

PARECER TÉCNICO

Nº03 / 2024

Para: Departamento de licitações e contratos

Assunto: Gênero alimentício perecível

A.L – DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS E SERVIÇOS EM GERAL, cnpj nº 25.157.854/0001-07, classificada no pregão eletrônico nº 017/2024

Venho através deste informar que analisamos a descrição do item 001:

Item 001, carne maciça MOÍDA de primeira qualidade, fresca, limpa, de bom aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente.

Item 002, carne maciça MOÍDA de primeira qualidade, fresca, limpa, de bom aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente.

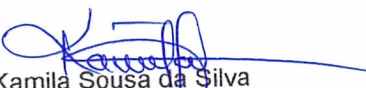
FUNDAMENTAÇÃO E CONCLUSÃO

Avaliação técnica é uma alternativa de que dispõe o gestor público, para assegurar a qualidade, tendo como objetivo verificar a descrição do produto ofertado aos requisitos de qualidade e estabelecidos no instrumento convocatório.

Decido pela APROVAÇÃO DOS ITENS ACIMA CITADOS.

É o parecer.

Caxias MA, 21 de Agosto de 2024



Kamila Sousa da Silva
Coordenadora de Nutrição

Kamila Sousa Silva
Coord. de Nutrição
CRN 11 - 6289

PARECER TÉCNICO

Nº02 / 2024

Para: Departamento de licitações e contratos

Assunto: Gênero alimentício perecível

CEREALISTA SANTA MARIA LTDA cnpj nº 11193.999/0001-59, classificada no pregão eletrônico nº 017/2024

Venho através deste informar que analisamos a descrição do item 02:

Item 001, Linguiça Calabresa Frimesa, de alta qualidade, produzida com ingredientes de primeira linha. Refrigerada, limpa, de bom aspecto, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

Item 002, Linguiça Calabresa Frimesa, de alta qualidade, produzida com ingredientes de primeira linha. Refrigerada, limpa, de bom aspecto, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

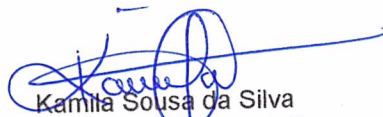
FUNDAMENTAÇÃO E CONCLUSÃO

Avaliação técnica é uma alternativa de que dispõe o gestor público, para assegurar a qualidade, tendo como objetivo verificar a descrição do produto ofertado aos requisitos de qualidade e estabelecidos no instrumento convocatório.

Decido pela APROVAÇÃO DO ITEM ACIMA CITADO.

É o parecer.

Caxias Ma, 21 de Agosto de 2024



Kamila Sousa da Silva
Coordenadora de Nutrição

Kamila Sousa Silva
Coord. de Nutrição
GRN 11 - 6289

PARECER TÉCNICO

Nº05/ 2024

Para: Departamento de licitações e contratos

Assunto: Gênero alimentício perecível

J A DA ROCHA SILVA, CNPJ nº 35.734.626/0001-06, classificada no pregão eletrônico nº 17/2024

Venho através deste informar que analisamos a descrição do item 002:

Item 001, carne SUINA de boa qualidade. Cortes: Iscas, cubos. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (rosado, avermelhado) sem manchas esverdeadas, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. Possuindo baixo percentual de gordura branca (toucinho) de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente.

Item 002, carne SUINA de boa qualidade. Cortes: Iscas, cubos. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (rosado, avermelhado) sem manchas esverdeadas, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. Possuindo baixo percentual de gordura branca (toucinho) de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente.

FUNDAMENTAÇÃO E CONCLUSÃO

Avaliação técnica é uma alternativa de que dispõe o gestor público, para assegurar a qualidade, tendo como objetivo verificar a descrição do produto ofertado aos requisitos de qualidade e estabelecidos no instrumento convocatório.

Decido pela APROVAÇÃO DOS ITENS ACIMA CITADOS.

É o parecer.

Caxias Ma, 28 de Agosto de 2024

Kamila Sousa Silva
Coordenadora de Nutrição
RNT 11 - 6289

Kamila Sousa da Silva
Coordenadora de Nutrição

PARECER TÉCNICO

Nº 01/ 2024

Para: Departamento de licitações e contratos

Assunto: Gênero alimentício perecível

J A DA ROCHA SILVA, cnpj nº 35.734.626/0001-06, classificada no pregão eletrônico nº 017/2024

Venho através deste informar que analisamos a descrição do item 004:

Item 001, carne maciça de primeira qualidade. Cortes: Inteira, Iscas, cubos. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

Item 002, carne maciça de primeira qualidade. Cortes: Inteira, Iscas, cubos. Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sabor/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

Item 003, Frango abatido inteiro, com miúdos, fresco. Aspectos: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

Item 004, Frango abatido inteiro, com miúdos, fresco. Aspectos: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Com selo de inspeção Federal (SIF).

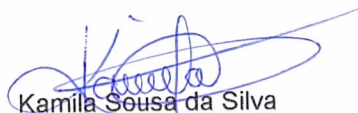
FUNDAMENTAÇÃO E CONCLUSÃO

Avaliação técnica é uma alternativa de que dispõe o gestor público, para assegurar a qualidade, tendo como objetivo verificar a descrição do produto ofertado aos requisitos de qualidade e estabelecidos no instrumento convocatório.

Decido pela APROVAÇÃO DOS ITENS ACIMA CITADOS.

É o parecer.

Caxias Ma, 21 de Agosto de 2024



Kamila Sousa da Silva
Coordenadora de Nutrição

Kamila Sousa Silva
Coord. de Nutrição
CRN 11 - 6289

PARECER TÉCNICO

Nº04 / 2024

Para: Departamento de licitações e contratos

Assunto: Gênero alimentício perecível

WG ALIMENTOS LTDA, cnpj nº 24.471. 473/0001-35, classificada no pregão eletrônico nº 017/2023

Venho através deste informar que analisamos a descrição do item 04:

DESC **Item 01, Carne maciça com osso, de baixa qualidade, fresca, limpa, as**
aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha
brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e
larvas. Odor e sabor: próprio. Porém com alto percentual de gordura, sem nenhuma condições
de uso para manter a qualidade oferecida. não aceitável.

DESC **Item 02, Carne maciça com osso, de baixa qualidade, fresca, limpa, as**
aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha
brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e
larvas. Odor e sabor: próprio. Porém com alto percentual de gordura, sem nenhuma condições
de uso para manter a qualidade oferecida. não aceitável.

DESC **Item 03, Fígado bovino, de baixa qualidade, congelado, não fresco. Aspectos:**
próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. Embalagem em saco
plástico transparente e atóxico, limpo, resistente. não aceitável

DESC **Item 04, Fígado bovino, de baixa qualidade, congelado, não fresco.**
Aspectos: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. Embalagem
em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente. não aceitável.

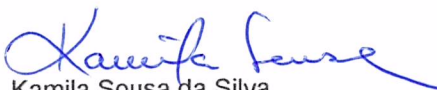
FUNDAMENTAÇÃO E CONCLUSÃO

Avaliação técnica é uma alternativa de que dispõe o gestor público, para assegurar a qualidade, tendo como objetivo verificar a descrição do produto ofertado aos requisitos de qualidade e estabelecidos no instrumento convocatório.

Decido pela NÃO APROVAÇÃO DOS ITENS ACIMA CITADOS.

É o parecer.

Caxias Ma, 23 de Agosto de 2024



Kamila Sousa da Silva
Coordenadora de Nutrição

Kamila Sousa Silva
Coord. de Nutrição
CRN 11 - 6289