



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: CCF NUTRI EIRELI ME

CNPJ: 22.516.278/0001-59

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)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
11	Músculo em cubos (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
12	Carne bovina em iscas patinho (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
13	Carne bovina moída músculo traseiro (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
14	Carne bovina moída patinho (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
18	Hambúrguer bovino (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
19	Almôndega 100% carne bovina (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	ÍNTEGRA
21	Bife rolê com cenoura e vagem (IQF)	FRIGOBOI	2	25/06/2026	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/reprova da)
08	Carne bovina em cubos, sem osso, no corte acém (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	REPROVADO
11	Músculo em cubos (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	REPROVADO
12	Carne bovina em iscas patinho (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	REPROVADO
13	Carne bovina moída músculo traseiro (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	REPROVADO
14	Carne bovina moída patinho (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	REPROVADO
18	Hambúrguer bovino (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo em forno e organoléptica	REPROVADO
19	Almôndega 100% carne bovina (IQF)	FRIGOBOI	Visual e preparo em forno, cocção e organoléptica	REPROVADO
21	Bife rolê com cenoura e vagem (IQF)	FRIGOBOI	Visual, preparo com cocção e organoléptica	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	Após preparo alto teor de gordura excedente e gosto pronunciado.
11	Carne escurecida, não conforme com o exigido.
12	Baixo rendimento, carne mais enrijecida após o preparo.
13	Coloração do produto estava fora da conformidade (excessivamente pálido/claro)
14	Após preparo alto teor de gordura excedente e gosto pronunciado.
18	1. A ficha técnica do produto misturou informações referente a outro item "Ficha técnica – Hambúrguer de carne bovina. Identificação do produto: Almôndega congelada de bovino IQF", ou seja, inconsistência de ficha técnica; 2. Embalagem em desacordo com o solicitado em edital "embalagem primária: deverá ser envelopado, com material adequado para as condições de armazenamento". O hambúrguer é acondicionado em uma única embalagem plástica, não havendo separação entre as unidades (envelopamento).
19	1. Rótulo da amostra entregue (lista de ingredientes contendo 20 itens) não condiz com a ficha técnica (apenas 1 ingrediente). 2. Lista de ingredientes em desacordo com o solicitado em Edital: "carne bovina, água e ora-pro-nóbis". 3. Após o preparo se nota excesso de gordura.



7. 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.

8. 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 Responsável Técnica

Setor: Central Alimentícia

Capão Bonito/SP, 26 de junho de 2026.

Assinatura

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