

CRITÉRIOS DE JULGAMENTO – AVALIAÇÃO TÉCNICA DE AMOSTRAS

Objeto: Contratação de empresa especializada para aquisição, sob demanda por 12 (doze) meses, de serviço de Buffet para fornecimento de coquetel para atender às necessidades da Câmara Municipal de João Monlevade-MG,

Finalidade: Garantir a qualidade, segurança alimentar e apresentação dos serviços ofertados pela empresa contratada, de modo compatível com o padrão institucional e o público atendido.

DESCRIÇÃO DOS OBJETOS
Bolo sabores diversos , redondo, caseiro, Ingredientes: trigo, ovo, leite, fermento e sabor. unidade com peso entre 440 a 500 gramas.
Broa de fubá c/ queijo , redonda, caseira. Ingredientes: fubá, trigo, ovo, leite, fermento e queijo. unidade com peso entre 440 a 500 gramas.
Camarão VG empanado, queijo tipo catupiry , tamanho coquetel aproximadamente 50 gramas
Coxinha frita recheada com frango e catupiry, tamanho coquetel.
Empada assada recheada com queijo, tamanho coquetel.
Empada assada recheada c/ frango e catupiry, tamanho coquetel.
Empada assada recheada c/ frango, tamanho coquetel.
Empada assada recheada c/ palmito, tamanho coquetel.
Pastel comum, massa caseira , recheio de carne moída, de boa qualidade, tamanho coquetel
Pastel comum, massa caseira , recheio de queijo, de boa qualidade, tamanho coquetel
Pastel comum, massa caseira , recheio de pizza, de boa qualidade, tamanho coquetel
Pastel comum, massa caseira , recheio de requeijão em barra, de boa qualidade, tamanho coquetel
Folhado de alho poro - tamanho coquetel aproximadamente 20 gramas
Mini pizza recheada de presunto e mussarela - tamanho coquetel aproximadamente 30 gramas
Pão Baiano salgado , recheado com presunto e mussarela. Peso aproximado entre 150 a 200 gramas.
Pastel assado recheado de frango e catupiry, tamanho coquetel.
Folhado de abacaxi com bacon , tamanho coquetel aproximadamente 20 gramas



Pastel português frito com recheio de carne de boi de boa qualidade, tamanho coquetel.
Pastel português frito recheado com milho e catupiry, tamanho coquetel aproximadamente 20 gramas
Quibe frito recheado produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, recheio de catupiry, tamanho coquetel.
Sanduche com pão de batata , aproximadamente 8 cm de diâmetro, recheado com tomate, folha de alface, mussarela e presunto. Cada fatia contendo aproximadamente 25 gramas.
Sanduche natural c/ pão de forma , recheado com patê (peito de frango desfiado, maionese, cenoura ralada, milho verdes, uva passas, cebola branca, cheiro verde). Aproximadamente 200 gramas.
Salada de frutas cotadas em cubos, sem adição de açúcar, acondicionada embalagem plástica com tampa, individual, contendo 300ml. Com as seguintes frutas: Banana prata, pera, laranja, maçã, melão, morango, uva e manga. A cada semana serão selecionadas 5 dessas frutas para salada.
Quiche de abacaxi com bacon , tamanho coquetel aproximadamente 50 gramas
Pão de Queijo , tamanho coquetel aproximadamente 70 gramas
Empada de frango c/ catupiry , 100 gramas

1. Procedimento Geral da Avaliação

- 1.1. As amostras deverão ser apresentadas conforme convocação formal emitida pela Comissão Técnica.
- 1.2. A empresa deverá apresentar a amostra completa do cardápio exigido no Termo de Referência, representando fielmente o serviço proposto.
- 1.3. A degustação será realizada em sessão fechada, por Comissão Técnica designada por Portaria, composta por no mínimo 3 (três) servidores efetivos.
- 1.4. Cada membro atribuirá notas individuais segundo os critérios estabelecidos abaixo, sendo a nota final a **média aritmética simples** das avaliações.



2. Critérios de Julgamento e Pontuação

2.1. Sabor e Qualidade dos Alimentos | Avaliação do frescor, equilíbrio de temperos, textura, temperatura adequada e qualidade geral dos ingredientes utilizados.

2.2. Apresentação e Organização do Buffet | Harmonia visual, disposição dos alimentos, higienização de utensílios, uniformização e estética da montagem.

2.3. Variedade e Adequação do Cardápio | Compatibilidade com o cardápio proposto no Termo de Referência, diversidade de itens, alternativas para restrições alimentares (vegetariano, sem glúten etc.).

2.4. Atendimento e Cordialidade da Equipe | Postura profissional, agilidade no serviço, cortesia, uso de uniformes padronizados e identificação da equipe.

2.5. Higiene e Manipulação de Alimentos | Observância das boas práticas de manipulação e segurança alimentar conforme RDC 216/2004 (ANVISA), uso de EPIs e condições de conservação.

Critério	Descrição	Ponderação
2.1	quibe	Sem tempero
2.1	broa	“encruada” – mal cozimento
2.3	quibe	Sem recheio
2.3	broa	Sem sabor de fubá e sem queijo no massa

OBSERVAÇÕES EXTRAS:

A comissão julgou que os demais itens acima atenderam em total conformidade com edital, sendo aprovados.

Ademais, o buffet trouxe uma apresentação e organização com: harmonia visual, disposição dos alimentos, higienização de utensílios, uniformização e estética da montagem. Bem como, atendimento e cordialidade da equipe postura profissional, agilidade no serviço, cortesia.



Para mais, restou demonstrado também a higiene e manipulação de alimentos, observância das boas práticas de manipulação e segurança alimentar conforme rdc 216/2004 (anvisa), uso de epis e condições de conservação.

3. Notas e Classificação

- A nota final da empresa será o somatório ponderado das notas atribuídas.
- Será considerada **aprovada** as amostras apresentadas, se a **nota final igual ou superior a 70 pontos**.

4. Registro e Transparência

- Todos os julgamentos serão registrados em ata circunstanciada, com assinatura dos avaliadores;
- Poderá haver registro fotográfico das amostras apresentadas, para fins de controle e transparência;
- Poderá haver pesagem das amostras;
- Nenhum item poderá ser alterado, substituído ou preparado no local após o início da avaliação.

5. Observações Complementares

- A avaliação técnica tem caráter **classificatório e eliminatório**.
- A amostra apresentada deverá refletir fielmente o produto final que será servido durante a execução contratual.
- A inobservância de padrões mínimos de qualidade, higiene ou segurança implicará **eliminação automática**.

João Monlevade, 06 de outubro de 2025.

Mércia Ferreira Pires Cardoso, cargo/função: Ouvidor, matrícula nº 121 –
Presidente;





Natasha Barcellos de Oliveira, cargo/função: Agente Parlamentar I – Setor de Compras, Licitações e Contratos, matrícula nº 205 – Membro;

Ana Paula Cota Moreira, cargo/função: Chefe de Recursos Humanos, matrícula nº 116 – Membro.

Maria do Sagrado Coração Rodrigues Santos, cargo/função: Vereadora, matrícula nº 379 – Membro.

João Cassimiro da Silva, cargo/função: Vereador, matrícula nº 378 – Membro.



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://camarajoaomonlevade.nopapercloud.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 36003100310035003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **Natasha Barcellos de Oliveira** em 06/10/2025 13:25

Checksum: **63F8E609B49107DC560CE3603B1987C09672CF8A661CB16D9C033489E3D5AE72**

Assinado eletronicamente por **Ana Paula Cota Moreira** em 06/10/2025 13:36

Checksum: **9C0CA4164E63DF0A1F0504C3399D51A305AD6E5A31F70E7B3341BC6E083AA05E**

Assinado eletronicamente por **Mércia Ferreira Pires Cardoso** em 06/10/2025 15:24

Checksum: **F202B8F68149C5B923ABCDAD9F76E02540088890F515E59D7E60F407CD0AAC3**

Assinado eletronicamente por **Maria do Sagrado Coração Rodrigues Santos** em 07/10/2025 08:37

Checksum: **A8A37C3AFE92A8656404B3BB918F36ACC7DCF319E36276165A17D768AE7AF3E0**

Assinado eletronicamente por **João Cassimiro da Silva** em 09/10/2025 09:15

Checksum: **F1AECA155BE37E8F631777F9889F5069F9B75C13E094F622257DD5FA24A8724E**



Autenticar documento em <https://camarajoaomonlevade.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 36003100310035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.