



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: FRIGORÍFICO SÃO CARLOS LTDA				
Item Nº: 03	Descrição do Item: CARNE BOVINA EM CUBOS, 3X3 CM, SEM OSSO - PATINHO - CONGELADA - EMBALAGEM COM 1 KG. Produto de primeira qualidade. Carne bovina tipo patinho, sem osso. Livre de gordura (percentual admitido até 5%). Sem ossos, cartilagens, nervos, peles, couros, demais aparas ou pelos. Coloração característica. Firme e com odor agradável. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
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	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	7	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		7,25 X 5	36,25	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	7 X 5	35	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		71,25	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações: PRODUTO APROVADO QUANTO AO SABOR E ODOR. NO ENTANTO, PRINCIPALMENTE EM RELAÇÃO À APARÊNCIA, NÃO ESTAVA CONFORME O ESPERADO. SOLICITAMOS QUE O FORNECEDOR REALIZE AJUSTES NO CORTE, GARANTINDO MAIOR PADRONIZAÇÃO, BEM COMO UTILIZE CARNE COM MENORES QUANTIDADES DE GORDURA E APARAS.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: FRIGORÍFICO SÃO CARLOS LTDA				
Item Nº: 04	Descrição do Item: CARNE BOVINA MOÍDA, MAGRA, SEM OSSO - PATINHO - CONGELADA - EMBALAGEM COM 1 KG. Produto de primeira qualidade. Carne bovina tipo patinho, sem osso. Livre de gordura (percentual admitido até 5%). Sem ossos, cartilagens, nervos, peles, couros, demais aparas ou pelos. Coloração característica. Firme e com odor agradável. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
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	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):		7,75 X 5	38,75	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	7 X 5	35	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		73,75	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações: SOLICITAMOS QUE O FORNECEDOR REALIZE AJUSTES NO PROCESSO DE MOAGEM DA CARNE, GARANTINDO MAIOR PADRONIZAÇÃO, DE MODO QUE O PRODUTO APRESENTE GRANULOMETRIA MAIS FINA E PEDAÇOS MENORES.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: FRIGORÍFICO SÃO CARLOS LTDA				
Item Nº: 05	Descrição do Item: <b>CARNE BOVINA ÍSCAS, MAGRA, SEM OSSO - PATINHO - CONGELADA - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> Produto de primeira qualidade. Carne bovina tipo patinho, sem osso. Livre de gordura (percentual admitido até 5%). Sem ossos, cartilagens, nervos, peles, couros, demais aparas ou pelos. Coloração característica. Firme e com odor agradável. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
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	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):		7,75 X 5	38,75	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	7 X 5	35	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		73,75	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações: SOLICITAMOS QUE O FORNECEDOR REALIZE AJUSTES NO PROCESSO DE CORTE, GARANTINDO MAIOR PADRONIZAÇÃO.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA				
Item Nº: 10	Descrição do Item: <b>CARNE SUÍNA ÍSCAS, SEM OSSO - PERNIL - CONGELADA - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> De primeira qualidade. Livre de quantidade elevada de gordura, ossos, cartilagens, nervos, peles, couros, demais aparas ou pelos. Coloração característica. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 12	Descrição do Item: IOGURTE DE MORANGO, PARCIALMENTE DESNATADO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 900 G. Não deve ser substituído por bebida láctea. Produto alimentício derivado do leite. Possui polpa de frutas e açúcar entre os ingredientes. Deve apresentar consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Cor característica. Isento de pontos escuros e odor ou sabor azedo. Embalagem plástica, 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. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 x 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 x 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 13	Descrição do Item: IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS. Sabor natural integral cremoso. Sem adição de conservantes. Validade mínima de 30 dias na data da fabricação e 24 dias na data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A





Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 14	Descrição do Item: IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 GRAMAS. Sabor natural integral cremoso. Sem adição de conservantes. Validade mínima de 30 dias na data da fabricação e 24 dias na data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):			9 X 5	45
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5		45
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 15	Descrição do Item: IOGURTE ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. SABORES NATURAL, MORANGO OU COCO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 700 G. Sem adição de açúcar. Não deve ser substituído por bebida láctea. Deve apresentar consistência cremosa. Isento de pontos escuros e odor ou sabor azedo. Embalagem plástica, 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. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A





Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 16	Descrição do Item: IOGURTE ZERO AÇÚCAR, SABOR MORANGO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 G. Não deve ser substituído por bebida láctea. Sem adição de açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Alimento de baixo valor calórico. Deve apresentar consistência líquida/cremosa. Isento de pontos escuros e odor ou sabor azedo. Embalagem plástica, 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. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 17	<b>Descrição do Item: POLPA DE ABACAXI - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> Produto natural, de qualidade, produzido a partir da polpa do abacaxi, com fruta da época e fresca. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado. Não fermentado. Sem aditivos. Embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente lacrada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo e demais especificações exigidas na legislação vigente. 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	7	
<b>ODOR</b>	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
<b>SABOR</b>	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	7	
<b>CONSISTÊNCIA /TEXTURA</b>	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	8	
<b>MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):</b>		<b>7,75 X 5</b>	<b>38,75</b>	
<b>AVALIAÇÃO GLOBAL</b> (Peso 5)	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>78,75</b>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
<b>RESULTADO FINAL:</b>		<b>( <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, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: PR COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI				
Item Nº: 18	Descrição do Item: <b>POLPA DE MANGA - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> Produto natural, de qualidade, produzido a partir da polpa da manga, com fruta da época e fresca. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado. Não fermentado. Sem aditivos. Embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente lacrada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
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	7	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		8,25 x 5	41,25	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	8 x 5	40	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		81,25	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: PR COMÉRCIO ATACADISTA				
Item Nº: 19	Descrição do Item: <b>POLPA DE MORANGO - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> Produto natural, de qualidade, produzido a partir da polpa de morango, com fruta da época e fresca. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado. Não fermentado. Sem aditivos. Embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente lacrada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: RFM SCHERER LTDA				
Item Nº: 01	Descrição do Item: <b>PÃO INTEGRAL - UNIDADE DE 50 G.</b> NÃO deve conter LEITE entre os ingredientes da receita (isento de lactose). Pão preparado com farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, centeio e sementes ou grãos (linhaça, gergelim, aveia). Deve apresentar massa fresca e macia. Embalagem plástica, transparente, 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, fungos e sujidades. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 x 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 x 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA				
Item Nº: 20	Descrição do Item: QUEIJO MUSSARELA FATIADO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 300 G. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteo. Deve apresentar coloração amarelo claro, sabor e odor característicos de queijo fresco. Deve ser armazenado e transportado em temperatura adequada (refrigerada). Pacotes lacrados. Embalagem plástica íntegra, transparente, 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. Com registro no órgão competente. Com registro de inspeção animal municipal, estadual ou federal (Ministério da Agricultura).			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A





Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA				
Item Nº: 21	Descrição do Item: QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 G. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, enzima lactase, coagulante e fermento lácteo. Deve apresentar coloração amarelo claro, sabor e odor característicos de queijo fresco. Deve ser armazenado e transportado em temperatura adequada (refrigerada). Pacotes lacrados. Embalagem plástica íntegra, transparente, 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. Com registro no órgão competente. Com registro de inspeção animal municipal, estadual ou federal (Ministério da Agricultura).			
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 5	40	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	8 X 5	40	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		80	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA				
Item Nº: 22	Descrição do Item: SOPA DE PEIXE - TILÁPIA - CONGELADA - KG. Sopa a base de filé de tilápia. Deve conter: batata, cenoura, tomate, cebola e temperos naturais. Não deve conter espinhas nem partes rígidas. A embalagem deve estar intacta e bem vedada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, conteúdo, lote, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Deve apresentar registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: RFM SCHERER LTDA				
Item Nº: 02	Descrição do Item: PÃO FATIADO SEM GLÚTEN - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 G. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN (NÃO PODERÁ CONTER: TRIGO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, MALTE). Entre os ingredientes da receita devem constar: farinha de arroz e/ou fécula de batata, e/ou fécula de mandioca. Deve apresentar massa fresca e macia. Embalagem plástica, transparente, 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, fungos e sujidades. Com registro no órgão competente.			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO ( ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
<b>FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA</b>				
Item Nº: 06	<b>Descrição do Item: CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA SEM OSSO - CONGELADA.</b> Livre de quantidade elevada de gordura. Não deve apresentar outros cortes além da coxa e sobrecoxa. Não deve conter ossos e cartilagens. Não deve estar amolecida nem pegajosa, nem apresentar manchas esverdeadas. Cortes e coloração características. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
<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	9	
<b>ODOR</b>	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
<b>SABOR</b>	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
<b>CONSISTÊNCIA /TEXTURA</b>	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
<b>MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):</b>		<b>9 x 5</b>	<b>45</b>	
<b>AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)</b>	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	<b>9 x 5</b>	<b>45</b>	
<b>NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL):</b> OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		<b>90</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, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA				
Item Nº: 07	Descrição do Item: CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO MOÍDO - CONGELADA - KG. Embalagem com no mínimo 500 g. Livre de cartilagens, gorduras e ossos. Não deve estar amolecida nem pegajosa, nem apresentar manchas esverdeadas. Coloração característica. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
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	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		8,75 x 5	43,75	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	8,5 x 5	42,50	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		86,25	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAA2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAA2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA				
Item Nº: 08	Descrição do Item: CARNE DE FRANGO - PEITO - TIPO SASSAMI - CONGELADA - KG. Livre de cartilagens, gorduras e ossos. Não deve estar amolecida nem pegajosa, nem apresentar manchas esverdeadas. Cortes e coloração características. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9	
ODOR	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	9	
SABOR	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	9	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	9	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		9 X 5	45	
AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	9 X 5	45	
NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL): OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		90	FICHA TÉCNICA: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( <input checked="" type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input type="checkbox"/> ) REPROVADO		
Assinaturas:				
Observações:				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A





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

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

<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS</b>		
<b>FORNECEDOR: AGAPE DISTRIBUIDORA LTDA</b>		
<b>ITEM</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:</b>
12	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
13	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
14	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
15	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
16	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
17	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
21	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	

Assinaturas:

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

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.



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

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

<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS</b>		
<b>FORNECEDOR: FRIGORÍFICO SÃO CARLOS LTDA</b>		
<b>ITEM</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:</b>
03	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	*Verificar observações na Análise Sensorial Individual e de Ficha Técnica.
04	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	*Verificar observações na Análise Sensorial Individual e de Ficha Técnica.
05	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	*Verificar observações na Análise Sensorial Individual e de Ficha Técnica.
09	Aprovado ( <u>   </u> ) Reprovado ( <u> X</u> )	<b>PRODUTO APRESENTOU QUANTIDADE EXCESIVA DE GORDURAS E DESPADRONIZAÇÃO DO CORTE.</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

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.



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

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		
FORNECEDOR: PATRICK OLIVEIRA VEIT LTDA		
ITEM	CLASSIFICAÇÃO	Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:
11	Aprovado (___) Reprovado ( <u>X</u> )	O PRODUTO NÃO ATINGIU A PONTUAÇÃO MÍNIMA ESTABELECIDA NOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.

Assinaturas:

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

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.



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

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

<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS</b>		
<b>FORNECEDOR: SUPERMERCADO PORTAL LTDA</b>		
<b>ITEM</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:</b>
06	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
07	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
08	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
10	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
20	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	
22	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>  </u> )	

Assinaturas:

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

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.



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

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		
FORNECEDOR: PR COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI		
ITEM	CLASSIFICAÇÃO	Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:
18	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	
19	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	

Assinaturas:

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

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.



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

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS/ PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		
FORNECEDOR: RFM SCHERER LTDA		
ITEM	CLASSIFICAÇÃO	Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:
01	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	
02	Aprovado ( <u> X</u> ) Reprovado ( <u>   </u> )	

Assinaturas:

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

Representante da Vigilância Sanitária Municipal: Paulo Henrique Gneipel

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

Representante e Nutricionista da Secretaria de Educação: Cheila Adriane Klitzke

Schroeder, 23 de fevereiro de 2026.





Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: FRIGORÍFICO SÃO CARLOS LTDA				
Item Nº: 09	Descrição do Item: CARNE SUÍNA EM CUBOS, 3X3 CM, SEM OSSO - PERNIL - CONGELADA - EMBALAGEM COM 1 KG. De primeira qualidade. Livre de quantidade elevada de gordura, ossos, cartilagens, nervos, peles, couros, demais aparas ou pelos. Coloração característica. Embalagem: transparente, reforçada, intacta e lacrada. Rótulo contendo peso, data de processamento, prazo de validade, nome ou marca, lote, informações nutricionais, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).			
Características	Atributos	Conceitos/Valores	Nota	Observações
APARÊNCIA	Cor Homogeneidade	Boa.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	5	
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	6	
CONSISTÊNCIA /TEXTURA	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	7	
MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):		6,5 X 5	32,5	
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.		62,5	FICHA TÉCNICA: ( X ) Aprovada ( ) Reprovada	
RESULTADO FINAL:		( X ) APROVADO	( ) REPROVADO	
Assinaturas:				
Observações: QUANTIDADE EXCESIVA DE GORDURAS E DESPADRONIZAÇÃO DO CORTE.				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE SCHROEDER

Secretaria de Educação

AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL E DE FICHA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2026-PMS		PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026-PMS		Data: 23/02/2026
FORNECEDOR: PATRICK OLIVEIRA VEIT LTDA				
Item Nº: 11	<b>Descrição do Item: FILÉ DE TILÁPIA - CONGELADO - EMBALAGEM COM 1 KG.</b> Peixe de 1ª qualidade, sem pele ou couro, "SEM ESPINHAS" ou escamas. Limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deverão constar na embalagem: identificação, nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, nº de registro no órgão competente, com a comprovação do serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) demais informações de rotulagem obrigatória.			
<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	7	
<b>ODOR</b>	Característico	Característico.....7-9 Característico acentuado ou pouco acentuado.....4-6 Não característico.....1-3	7	
<b>SABOR</b>	Característico/ Adocicado/ Salgado	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatório.....1-3	5	
<b>CONSISTÊNCIA /TEXTURA</b>	Solubilidade/ Crocância/ Viscosidade/ Maciez/ Umidade	Adequada.....7-9 Moderadamente adequada.....4-6 Inadequada.....1-3	5	
<b>MÉDIA DAS 4 CARACTERÍSTICAS (Peso 5):</b>			<b>6 X 5</b>	<b>30</b>
<b>AVALIAÇÃO GLOBAL (Peso 5)</b>	Bom.....7-9 Regular.....4-6 Insatisfatória.....1-3	<b>7 X 5</b>	<b>35</b>	
<b>NOTA FINAL (MÉDIA + AVALIAÇÃO GLOBAL):</b> OBS: Para aprovação, o resultado deverá ser maior que 70.		<b>65</b>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Aprovada ( <input type="checkbox"/> ) Reprovada	
<b>RESULTADO FINAL:</b> ( <input type="checkbox"/> ) APROVADO ( <input checked="" type="checkbox"/> ) REPROVADO				
<b>Assinaturas:</b>				
<b>Observações:</b>				

Assinado por 5 pessoas: CHEILA ADRIANE KLITZKE, PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES, LUCIANA SANTOS SCHNEIDER, PAULO HENRIQUE GNEIPEL e YARA CRISTINA DE SOUZA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FAE2-F28A> e informe o código 99B9-24A6-FAE2-F28A



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 99B9-24A6-FEA2-F28A

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



CHEILA ADRIANE KLITZKE (CPF 030.XXX.XXX-65) em 24/02/2026 16:09:05 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



PRISCILA DE SOUZA DURCE RODRIGUES (CPF 116.XXX.XXX-21) em 24/02/2026 16:15:53 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



LUCIANA SANTOS SCHNEIDER (CPF 023.XXX.XXX-84) em 24/02/2026 16:21:04 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



PAULO HENRIQUE GNEIPEL (CPF 530.XXX.XXX-87) em 24/02/2026 16:22:07 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)



YARA CRISTINA DE SOUZA (CPF 969.XXX.XXX-04) em 24/02/2026 16:40:58 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)

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

<https://schroeder.1doc.com.br/verificacao/99B9-24A6-FEA2-F28A>