

SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR

GERÊNCIA DE SUPORTE ADMINISTRATIVO DO PALÁCIO DAS ESMERALDAS

Parecer Técnico de Análise de Proposta

A Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas (SAPE) vem apresentar manifestação quanto à Proposta Comercial e amostras apresentadas pela empresa LTBA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, portadora do CNPJ: 04.694.478/0001-10.

A Seção 6.4 do Termo de Referência II prevê que após a fase de lances e aceitabilidade do preço apresentado, a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar amostra dos itens ofertados, para que seja verificado se há o atendimento das especificações exigidas neste Termo de Referência. Para a realização da avaliação das amostras apresentadas foi designada uma comissão avaliadora por meio da Portaria evento nº 69092 a fim de verificar se a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar cumpriu os critérios estabelecidos no subtópico 6.13 do Termo de referência.

Salientamos que a finalidade da exigência de amostras é permitir que a Administração, no julgamento da proposta, possa certificar o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas indicadas na sua descrição, tal como constante no edital. Assim pretende-se reduzir riscos e garantir que o objeto proposto atenderá à necessidade da Administração.

A comissão técnica composta por:

- a) Emiliana Azambuja melo, CPF: XXX.187.201-XX - Chefe de cozinha do Palácio das Esmeraldas
- a) Tatianne Barros Moreira, CPF: XXX.243.551-XX - Auxiliar da Chefe de cozinha do Palácio das Esmeraldas
- c) Ivana Cabral Oliveira Barros, CPF: XXX.510.881-XX - Nutricionista e Chefe do Almoxarifado da Sape.

III - SUPLENTE:

- b) Lauany Borges de Moraes, CPF: XXX.165.021-XX- Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo;
- d) Juliana de Souza Ribeiro, CPF: 700.248.611-03- Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo.

No dia 22/08/2024, a comissão técnica de avaliação recebeu as amostras de degustação apresentados pela empresa LTBA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, conforme cardápio estabelecido no subtópico 6.7.1 do Termo de Referência.

1. CAFÉ DA MANHÃ

Sanduíches frios ou quentes de pão integral

2. COQUETEL

Porções individuais:

Escondidinho de mandioca com carne bovina

Risoto de baião de três.





3. ALMOÇO/JANTAR:

Massa:
Massas recheadas (com opções de recheios)
Carnes:
Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos
Sobremesas:
Tiramissu

4. LANCHE DA TARDE

Entrada salgada:
Rocambole embutidos e queijo
Quiche de queijo e bacon

Analisando os seguintes requisitos temperatura dos alimentos, aparência e aspecto, higiene, apresentação e tempero.

Eis, em síntese segue o relatório.

Cardápio	Requisitos	Atendido	Atendido parcialmente	Não Atendi do	Considerações
1. CAFÉ DA MANHÃ Sanduíches frios ou quentes de pão integral	Temperatura dos Alimentos			X	A temperatura não estava adequada, onde deveriam ser apresentados frios ou quentes foram servidos em temperatura ambiente.
	Aparência e Aspecto		X		Na aparência e aspecto atenderam parcialmente, pois foi verificado que o pão estava ressecado e com pouco recheio.
	Higiene			X	Desde a chegada das amostras, durante a finalização dos pratos e ao servir os alimentos, nenhum dos colaboradores utilizavam equipamentos de higiene. Chegaram a solicitar toucas pois não haviam trazido e durante a avaliação foi verificado que não estavam paramentados adequadamente, com cabelos soltos, unhas longas e uniforme sujo, impróprio para qualquer local a ser servido, sem preocupação com assepsia das mãos que não higienizaram em nenhum momento. Outro ponto relevante foi a higienização inadequada das louças, onde utilizaram álcool 54 GL o que não é indicado para desinfetar.
	Apresentação			X	A apresentação foi realizada de forma totalmente desorganizada, pois não trouxeram todos os itens



					necessários para servir os pratos, apenas alguns estavam etiquetados e grande maioria das louças estavam com ranhuras e diversas avarias.
	Tempero			X	Em relação ao tempero, o recheio dos sanduiches estava sem sal, tornando pouco atrativo.

Cardápio	Requisitos	Atendido	Atendido parcialmente	Não Atendido	Considerações
2. COQUETEL Porções individuais: Escondidinho de mandioca com carne bovina Risoto de baião de três.	Temperatura dos Alimentos			X	As porções servidas de escondidinho de mandioca com carne bovina e risoto de baião de três, ambos estavam frios, sendo servidos em temperatura inadequada.
	Aparência e Aspecto		X		Sobre a aparência e aspecto, as porções apresentadas atenderam parcialmente este critério. O escondidinho de mandioca com carne bovina estava aparentemente cremoso, porém o queijo que deveria estar assado estava cru. Já o risoto de baião de três não estava muito atrativo em sua aparência.
	Higiene			X	Desde a chegada das amostras, durante a finalização dos pratos e ao servir os alimentos, nenhum dos colaboradores utilizavam equipamentos de higiene. Chegaram a solicitar toucas pois não haviam trazido e durante a avaliação foi verificado que não estavam paramentados adequadamente, com cabelos soltos, unhas longas e uniforme sujo impróprio para qualquer local a ser servido, sem preocupação com assepsia das mãos que não higienizaram em nenhum momento. Outro ponto relevante foi a higienização inadequada das louças, onde utilizaram álcool 54 GL o que não é indicado para desinfetar.
	Apresentação			X	A apresentação foi realizada de forma totalmente desorganizada, pois não trouxeram todos os itens necessários para servir os pratos, apenas alguns estavam etiquetados e grande maioria das louças estavam com ranhuras e diversas avarias.



	Tempero			Em relação ao tempero, o escondidinho de mandioca com carne bovina não foi possível avaliar se era mandioca ou batata, já no recheio não foi possível reconhecer a carne utilizada. Em relação ao tempero do risoto ele estava insosso, desprovido de alguns temperos essenciais para a degustação satisfatória do prato.
--	---------	--	--	---

Cardápio	Requisitos	Atendido	Atendido parcialmente	Não Atendido	Considerações
3. ALMOÇO/JANTAR: Massa: Massas recheadas (com opções de recheios) Carnes: Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos Sobremesas: Tiramissu	Temperatura dos Alimentos			X	A massa recheada estava totalmente fria, e a sobremesa apresentou consistência mole devido a refrigeração incorreta.
	Aparência e Aspecto	X			O filé e a massa estavam no ponto correto, sendo satisfatória a aparência e aspecto.
	Higiene			X	Desde a chegada das amostras, durante a finalização dos pratos e ao servir os alimentos, nenhum dos colaboradores utilizavam equipamentos de higiene. Chegaram a solicitar toucas pois não haviam trazido e durante a avaliação foi verificado que não estavam paramentados adequadamente, com cabelos soltos, unhas longas e uniforme sujo impróprio para qualquer local a ser servido, sem preocupação com assepsia das mãos que não higienizaram em nenhum momento. Outro ponto relevante foi a higienização inadequada das louças, onde utilizaram álcool 54 GL o que não é indicado para desinfetar.
	Apresentação			X	Notou-se da apresentação que os molhos não estavam encorpados. Sobre a sobremesa não houve cuidado no corte na hora de servir perdendo a textura de camadas.
	Tempero		X		O molho do filé estava com gosto ácido e os cogumelos estavam crus o que no conjunto ficou com gosto ruim, quanto a massa recheada o molho estava totalmente sem gosto. O sabor da sobremesa estava



					bom
--	--	--	--	--	-----

Cardápio	Requisitos	Atendido	Atendido parcialmente	Não Atendido	Considerações
4. LANCHE DA TARDE Entrada salgada: Rocambole embutidos e queijo Quiche de queijo e bacon	Temperatura dos Alimentos			X	As temperaturas não estavam adequadas, visto que as entradas estavam geladas.
	Aparência e Aspecto		X		Na aparência e aspecto o rocambole e a quiche apresentavam boa aparência, mas quanto ao aspecto notou-se por baixo da massa do rocambole estava totalmente cru e mau assado e a quiche estava com a massa grossa e esfarelando no ato do corte.
	Higiene			X	Desde a chegada das amostras, durante a finalização dos pratos e ao servir os alimentos, nenhum dos colaboradores utilizavam equipamentos de higiene. Chegaram a solicitar toucas pois não haviam trazido e durante a avaliação foi verificado que não estavam paramentados adequadamente, com cabelos soltos, unhas longas e uniforme sujo impróprio para qualquer local a ser servido, sem preocupação com assepsia das mãos que não higienizaram em nenhum momento. Outro ponto relevante foi a higienização inadequada das louças, onde utilizaram álcool 54 GL o que não é indicado para desinfetar.
	Apresentação			X	Além da apresentação que foi realizada de forma desorganizada, e dos itens necessários para servir os pratos apresentarem ranhuras e diversas avarias, observou-se que a quiche estava com quantidade excessiva de bacon.
	Tempero			X	Em relação ao tempero, a quiche estava sem sabor com pouco recheio e pouco creme e em razão do excesso de bacon estava salgada.

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

Conforme se extrai do subitem 6.13 do Termo de Referência sobre os parâmetros que foram levados em consideração para o julgamento das amostras, segue as fotos de que corroboram com análise das amostras feita na planilha presente constante do presente parecer.



A Finalização dos pratos foi realizada sem os materiais e cuidados apropriados de higienização, colocando em risco de contaminação dos alimentos.



Assinaturas manuscritas

Observa-se a colaboradora não estava paramentada corretamente, manuseando os alimentos com unha grande e sem luvas (higienização das mãos não foi feita na chegada e nem com álcool 70). A touca higiênica foi solicitada, mas o cabelo não foi preso corretamente correndo risco de contaminação dos alimentos com corpos estranhos.



[Handwritten signatures and initials]



Durante a apresentação das amostras, notou-se que o transporte dos insumos e louças foram feitos de forma totalmente inadequada. As louças estavam sujas, com ranhuras e diversas avarias e durante a limpeza utensílios utilizou-se álcool 54 GL o que não é indicado para desinfectar, conforme se extraia das fotos em anexo.





No quesito da apresentação, ao servirem as amostras não realizaram a etiquetagem dos pratos o que dificultou a identificação de cada cardápio, posteriormente a própria comissão de avaliação fez a identificação de cada prato conforme aparência e aspecto que apresentavam.

Por tudo que foi exposto, a comissão de avaliação técnica deliberou, que a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, não cumpriu os critérios de aceitabilidade, não atendendo a solicitação dos itens para degustação e os requisitos de qualidade elencados em Edital não estando apta a realizar a prestação de serviços de Buffet.

Emiliana Azambuja Melo
Emiliana Azambuja Melo

Chefe de cozinha do Palácio das Esmeraldas

Tatianne Barros Moreira
Tatianne Barros Moreira

Auxiliar da Chefe de cozinha do Palácio das Esmeraldas



Ivana Cabral O. Barros
Ivana Cabral Oliveira Barros

Nutricionista e Chefe do Almoxarifado da Sape

*Ivana Cabral
Nutricionista
CRM 12.123*

SUPLENTE:

Lauany B. de Moraes

Lauany Borges de Moraes

Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo

Juliana de Souza Ribeiro
Juliana de Souza Ribeiro

Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo

[Assinatura]
[Assinatura]