



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.

DESCRÍÇÃO 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 moida, 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





<p>Pastel português frito com recheio de carne de boi de boa qualidade, tamanho coquetel.</p>
<p>Pastel português frito recheado com milho e catupiry, tamanho coquetel aproximadamente 20 gramas</p>
<p>Quibe frito recheado produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, recheio de catupiry, tamanho coquetel.</p>
<p>Sanduiche com pão de batata, aproximadamente 8 cm de diâmetro, recheado com tomate, folha de alface, mussarela e presunto. Cada fatia contendo aproximadamente 25 gramas.</p>
<p>Sanduiche 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.</p>
<p>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.</p>
<p>Quiche de abacaxi com bacon, tamanho coquetel aproximadamente 50 gramas</p>
<p>Pão de Queijo, tamanho coquetel aproximadamente 70 gramas</p>
<p>Empada de frango c/ catupiry, 100 gramas</p>

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.