTO NÃO ATINGIU A PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, YARA CRISTINA DE SOUZA, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER e PAULO HENRIQUE GNEIPEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/BFB3-F475-4581-C200> e informe o código BFB3-F475-4581-C200



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: CAMPOS ATACADISTAS LTDA				
Item Nº: 31	Descrição do Item: CHOCOLATE EM PÓ, COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 G. Deve conter entre os ingredientes: cacau em pó solúvel e açúcar. Deve apresentar coloração marrom escura e sabor intenso de chocolate (não deve ser exageradamente adocicado). NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS DE LEITE ENTRE OS INGREDIENTES. Produto SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. Embalagem íntegra, limpa e não violada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	6	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	5	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	5	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	5	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		5,25 x 5	26,25	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	6 x 5	30	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		56,25	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL: ( ) APROVADO ( X ) REPROVADO				
Assinaturas:				
Observações: PRODUTO NÃO ATINGIU A PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, YARA CRISTINA DE SOUZA, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER e PAULO HENRIQUE GNEIPEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/BFB3-F475-4581-C200> e informe o código BFB3-F475-4581-C200



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: BFB3-F475-4581-C200

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CHEILA ADRIANE KLITZKE (CPF 030.XXX.XXX-65) em 02/03/2026 10:06:46 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES (CPF 116.XXX.XXX-21) em 02/03/2026 10:11:57 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ YARA CRISTINA DE SOUZA (CPF 969.XXX.XXX-04) em 02/03/2026 11:05:20 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: AC Certisign RFB G5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ LUCIANA SANTOS SCHNEIDER (CPF 023.XXX.XXX-84) em 02/03/2026 11:32:35 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ PAULO HENRIQUE GNEIPEL (CPF 530.XXX.XXX-87) em 02/03/2026 11:37:49 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: AC CONSULTI BRASIL RFB << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/BFB3-F475-4581-C200>