



PARECER DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 6522/2026

Modalidade: REGISTRO DE PREÇO

Objeto: Carne bovina para alimentação escolar – LOTE 1

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

LOTE 1 – CARNE BOVINA

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
08	Carne bovina em cubos, sem osso, no corte acém (IQF)	-	-	-	-
11	Músculo em cubos (IQF)	-	-	-	-
12	Carne bovina em iscas patinho (IQF)	-	-	-	-
13	Carne bovina moída músculo traseiro (IQF)	-	-	-	-
14	Carne bovina moída patinho (IQF)	-	-	-	-
18	Hambúrguer bovino (IQF)	-	-	-	-
19	Almôndega 100% carne bovina (IQF)	-	-	-	-
21	Bife rolê com cenoura e vagem (IQF)	-	-	-	-



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)
08	Carne bovina em cubos, sem osso, no corte acém (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
11	Músculo em cubos (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
12	Carne bovina em iscas patinho (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
13	Carne bovina moída músculo traseiro (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
14	Carne bovina moída patinho (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
18	Hambúrguer bovino (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
19	Almôndega 100% carne bovina (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
21	Bife rolê com cenoura e vagem (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	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
08	Não apresentou amostra.
11	Não apresentou amostra.
12	Não apresentou amostra.
13	Não apresentou amostra.
14	Não apresentou amostra.
18	Não apresentou amostra.
19	Não apresentou amostra.
21	Não apresentou amostra.





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, 12 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: Carne de frango para alimentação escolar – LOTE 2

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: MIRANDA COMÉRCIO DE ALIMENTOS

CNPJ: 18.999.291/0002-10

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

LOTE 2 – CARNE DE FRANGO

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
10	Sobrecoxa de frango (IQF)	-	-	-	-
15	Filé de coxa e sobrecoxa (IQF)	-	-	-	-
16	Frango - Bife a rolê com cenoura e vagem (IQF)	-	-	-	-
17	Filé de frango sem pele e sem osso (sassami IQF)	-	-	-	-

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)
10	Sobrecoxa de frango (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO





15	Filé de coxa e sobrecoxa (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
16	Frango - Bife a rolê com cenoura e vagem (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
17	Filé de frango sem pele e sem osso (sossami IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	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
10	Não apresentou amostra.
15	Não apresentou amostra.
16	Não apresentou amostra.
17	Não apresentou amostra.

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, 12 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: Carne suína para alimentação escolar – LOTE 3

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

LOTE 3 – CARNE SUÍNA

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (integra/danificada)
5	Carne suína em cubos copa lombo (IQF)	-	-	-	-
6	Carne suína bife de filé mignon (IQF)	-	-	-	-
20	Almôndega 100% carne suína (IQF)	-	-	-	-

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)
5	Carne suína em cubos copa lombo (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO
6	Carne suína bife de filé mignon (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	REPROVADO





20	Almôndega 100% carne suína (IQF)	-	Não apresentou amostra no prazo determinado	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
5	Não apresentou amostra.
6	Não apresentou amostra.
20	Não apresentou amostra.

6. CONCLUSÃO (EXEMPLO)

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, 12 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: Carne de peixe para a alimentação escolar– LOTE 4

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: CÁSSIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA

CNPJ: 18.151.502/0001-89

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

LOTE 4 – Carne de peixe

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
22	Isca de tilápia empanada (IQF)	Baita	1	12/06/2026	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)
22	Isca de tilápia empanada (IQF)	Baita	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
22	O produto apresentado não conforme o Edital: amostra apresentada em filé de tilápia congelada. Conforme o Edital o solicitado seria "iscas de tilápia empanada congelado IQF.



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, 12 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: Frutas congeladas para a alimentação escolar – LOTE 5

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: CÁSSIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA

CNPJ: 18.151.502/0001-89

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

LOTE 5 – frutas congeladas

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
07	Morango 100% natural congelada (IQF)	EasyChef	2	12/06/2026	Íntegra
09	Alho inteiro 100% congelado (IQF)	EasyChef	2	12/06/2026	Íntegra
23	Framboesa 100% natural congelada (IQF)	De Marchi	2	12/06/2026	Íntegra
24	Amora 100% natural congelada (IQF)	De Marchi	2	12/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

LOTE 5 – frutas congeladas

Item	Descrição Item (edital)	Marca/ Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
07	Morango 100% natural congelada (IQF)	EasyChef	Inspeção visual: rendimento	APROVADO



09	Alho inteiro 100% congelado (IQF)	EasyChef	Inspeção visual: rendimento	APROVADO
23	Framboesa 100% natural congelada (IQF)	De Marchi	Inspeção visual: rendimento	APROVADO
24	Amora 100% natural congelada (IQF)	De Marchi	Inspeção visual: 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.

Item	Justificativa da Reprovação
07	Não se aplica.
09	Não se aplica.
23	Não se aplica.
24	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, 12 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: Temperos e condimentos para alimentação escolar – LOTE 6

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA ANALISADA

Empresa Licitante: CÁSSIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA

CNPJ: 18.151.502/0001-89

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

LOTE 6 - Temperos e condimentos para alimentação escolar

Item	Descrição Item (edital)	Marca/Modelo Ofertado	Quantidade recebida	Data de recebimento	Condição da Amostra (íntegra/danificada)
1	Açafrão da terra/ cúrcuma/gengibre dourado	Nosso Aroma	2	12/06/2026	Íntegra
2	Páprica doce	Nosso Aroma	2	12/06/2026	Íntegra
3	Colorau	Nosso Aroma	2	12/06/2026	Íntegra
4	Tempero seco, composto por mix de especiarias	Nosso Aroma	2	12/06/2026	Íntegra

5. TABELA DE ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

LOTE 6 - Temperos e condimentos para alimentação escolar

Item	Descrição Item (edital)	Marca/Modelo Ofertado	Método de Avaliação (visual/funcional/medição)	Situação da Amostra (aprovada/reprovada)
1	Açafrão da terra/ cúrcuma/gengibre e dourado	Nosso Aroma	Inspeção visual; cozimento / rendimento	APROVADO
2	Páprica doce	Nosso Aroma	Inspeção visual; cozimento / rendimento	APROVADO



3	Colorau	Nosso Aroma	Inspeção visual; cozimento / rendimento	APROVADO
4	Tempero seco, composto por mix de especiarias	Nosso Aroma	Inspeção visual; cozimento / 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.

Item	Justificativa da Reprovação
1	Não se aplica.
2	Não se aplica.
3	Não se aplica.
4	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, 12 de junho de 2026.

Assinatura

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

