

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

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

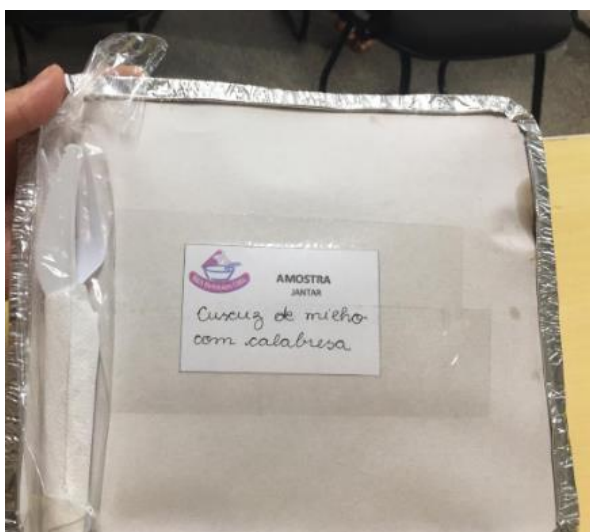
1) DESCRIÇÃO DO EDITAL

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