FOLHA: _____

PROCESSO: _____

VISTO: _____

CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO IV – TERMO DE APROVAÇÃO DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 16/2018 – Processo Administrativo nº 1170/2018

Atestamos, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Eletrônico 16/2018, que a empresa **F.G.R. Silva Buffet e Eventos Ltda. (PRIME ALIMENTAÇÃO)**, detentora da proposta melhor classificada, apresentou amostra dos alimentos e serviços de buffet de acordo com o item 14 do Edital em sessão pública realizada em **23/08/2018, às 14:00 horas**, na Sede do Coren-SP.

Declaramos que após avaliação técnica dos serviços apresentados, a amostra foi:

(**X**) **APROVADA** – tendo cumprido as especificações exigidas no Edital e surtiu os resultados pretendidos, conforme descrito abaixo:

1º - Exigências relacionadas aos funcionários da Contratada (Cláusula 2 do Anexo II – Especificações Técnicas):

- A equipe contou com 5 componentes incluindo uma Nutricionista;

- Auxiliares de cozinha e do serviço de salão estavam uniformizados, utilizando luvas, toucas e jalecos apropriado e coerentes, bem como atuaram da maneira esperada em suas funções.

- Os funcionários apresentavam aparência asseada;

- A empresa apresentou os itens adequados de assepsia do local e dos materiais de utilização.

2º - Exigências relacionadas ao preparo dos alimentos (Cláusula 3 do Anexo II – Especificações Técnicas):

- A F.G.R. Silva Buffet e Eventos (Prime Alimentação), através da sua nutricionista Carolyne Castro Pereira – CRN 43265, informou que a empresa possui cozinha própria, que funciona no próprio endereço constante dos documentos, e que todos os alimentos utilizados na amostra foram preparados lá, sejam os prontos ou os que foram finalizados no local da apresentação.

A membra da Comissão Cláudia Tanabe, na presença da pregoeira Meire F. Tortolani, acompanhou e constatou:

- Desde o descarregamento, movimentação e manejo dos alimentos, verificando que estavam acondicionados adequadamente (embalados e refrigerados, quando necessário) e em veículo com apropriado;
- Cada alimento estava em embalagem fechada apropriada, etiquetada com informação sobre o conteúdo, data de fabricação e validade;

Constatação de todos os membros da Comissão:

- Os alimentos utilizados demonstraram boa qualidade e frescor, foi utilizada água mineral nos preparos em que o item foi necessário, os utensílios de cozinha atendiam ao informado no Edital, foram providenciados *rechauds* para manter os alimentos preparados aquecidos até o momento de servir.

- Alimentos foram preparados em quantidade suficiente à equipe de avaliação da amostra e servidos de acordo com o intuito de degustação;

- Itens alimentícios dispostos e expostos em utensílios e equipamentos apropriados para manter qualidade e temperatura;

- Em relação ao grau de processamento, alguns alimentos (doces e salgados) foram trazidos prontos, logo, não havia como avaliar esse quesito. No entanto, todos estavam com sabor e aparência de frescos.

- Percebeu-se que o preparo dos alimentos seguiu as técnicas culinárias adequadas, estavam com excelente apresentação e temperatura e muito saborosos.

3º - Exigências relacionadas aos alimentos (Cláusula 4 c.c. Cláusulas 8 do Anexo II – Especificações Técnicas):

- Os sabores, temperos, qualidade e temperaturas dos alimentos e bebidas servidos atenderam à expectativa, por vezes superando-a, e foram disponibilizados condimentos (sal, azeite, vinagre, açúcar, queijo ralado) para utilização a gosto;

- A massa servida estava fresca, no ponto correto de cozimento; produto não aparentava ser industrializado.

- As porções foram servidas em recipientes e disposição adequada, com exceção do prato principal, que foi servido contendo carne vermelha e peixe num único prato, o que ocasionou uma leve mistura entre os molhos. No entanto, apenas essa ocorrência não desclassifica o serviço da licitante, pois todos estavam saborosos e na textura adequada, correspondendo às expectativas.

- **Qualidade e sabor dos alimentos:** salgados quentes serviços em variedade, aquecidos adequadamente e agradáveis ao paladar; salgados frios, *petit fours* e canapés também serviços em variedade e todos agradáveis ao paladar. Pratos quentes com três opções de proteína, porém, apenas uma guarnição quente (batatas à provençal), o que também não desqualifica, pois apresentou uma guarnição fria junto à salada. O escondidinho servido estava com ponto de gratinação perfeito.

- **Qualidade e sabor das bebidas:** foram servidos dois sucos, um de melancia com gengibre e outro de abacaxi com hortelã, ambos preparados na hora, gosto e temperatura adequados; dois tipos de refrigerantes, sendo um diet, servidos em jarra de vidro, também na temperatura adequada.

Avaliação dos vários tipos de *buffet* apresentados:

- **Lanche Box**: atendeu ao solicitado. Observamos que não foi oferecido guardanapo no kit, porém o item não constava descrito na montagem mínima para a amostra.

- **Bebidas**: atendeu ao solicitado. Apresentou 2 sabores de sucos naturais preparados no momento do serviço, e 2 sabores de refrigerante, em opções “Zero” e “Normal”, opções de bebidas quentes com café, chá, leite e leite achocolatado.

- **Salgados quentes, frios e canapés**: atendeu ao solicitado. Apresentou variedade de tipos e sabores, em temperaturas adequadas, sendo: 3 tipos de canapés; 5 tipos de petit four, entre doces e salgados; 6 tipos de salgados.

- **Doces**: atendeu ao solicitado. Apresentou 7 tipos de doces, incluindo 2 sabores de bolos.

- **Entradas, guarniçôes e pratos principais**: atendeu ao solicitado. Apresentou salada ricamente composta, 2 guarniçôes sendo informado que uma delas, por ser fria, foi juntada à salada, 3 opções de prato principal incluindo a opção de peixe, 1 opção de massa fresca, e 1 prato quente (escondidinho de mandioca) servido em ramequim (cumbuquinha).

4º - Exigências relacionadas à montagem das mesas (Cláusula 5 do Anexo II – Especificações Técnicas):

- Decoração, montagem e acomodação dos utensílios e demais itens (toalhas, louças, etc) nas mesas de buffet estavam adequados quanto ao uso e harmonia.

5º - Exigências relacionadas ao material (Cláusula 6 do Anexo II – Especificações Técnicas):

- Utensílios, louças e apetrechos foram fornecidos de acordo com os itens apresentados na degustação;
- Não foram fornecidos copos de isopor nem copos descartáveis para bebidas quentes, no entanto, havia xícaras de porcelana adequadas a cada tipo de bebida quente;
- Não havia sousplats e samovares, no entanto, sem prejuízo à avaliação do serviço;
- A licitante levou pranchões, o que facilitou a montagem dos diversos tipos de mesas;
- Todos os demais itens de acordo com as especificações do Edital.

6º Exigências relacionadas ao serviço (Cláusula 7 do Anexo II – Especificações Técnicas:

- Serviço solícito, atento às manifestações dos comensais;
- Boa coordenação, movimentação e harmonia dos garçons, bem como do pessoal que trabalhava na cozinha.

Observações gerais:

Quanto ao guardanapo no lanche-box: não foi exigência da amostra, no entanto, trata-se de exigência das especificações técnicas do Edital, que a futura contratada deverá observar quando da prestação dos serviços.

O mesmo vale para os copos descartáveis, sejam plásticos ou em isopor – também deverão ser de boa qualidade e deverão apresentados quando exigidos, assim como para os demais materiais exigidos nas especificações técnicas.

De um modo geral, a licitante fez uma ótima apresentação, atendendo as expectativas e, por vezes, até superando-as.

Comissão de aprovação da amostra:

_____

Adriana Rodrigues – Chefe de Gabinete da Presidência

_____

Cláudia Midori Tanabe Galvão – Coordenadora – Gerência de Comunicação

_____

Henrique Pereira Soares – Coordenador Setor de Cotação e Contratação – Gerência de Compras

_____
Solange G. de Souza – Coordenadora Setor de Administração de Contratos – Gerência de Compras

_____
Yasmim Taha – Gerente de Comunicação

São Paulo, 24 de Agosto de 2018.