



PTI

Parque Tecnológico
Itaipu

CNPJ: 07.769.688/0001-18
Av. Presidente Tancredo Neves, 6731
85867-900 - Foz do Iguaçu, PR
Tel. (45) 3576-7200
www.pti.org.br

**ATA DA 3ª SESSÃO DE LICITAÇÃO PRESENCIAL
SESSÃO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS**

Processo nº.: 0360/2019

Edital nº.: 0047/2019

Modalidade: Licitação Presencial

Norma Aplicável: Regulamento de Licitações, Contratos e Convênios da Fundação Parque Tecnológico Itaipu-Brasil - "RELC", registrado no Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Registro de Pessoas Jurídicas, Comarca de Foz do Iguaçu (PR), sob o nº 0207981, Livro B-1399, folhas 201 a 290.

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS para futura eventual Contratatação de Coffee Break

Aos **vinte e seis dias de junho de 2019, às nove horas**, no Florestan 3, na Fundação Parque Tecnológico Itaipu-Brasil, em sessão pública, reuniram-se a Comissão Permanente de Licitações, designada pela **RCD 061/2019**, sob a coordenação do Srta. **Claudinéia Pires**, acompanhada pelos membros titulares, o Srta. **Carolina dos Santos**, e Sr. **Igo Vinício Trida**, para a realização de sessão pública de licitação presencial, do tipo menor preço por lote, disputa ABERTA, **Edital nº.: 0047/2019**, que tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS para futura eventual Contratatação de Coffee Break**, ainda, de acordo com os documentos exigidos no instrumento convocatório e demais anexos. Presente ainda a colaboradores da área demandante: **Fernanda Lenzi** e Sr. **Thiago Wendler Martinez**. Participaros como ouvintes o Sr. Anderson Luis Fernandes e o Sr. Felipe de Barros Padilha, além da nutricionista da empresa arrematante, a Sra Josiane Debastiani e o garçom, o Sr. Joaquim Aparecido.

Foi disponibilizada lista de presença para a assinatura dos presentes.

A sessão foi iniciada às 09h04min, na qual se fizeram presentes os representantes:

I C S B RESTAURANTE EIRELI - CNPJ 30.789.635/0001-80, como representante credenciado Sr. **DAVID MATINC BARBOSA**.

SAMPA FOODS GASTRONOMIA LTDA - ME - CNPJ 10.853.087/0001-01, como representante credenciado Sr. **ARLINDO CAMINI JUNIOR**.

EM BRANCO



PTI

Parque Tecnológico
Itaipu

CNPJ: 07.769.688/0001-18
Av. Presidente Tancredo Neves, 6731
85867-900 - Foz do Iguaçu, PR
Tel. (45) 3576-7200
www.pti.org.br

LANCHONETE FRANTYESKO LTDA - ME - CNPJ 23.792.984/0001-96, como representante credenciado o Sr. **EDNILSON ZILLI PADILHA**.

A Coordenadora informou que a sessão se trata da ANALISE DA AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO do cardápio "COFFEE BREAK TIPO A.1, apresentado pela empresa **SAMPA FOODS GASTRONOMIA LTDA - ME**, conforme previsão do Item 5 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

A degustação foi realizada pela comissão composta pelos membros a seguir relacionados, conforme o disposto no item 5.5 do Termo de Referência:

- a) Pregoeiro da área de Compras e Licitações: Claudinéia Pires
- b) Dois membros da equipe de apoio da área de Compras e Licitações: Carolina dos Santos e Igo Vinicio Trida
- c) Dois colaboradores da área da Central de Serviços: Fernanda Lenzi e Thiago Wendler Martinez.

METODOLOGIA DA ANÁLISE: Para avaliação da conformidade dos produtos com o termo de referência foram verificados os seguintes critérios:

a) Aspecto Visual – consiste na comparação dos aspectos visuais externos, em relação à embalagem, acondicionamento, manuseio e transporte dos alimentos e bebidas.

b) Qualidade e quantidade dos produtos – foi analisado se os alimentos são frescos, com boa aparência, com boa procedência, aquecidos, bem como, a quantidade mínima exigida na tabela do item 5.2 do termo de referência.

c) Temperatura dos produtos – foi analisado se os alimentos e bebidas quentes estão aquecidos e as bebidas frias estão refrigeradas.

d) Materiais – foram analisados os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade.

e) Montagem – foi analisada a montagem do coffee break em relação a apresentação da mesa, ou seja, a colocação das bandejas, das louças e utensílios, distribuição dos alimentos e bebidas, bem como, a identificação dos alimentos.

f) Garçom – foi analisado o uniforme do garçom e a execução do serviço.

EM BRANCO



Parque Tecnológico
Itaipu

CNPJ: 07.769.688/0001-18
Av. Presidente Tancredo Neves, 6731
85867-900 – Foz do Iguaçu, PR
Tel. (45) 3576-7200
www.pti.org.br

RESULTADO:

Foram verificadas as amostras referentes ao COFFEE BREAK TIPO A.1, e foram reprovadas conforme exigências editalícias.

AMOSTRA	EMPRESA	RESULTADO
COFFEE BREAK TIPO A.1	SAMPA FOODS GASTRONOMIA LTDA - ME	REPROVADO

O detalhamento do cardápio de degustação tipo COFFEE BREAK TIPO A.1, como também o detalhamento da análise registrado na lista de verificações foram anexadas a este relatório.

Tendo em vista a reprovação das amostras apresentadas e o previsto no item 5.10.4, a empresa **SAMPA FOODS GASTRONOMIA LTDA - ME** fica convocada a reapresentar as amostras no prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis.

A nova sessão de análise de amostras será realizada no dia 05 de julho de 2019 às 09h00min nas dependências da Fundação PTI-BR, com o local a ser informado aos licitantes com antecedência.

A Coordenadora agradeceu a presença das licitantes, e declarou encerrada a sessão às 09h58m, da qual foi lavrada a presente ata que, após lida e achada conforme, foi assinada pela coordenadora, membros da comissão de licitações, licitantes e demais presentes.

Foz do Iguaçu, 26 de junho de 2019.



Claudinéia Pires

Coordenadora da Licitação
Fundação PTI



Carolina dos Santos

Comissão de Licitações
Fundação PTI



Igo Vinício Trida

Comissão de Licitações
Fundação PTI



Fernanda Lenzi

Colaboradora Fundação PTI

EM BRANCO



PTI

Parque Tecnológico
Itaipu

CNPJ: 07.769.688/0001-18
Av. Presidente Tancredo Neves, 6731
85867-900 - Foz do Iguaçu, PR
Tel. (45) 3576-7200
www.pti.org.br

Thiago Wendler Martines

Colaborador Fundação PTI
Fundação PTI

ARLINDO CAMINI JUNIOR

**SAMPA FOODS GASTRONOMIA
LTDA - ME**

DAVID MATINC BARBOSA

I C S B RESTAURANTE EIRELI

EDNILSON ZILLI PADILHA

LANCHONETE FRANTYESKO LTDA

EM BRANCO



PTI
Parque Tecnológico
Itaipu

CNPJ: 07.769.688/0001-18
Av. Presidente Tancredo Neves, 6731
85867-900 - Foz do Iguaçu, PR
Tel. (45) 3576-7200
www.pti.org.br

CARDÁPIO DEGUSTAÇÃO:

QUANTIDADE DE ALIMENTOS	CARDÁPIO DEGUSTAÇÃO COFFEE BREAK TIPO A.1
SALGADOS	
10 UN	Mini sanduíches naturais variados (frango, peito de peru, presunto e salame) todos deverão ter salada, maionese e queijo, acompanhado do sabor escolhido.
10 UN	Pães de queijo mineirinhos
10 UN	Trouxinhas de ricota
10 UN	Empadinhas de frango ou palmito
DOCES	
1 UN	Bolo de chocolate com cobertura de chocolate em 10 pedaços
1 UN	Tábua de frutas em fatias, tendo no mínimo 4 tipos de frutas, totalizando 40 fatias com peso mínimo de 50 g
BEBIDAS	
1 UN	Garrafa térmica de 1 L de café preto amargo, com fornecimento de sachês (açúcar e adoçante)
1 UN	Garrafa térmica de 500ml de leite quente
1 UN	Jarra de 1 L de suco natural de laranja
1 UN	Garrafa de 1 L de água sem gás gelada
ESTRUTURA MÍNIMA DE APOIO	
10 UN	Xícaras de louça com pires
10 UN	Copos de vidro
2 UN	Toalha e sobretoalha
1 UN	Caixa térmica com gelo para bebidas
10 UN	Pratos de sobremesa de louça
10 UN	Garfos de sobremesa de inox
20 UN	Guardanapos de papel de boa qualidade e quantidade
1 UN	Garçom





EM BRANCO

LISTA DE VERIFICAÇÃO

AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO			
Informações da Proposta			
Empresa: SAMPA FOODS GASTRONOMIA LTDA – ME			
Descrição do material: COFFEE BREAK TIPO A.1			
Marca: SAMPA FOODS			
Análise			
Critério	SIM (Aprovada)	NÃO (Reprovada)	Observação
Aspecto Visual – consiste na comparação dos aspectos visuais externos, em relação à embalagem, acondicionamento, manuseio e transporte dos alimentos e bebidas.	X		
Qualidade e quantidade dos produtos – será analisado se os alimentos são frescos, com boa aparência, com boa procedência, aquecidos, bem como, a quantidade mínima exigida na tabela do item 5.2.		X	a) Os sanduíches foram apresentados em um único sabor, enquanto o item 5.2 do termo de referência exige a apresentação de sabores variados sendo: frango, peito de peru, presunto e salame. b) Os sanduíches foram apresentados sem queijo. c) Foram apresentados 5 tipos de frutas, porém a quantidade de fatias é de 33 unidades, enquanto o termo de referência exige 40 fatias com peso mínimo de 50g.
Temperatura dos produtos – será analisado se os alimentos e bebidas quentes estão aquecidos e as bebidas frias estão refrigeradas.		X	a) O suco foi apresentado em temperatura ambiente, enquanto o termo de referência solicita que seja refrigerado. b) Os seguintes alimentos estavam frios: empadinha, pão de queijo e trouxinha de ricota.
Materials – serão analisados os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade.	X		

EM BRANCO

<p>Montagem - será analisada a montagem do coffee break em relação a apresentação da mesa, ou seja, a colocação das bandejas, das louças e utensílios, distribuição dos alimentos e bebidas, bem como, a identificação dos alimentos.</p>	<p>X</p>		
<p>Garçom - será analisado o uniforme do garçom e a execução do serviço.</p>	<p>X</p>		<p>O uniforme do garçom estava em desacordo, tendo em vista que não vestia gravata preta.</p>

EM BRANCO