

SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR

GERÊNCIA DE SUPORTE ADMINISTRATIVO DO PALÁCIO DAS ESMERALDAS

Parecer Técnico de Análise de Proposta e Amostras

A Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas (SAPE) vem apresentar manifestação quanto à Proposta Comercial e amostras apresentadas pela empresa EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES LTDA, portadora do CNPJ: 19.007.762.0001-48

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.614.301-XX - Nutricionista e Chefe do Almoxarifado da Sape.

III - SUPLENTES:

- b) Lauany Borges de Moraes, CPF: XXX.165.021-XX - Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo;
- d) Juliana de Souza Ribeiro, CPF: XXX.248.611-XX - Auxiliar da Gerente de Suporte Administrativo.

No dia 30/08/2024, a comissão técnica de avaliação recebeu as amostras de degustação apresentados pela empresa EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES 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 atendido	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 foi atendido parcialmente, pois verificou-se que ao servir os sanduíches utilizaram palito roliço de madeira “palito de dente”, o que não é apropriado, pois pode causar diversos riscos a quem irá consumir, tais como: Perigo de Engolir ou Inalar: Há o risco de alguém, engolir ou inalar o palito acidentalmente. Isso pode causar sufocamento ou danos internos. Lesões na Boca ou Gengiva Se o palito não for visto, há a chance de se morder ou perfurar a gengiva ou a boca ao tentar comer o sanduíche. Risco de Quebra: Palitos de dente podem se quebrar facilmente. Um pedaço quebrado pode ficar no sanduíche, tornando-o difícil de detectar e potencialmente perigoso se ingerido. Contaminação: Se o palito de dente não for higienizado adequadamente ou for de má qualidade, ele pode introduzir contaminantes no alimento.
					O s colaboradores atenderam parcialmente os critérios de higiene, utilizaram toucas e luvas e fizeram a higienização das mãos e dos utensílios utilizados, entretanto foi detectado que em alguns momentos durante a finalização e montagem dos pratos a colaboradora retirou as luvas, deixando em cima da bancada e posteriormente utilizando a mesma luva que provavelmente já estava contaminada. Outro ponto relevante foi durante a elaboração e finalização dos

	Higiene		X		pratos percebeu-se que foi utilizado uma única tábua de corte para todos os pratos, entre carnes, frutas, queijos e hortaliças. O que não é recomendado pois apresenta riscos significativos à saúde devido à contaminação cruzada. Referente a higienização das louças utilizadas, não houve como saber se foi realizada de forma eficiente pois o líquido utilizado não estava identificado, impossibilitando saber se era álcool 70 ou algum outro para higienização.
	Apresentação		X		A apresentação do prato foi realizada sem etiquetagem, a identificação foi feita pela colaboradora, porém o prato estava pouco atrativo em razão da falta de recheio.
	Tempero			X	Em relação ao tempero, o sanduiche estava com pouco recheio o que prejudicou a apuração do tempero.

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		A porção de escondidinho de mandioca com carne bovina foi servido na temperatura adequada, já o risoto de baião de três estava muito quente para o consumo imediato.
	Aparência e Aspecto		X		Sobre a aparência e aspecto, a porção de escondidinho de mandioca com carne bovina atendeu este critério. Já sobre o risoto de baião de três notou-se que não era risoto, não atendendo este critério.
	Higiene			X	O s colaboradores atenderam parcialmente os critérios de higiene, utilizaram toucas e luvas e fizeram a higienização das mãos e dos utensílios utilizados, entretanto foi detectado que em alguns momentos durante a finalização e montagem dos pratos a colaboradora retirou as luvas, deixando em cima da bancada e posteriormente utilizando a mesma luva que provavelmente já estava contaminada. Outro ponto relevante foi durante a elaboração e finalização dos pratos percebeu-se que foi utilizado uma única tábua de corte para todos os pratos, entre

					carnes, frutas, queijos e hortaliças. O que não é recomendado pois apresenta riscos significativos à saúde devido à contaminação cruzada. Referente a higienização das louças utilizadas, não houve como saber se foi realizada de forma eficiente pois o líquido utilizado não estava identificado, impossibilitando saber se era álcool 70 ou algum outro para higienização.
	Apresentação			X	A apresentação dos pratos foi realizada sem etiquetagem, a identificação foi feita pela colaboradora a qual não foi específica na apresentação e nos ingredientes utilizados. O escondidinho de mandioca com carne bovina foi apresentado sem a finalização e acabamento. Já o risoto de baião de três não foi utilizado o arroz apropriado para risoto, tornando o prato pouco atrativo do que era esperado. Havia também excesso de cebolinha o que prejudicou a apresentação.
	Tempero		X		No quesito tempero os pratos servidos atenderam parcialmente esse critério, a porção de escondidinho houve um equilíbrio no sabor, porém notou-se a falta de alguns ingredientes o que poderia estar mais atrativo no sabor. Já em relação ao risoto de baião de três detectou-se excesso de sal, o que prejudicou todo o tempero do prato.

Cardápio	Requisitos	Atendido	Atendido parcialmente	Não Atendido	Considerações
3. ALMOÇO/JANT	Temperatura dos Alimentos			X	A massa estava fria e o ponto da carne estava cru apresentando-se frio internamente. A sobremessa não estava gelada.
	Aparência e Aspecto	X		X	A massa se mostrou seca e dura. A carne e o molho seguido de cogumelos aparentava uma cor de aspecto diferente do que é habitualmente servido, além de não estarem no ponto.
			X		Os colaboradores atenderam parcialmente os critérios de higiene, utilizaram toucas e luvas e fizeram a higienização das mãos e dos utensílios utilizados, entretanto foi detectado que em alguns momentos durante a finalização e montagem dos pratos a colaboradora retirou as luvas, deixando em cima da bancada e posteriormente utilizando a mesma luva que provavelmente já estava

AR: Massa: Massas recheadas (com opções de recheios) Carnes: Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos Sobremesas: Tiramissu	Higiene				contaminada, outro ponto relevante foi durante a elaboração e finalização dos pratos percebeu-se que foi utilizado uma única tábua de corte para todos os pratos, entre carnes, frutas, queijos e hortaliças, o que não é recomendado pois apresenta riscos significativos à saúde devido à contaminação cruzada. Referente a higienização das louças utilizadas, não houve como saber se foi realizada de forma eficiente pois o líquido utilizado não estava identificado, impossibilitando saber se era álcool 70 ou algum outro para higienização.
	Apresentação			X	A massa foi apresentada com molhos de maneira desordenada e a folha de manjericao estava muito grande. A carne estava sem nenhuma finalização.
	Tempero			X	A molho da massa estava com gosto artificial e a carne estava sem sal.

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	A quiche estava com temperatura inadequada.
	Aparência e Aspecto			X	Na aparência e aspecto do rocambole identificou-se que não era assado e no momento da apresentação pela colaboradora ficou evidente que houve a interpretação errada do cardápio, quanto a quiche a massa estava grossa com muito bacon e pouco creme.
	Higiene		X		Os colaboradores atenderam parcialmente os critérios de higiene, utilizaram toucas e luvas e fizeram a higienização das mãos e dos utensílios utilizados, entretanto foi detectado que em alguns momentos durante a finalização e montagem dos pratos a colaboradora retirou as luvas, deixando em cima da bancada e posteriormente utilizando a mesma luva que provavelmente já estava contaminada, outro ponto relevante foi durante a elaboração e finalização dos pratos percebeu-se que foi utilizado uma única tábua de corte para todos os pratos, entre carnes, frutas, queijos e hortaliças, o que não é recomendado pois apresenta riscos significativos à saúde devido à contaminação cruzada. Referente a higienização das louças utilizadas, não houve como saber se foi realizada de forma eficiente pois o líquido utilizado não estava identificado, impossibilitando saber se era álcool 70 ou algum outro para higienização.
					A apresentação do rocambole foi

					distinta da pretendida e a quiche estava sem decoração.
	Apresentação			X	O tempero do rocambole não foi levado em consideração visto que não atendeu a solicitação e o tempero da quiche estava um pouco salgado.
	Tempero			X	

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

Por tudo que foi exposto, a comissão de avaliação técnica deliberou, que a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, não cumpriu todos 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.

João Carlos Borges Ferreira Major QOPM

Gestor de Contrato