

<b>PARECER TÉCNICO</b>	<b>ASSUNTO:</b> <b>Parecer Técnico</b> <b>Pregão Nº 12/2020/PMNSS</b>
<b>DA: NUTRIÇÃO</b>	
<b>PARA: COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO</b>	

Cumprimentando-a cordialmente,

Em atenção às exigências apresentadas no edital referente ao **Pregão Eletrônico 12/2020/PMNSS**, objetivando: **A ANÁLISE TÉCNICA COM NUTRICIONISTA**, no que cabe a Qualificação Técnica apresentamos a relação das preparações relacionados à análise das exigências contidas no Edital, segue:

## **ANÁLISE JANTAR**

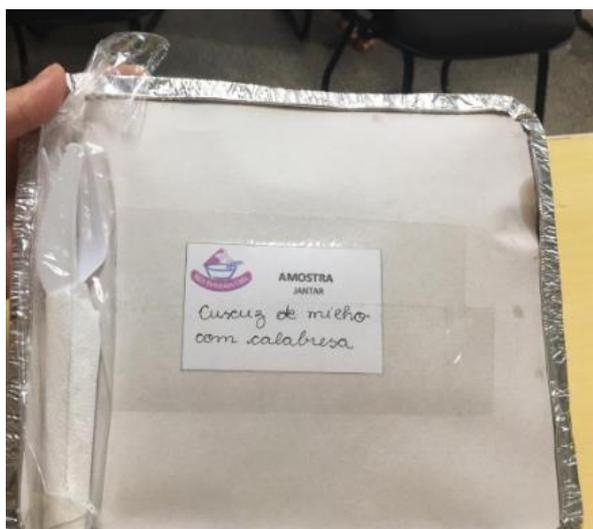
### **1) DESCRIÇÃO DO EDITAL**

**ITEM VIII- JANTAR - tipo bandejas retangulares de papel alumínio (marmitas) com as seguintes especificações: comprimento: 220 mm; largura: 225 mm; altura: 40 mm; volume total da embalagem: 1200 ml e no mínimo 03 divisórias. Contendo Tubérculos cozidos com acompanhamento: batata-doce, aipim (macaxeira), inhame; - Acompanhamentos dos tubérculos: calabresa, carne-seca, carne do sol, ovo frito; carnes variadas como a das sugestões do almoço; - Preparados com fubá de milho do tipo: cuscuz tradicional ou variado; - Bolos de vários tipos; cachorro- quente; - Lasanhas, macarronadas, escondidinhos de carne e frango; - Sopas de legumes, feijão, carne, frango ou outra a critério da contratante ou da contratada desde que previamente ajustado entre as partes; acompanhadas de pão de sal ou torradas, embalados separadamente; - Refeições com opções semelhantes às do almoço; As carnes, sempre de primeira qualidade, deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparos; Os peixes, tanto de água doce como salgada, devem ser servidos sem cabeça. Acompanhamento copo de suco de 200 ml. OBS Conforme cardápio em anexo. Incluso kit talheres descartáveis individualizados (garfo, faca e colher).**

## 2) APRESENTAÇÃO PELA EMPRESA

A empresa trouxe para degustação 3 unidades de quentinhas com as **seguintes composições**:

- **Amostra 1:** Cuscuz de milho com calabresa acebolada + suco de jenipapo (200ml). De acordo com foto a seguir:



### Análise técnica:

- cuscuz soltinho, com umidade adequada;
- calabresa acebolada ,sem excesso de gordura.
- suco de abacaxi adoçado adequadamente.

Preparações com quantidade de sal adequada; acompanhado de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo acondicionados individualmente em embalagem plástica. Acompanhado de suco de jenipapo de 200ml em garrafa individual. A refeição foi acondicionada em embalagem de alumínio com três divisórias, conforme especificações do edital.

- **Amostra 2:** macaxeira cozida e bife de boi acebolado + suco de acerola. De acordo com foto a seguir:



**nálise técnica:**

- macaxeira com cocção adequada;
- bife bovino grelhado, acebolado, suculento e pouca gordura;
- suco de acerola adoçado adequadamente.

Preparações com quantidade de sal adequada; acompanhado de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapo acondicionados individualmente em embalagem plástica. Acompanhado de suco de acerola de 200ml em garrafa individual. A refeição foi acondicionada em embalagem de alumínio com três divisórias, conforme especificações do edital.

- **Amostra 3:** Sopa de legumes, macarrão e frango. Acompanhado de suco de jenipapo e torradas. De acordo com foto a seguir:



### **Análise técnica:**

- sopa bem temperada, sem excesso de oleosidade.

Acompanhada de colher descartável e guardanapo acondicionados individualmente em embalagem plástica. Acompanhado de suco de jenipapo de 200ml em garrafa individual. A refeição foi acondicionada em embalagem de alumínio com três divisórias, conforme especificações do edital.

## FOTOS ADICIONAIS



Dessa forma, considerando as especificações do edital referentes ao jantar não identificamos inconformidades entre as amostras apresentadas, aprovando o item supracitado.

Nossa Senhora do Socorro/SE, 07 de dezembro de 2020.

*Andreza Melo de Araujo*

**Andreza Melo de Araujo**

**Nutricionista da Secretaria de Assistência Social – CRN 5 5014**

*Luzynara Lopes de Oliveira*

**Luzynara Lopes de Oliveira**

**Nutricionista da Secretaria de Saúde – CRN 5 6351**