

A Escola de Gestão Pública solicita que, nos termos do item 14 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 05/2025 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, seja apresentada amostra dos produtos licitados, conforme especificações abaixo (descrição e quantidade para a amostra).

De acordo com a tabela abaixo, a amostra será composta de 60 unidades, divididas entre 20 itens (3 unidades de cada item), respeitando o peso mínimo estabelecido para cada item

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PARA AMOSTRA
Mini sanduiche (pão francês), peito de peru, queijo, salada	3
Mini sanduiche (integral), tomate seco, queijo, salada	3
Mini sanduiche (pão de leite), salame, queijo, salada	3
Mini sanduiche (pão australiano), presunto, queijo, salada	3
Pão de queijo	3
Mini empada de frango	3
Mini folhado de ricota com peito de peru	3
Mini pizza marguerita	3
Mini croissant de frios	3
Mini esfiha de carne	3
Pastel de Carne	3
Pastel assado de frango	3
Mini quiche de champignon	3
Mini coxinha com catupiry	3
Mini kibe	3
Mini folhado de calabresa	3
Mini tartelete de morango	3
Mini carolina de creme chiffon	3
Mini sonho de doce de leite	3
Salada de frutas	3

A entrega da amostra deverá ocorrer no dia 3 de dezembro de 2025, às 14h, na Sala 2 da Escola de Gestão Pública, localizada no 6º andar do edifício sede do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (Praça Nossa Senhora da Salete, S/N, Centro Cívico, Curitiba).

1. Identificação e entrega da amostra

Conforme o item 14.3 do Termo de Referência, todas as amostras deverão estar devidamente identificadas com:

- nome da empresa;
- número do pregão;
- número do item correspondente do edital e sua descrição.

Não serão aceitas amostras entregues fora do prazo, do local ou do horário estabelecidos.

2. Comissão avaliadora e divisão dos trabalhos

Nos termos do item 14.5 do Termo de Referência, a análise das amostras será realizada pelos seguintes servidores:

- Eliane Rodrigues Guimarães
- Felicita Menegotto Beppler Sade
- Guilherme Vieira
- Hellen Baldicoski dos Santos
- Lohaide Cristine Souza
- Rose Aparecida Artuso

3. Critérios de avaliação

Conforme o item 14.4 do Termo de Referência, as amostras serão avaliadas segundo:

- Compatibilidade com a descrição do item
- Apresentação e acondicionamento - adequação da embalagem, higiene e conservação;
- Qualidade dos alimentos - frescor, temperatura, textura, aroma;
- Sabor e aceitação sensorial - avaliação do gosto, equilíbrio dos ingredientes e adequação ao consumo.
- Peso mínimo

Cada servidor atribuirá nota de 0 a 10 para cada aspecto, justificando quando a nota for inferior a 7. Para isso, utilizará formulário específico impresso.

A amostra será considerada aprovada quando a média aritmética das notas atribuídas por todos os avaliadores for igual ou superior a 7.

4. Emissão do laudo

O laudo não será emitido no mesmo dia da análise, pois haverá necessidade de conferência das notas e justificativas. O laudo final conterá todos os formulários de avaliação anexados.