



PARECER DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 6522/2026

Modalidade: REGISTRO DE PREÇO

Objeto: Itens estocáveis para alimentação escolar

Órgão/Secretaria Demandante: Secretaria da Educação e Cultura (Central Alimentícia)

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: DANUTRI CONSULTORIA E COMERCIO

CNPJ: 22.206.847/0001-60

3. OBJETO DA ANÁLISE

Análise técnica realizada com base nas **AMOSTRAS FÍSICAS APRESENTADAS PELA EMPRESA LICITANTE**, conforme exigências do Edital e do Termo de Referência, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados quanto às especificações técnicas, funcionais e de qualidade.

4. CONTROLE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
04	Leite em pó integral instantâneo, vitaminado	Mulac	2	03/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
04	Leite em pó integral instantâneo, vitaminado	Mulac	Visual; Sensorial; Diluição e Rendimento	REPROVADA

6. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA (OBRIGATÓRIA SOMENTE PARA ITENS REPROVADOS)

Descrever de forma objetiva, clara e individualizada, os motivos técnicos que ensejaram a reprovação dos itens, indicando expressamente o item do Edital, Termo de Referência ou norma técnica descumprida.



Item	Justificativa da Reprovação
04	1. O produto apresenta ficha técnica discrepante do solicitado em Edital: “Ingredientes: leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja (INS 322) fonte de Vitaminas A e D.”, na Ficha técnica consta: “Lista de ingredientes: leite em pó integral mix de vitaminas e minerais {...} e emulsificante lecitina de soja (INS 322)” ; O solicitado foi apenas acréscimo de vitaminas A e D (e não outras vitaminas nem minerais) e a lecitina de soja. 2. Aspecto visual não conforme segundo ficha técnica, pois apresentou grumos, além de demora na dissolução completa, após adição de água em temperatura ambiente. 3. A dissolução, conforme a ficha técnica, não apresentou o rendimento indicado de 200ml (25 g de produto para 100mL de água): o produto final ficou espesso com sabor mais pronunciado que o desejado. O solicitado em Edital é de uma proporção de 13g de pó para 90 mL de água.

6. CONCLUSÃO

Diante da análise técnica realizada:

() Todos os itens analisados foram APROVADOS tecnicamente;

(X) Há itens REPROVADOS, conforme fundamentação constante no item 6 deste parecer.

7. RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE TÉCNICA

Declaro que realizei a análise técnica acima descrita, assumindo total responsabilidade pelas informações prestadas.

Nome do Responsável Técnico: Fabiane Aparecida Domingues Almeida Muzel

CPF: 353.060.998-66

Cargo/Função: Nutricionista

Setor: Central Alimentícia

Capão Bonito/SP, 08 de junho de 2026.

Assinatura

Assinatura digital realizada pelo sistema da JL ou pelo GOV.BR



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO



PARECER DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 6522/2026

Modalidade: REGISTRO DE PREÇO

Objeto: Itens estocáveis para alimentação escolar

Órgão/Secretaria Demandante: Secretaria da Educação e Cultura (Central Alimentícia)

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 08.528.442/0001-17

3. OBJETO DA ANÁLISE

Análise técnica realizada com base nas **AMOSTRAS FÍSICAS APRESENTADAS PELA EMPRESA LICITANTE**, conforme exigências do Edital e do Termo de Referência, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados quanto às especificações técnicas, funcionais e de qualidade.

4. CONTROLE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
02	Farinha de trigo especial tipo 1	Nonita	2	02/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
02	Farinha de trigo, especial tipo 1	Nonita	Visual; avaliação sensorial e de propriedades organolépticas; rendimento	APROVADO

6. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA (OBRIGATÓRIA SOMENTE PARA ITENS REPROVADOS)

Descrever de forma objetiva, clara e individualizada, os motivos técnicos que ensejaram a reprovação dos itens, indicando expressamente o item do Edital, Termo de Referência ou norma técnica descumprida.

(EXEMPLO)

Item	Justificativa da Reprovação
02	Não se aplica



6. CONCLUSÃO

Diante da análise técnica realizada:

- (X) Todos os itens analisados foram APROVADOS tecnicamente;
() Há itens REPROVADOS, conforme fundamentação constante no item 6 deste parecer.

7. RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE TÉCNICA

Declaro que realizei a análise técnica acima descrita, assumindo total responsabilidade pelas informações prestadas.

Nome do Responsável Técnico: Fabiane Aparecida Domingues Almeida Muzel
CPF: 353.060.998-66
Cargo/Função: Nutricionista
Setor: Central Alimentícia

Capão Bonito/SP, 08 de junho de 2026.

Assinatura

Assinatura digital realizada pelo sistema da JL ou pelo GOV.BR



PARECER DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 6522/2026

Modalidade: REGISTRO DE PREÇO

Objeto: Itens estocáveis para alimentação escolar

Órgão/Secretaria Demandante: Secretaria da Educação e Cultura (Central Alimentícia)

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: GNOVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CNPJ: 22.120.304/0001-25

3. OBJETO DA ANÁLISE

Análise técnica realizada com base nas **AMOSTRAS FÍSICAS APRESENTADAS PELA EMPRESA LICITANTE**, conforme exigências do Edital e do Termo de Referência, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados quanto às especificações técnicas, funcionais e de qualidade.

4. CONTROLE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
01	Chocolate em pó 50% cacau	CriAlimentos	2	03/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
01	Chocolate em pó 50% cacau	CriAlimentos	Visual; Sensorial; Diluição e Rendimento	APROVADA

6. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA (OBRIGATÓRIA SOMENTE PARA ITENS REPROVADOS)

Descrever de forma objetiva, clara e individualizada, os motivos técnicos que ensejaram a reprovação dos itens, indicando expressamente o item do Edital, Termo de Referência ou norma técnica descumprida.

Item	Justificativa da Reprovação
01	Não se aplica.



6. CONCLUSÃO

Diante da análise técnica realizada:

- (X) Todos os itens analisados foram APROVADOS tecnicamente;
() Há itens REPROVADOS, conforme fundamentação constante no item 6 deste parecer.

7. RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE TÉCNICA

Declaro que realizei a análise técnica acima descrita, assumindo total responsabilidade pelas informações prestadas.

Nome do Responsável Técnico: Fabiane Aparecida Domingues Almeida Muzel

CPF: 353.060.998-66

Cargo/Função: Nutricionista

Setor: Central Alimentícia

Capão Bonito/SP, 08 de junho de 2026.

Assinatura

Assinatura digital realizada pelo sistema da JL ou pelo GOV.BR



PARECER DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 6522/2026

Modalidade: REGISTRO DE PREÇO

Objeto: Itens estocáveis para alimentação escolar

Órgão/Secretaria Demandante: Secretaria da Educação e Cultura (Central Alimentícia)

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: DIVINO PESCADO EIRELI

CNPJ: 31.489.999/0001-08

3. OBJETO DA ANÁLISE

Análise técnica realizada com base nas **AMOSTRAS FÍSICAS APRESENTADAS PELA EMPRESA LICITANTE**, conforme exigências do Edital e do Termo de Referência, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados quanto às especificações técnicas, funcionais e de qualidade.

4. CONTROLE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
03	Feijão Carioquinha, tipo 1	Rei da Mesa	1	03/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
03	Feijão Carioquinha, tipo 1	Rei da Mesa	Inspeção visual; cozimento/ rendimento	REPROVADO

6. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA (OBRIGATÓRIA SOMENTE PARA ITENS REPROVADOS)

Descrever de forma objetiva, clara e individualizada, os motivos técnicos que ensejaram a reprovação dos itens, indicando expressamente o item do Edital, Termo de Referência ou norma técnica descumprida.

Item	Justificativa da Reprovação
03	Não há padrão de coloração nos grãos; grãos envelhecidos



6. CONCLUSÃO

Diante da análise técnica realizada:

() Todos os itens analisados foram APROVADOS tecnicamente;

(X) Há itens REPROVADOS, conforme fundamentação constante no item 6 deste parecer.

7. RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE TÉCNICA

Declaro que realizei a análise técnica acima descrita, assumindo total responsabilidade pelas informações prestadas.

Nome do Responsável Técnico: Fabiane Aparecida Domingues Almeida Muzel

CPF: 353.060.998-66

Cargo/Função: Nutricionista

Setor: Central Alimentícia

Capão Bonito/SP, 08 de junho de 2026.

Assinatura

Assinatura digital realizada pelo sistema da JL ou pelo GOV.BR