

RESULTADO DA DEGUSTAÇÃO

PE-09-2024- Contratação de serviços de Buffet Completo (tipo coquetel)

No dia 13 de maio de 2024, as 15hs, a empresa licitante **B F DOS SANTOS-RESTAURANTE** compareceu às dependências do TRT3, no endereço Avenida Do Contorno, N. 4631 – 6º andar – Serra, BELO HORIZONTE | CEP: 30110-027, para apresentação da amostra dos produtos, referente ao PE-09/2024-Registro de Preços para eventual contratação de serviços de Buffet Completo (tipo coquetel).

A empresa foi diligente, chegando (02) duas horas antes do horário combinado, para que a degustação saísse no horário marcado, ou seja, 15:00h. Os profissionais se posicionaram interessados e solícitos.

As amostras apresentadas foram degustadas pela Comissão Avaliadora composta por servidoras da Secretaria de Material e Logística, da Secretaria de Licitações e Contratos, da Diretoria-Geral e da Presidência, com o objetivo de aferir a adequação do produto ofertado às necessidades deste Regional, observando os seguintes parâmetros/critérios para julgamento: apresentação, sabor, aroma, tamanho/peso, cor e textura. Também foram conferidas as marcas das bebidas ofertadas pela licitante.

As amostras foram oferecidas de acordo com o cronograma, iniciando-se pelos FRIOS, seguidos dos SALGADOS ASSADOS, SALGADOS FRITOS, PETIT GOURMET E DOCES.

A amostra foi apresentada por Coordenador de Buffet, profissional capacitado para conduzir o serviço oferecido, uniformizado e bastante gentil.

Passamos agora às impressões extraídas da apresentação da amostra:

Quanto aos FRIOS oferecidos, os canapés de peito de peru defumado, de gorgonzola com pera e nozes e tomate seco apresentaram como base pão de forma extremamente ressecado e recheios com pouco ou quase nenhum sabor que permitisse distinguir os itens. Já o tartelete apresentou uma massa dura e grosseira como base.

Dentre os SALGADOS ASSADOS oferecidos a empada de carne seca com catupiry apresentou um cheiro forte e um sabor ruim. O vol-au-vent de palmito estava sem gosto de palmito e extremamente apimentado. Já o folheado de peito de peru amargou um pouco o paladar.

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 3ª REGIÃO

Quanto aos SALGADOS FRITOS, o catupiry da coxinha apresentou uma textura diferente daquela de costume; não foi retirado o intestino do camarão no salgado empanado. O risole de milho continha grãos inteiros e o item não tinha sabor.

Quanto aos PETIT GOURMET, a casquinha de salmão estava ressecada. Já o escondidinho de moranga com carne seca possuía odor e sabor ruins. O risoto de filet mignon estava com um gosto muito marcante de vinho, apresentando um sabor levemente azedo.

A apresentação dos salgados, de forma geral, estava grosseira, com os itens oferecidos em pires, sem forminha e as bandejas estavam sem forro.

Quanto aos DOCES, estavam com boa aparência e sabor agradável, bem assim com o tamanho condizente com o requerido, bem elaborados e foram aprovados.

No entanto, para aprovação da amostra, todos os itens deveriam ser aceitos pela Comissão Avaliadora, o que não ocorreu com a parte relativa aos salgados da amostra. Portanto, com base nos requisitos do Edital, em especial do ANEXO I - OPÇÕES DE CARDÁPIO DOS EVENTOS, e por todo o exposto, informamos que, para continuidade do referido Pregão, **a proposta da empresa B F DOS SANTOS-RESTAURANTE foi reprovada pela** Comissão Avaliadora.

Belo Horizonte, 13 de maio de 2024

Comissão Avaliadora:

LUCIANA COURY ABRAHÃO

CLAUDIA STURZENEKER CYPRESTE

JULIANA CORREA RAMOS

DENISE DE ALMEIDA CHAVES SANCHO