

RESULTADO DA DEGUSTAÇÃO

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

No dia 28 de maio de 2024, às 12hs, a empresa licitante TREVO SALGADOS CONGELADOS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA 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, 12:00h. 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.

A amostra foi apresentada por garçons de Buffet, profissionais capacitados para conduzir o serviço oferecido, uniformizados e bastante gentis. O vasilhame utilizado atendia as especificações do edital.

Passamos agora às impressões extraídas da apresentação da amostra.

Foram servidos 6 (seis) SALGADOS FRIOS, a saber: blinis recheado, canapé de gorgonzola com pera, carpaccio de rosbife caramelizado, palmito imperial, phyllo com filé e gergelim, tacinha com mix de folhas e castanhas. Todos os itens possuíam excelente apresentação, sabor perceptível dos ingredientes, assim como agradável ao paladar, tendo também tamanho equilibrado, razão pela qual foram aprovados sem ressalvas.

Foram servidos 10 (dez) SALGADOS QUENTES, a saber: bocaditos de alho poró e geléia de pimenta, empada de frango com catupiry, folhadinho de queijo minas, petit coalho com mel, quiche de queijo com damasco, camarão empanado com catupiry, coxinha de frango com catupiry, croquete de milho com catupiry, filezinho ao molho madeira, rolinho primavera com molho agridoce. Todos os itens possuíam excelente apresentação, sabor

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 3ª REGIÃO

sabor perceptível dos ingredientes, assim como agradável ao paladar, tendo também tamanho equilibrado, razão pela qual foram aprovados sem ressalvas.

Foram servidos 6 (seis) PETIT GOURMETS, a saber: ceviche de peixe branco, bacalhau do imperador, bobó de camarão, camarão com molho de maracujá, cogumelo paris recheado, villeroy de salmão e gengibre. Todos os itens possuíam excelente apresentação, vasilhame adequado, sabor perceptível dos ingredientes, assim como agradável ao paladar, tendo também tamanho equilibrado, razão pela qual foram aprovados sem ressalvas.

Quanto aos DOCES degustados, estavam com boa aparência e sabor agradável, bem assim com o tamanho condizente com o requerido, sendo todos aprovados sem ressalvas, a saber: Bombom de morango, Rendado de nutella, Damasco recheado com pistache, Brigadeiro rocher, Cone de Ovomaltine, Amor aos pedaços, Bombom de cereja, Financié, Chocolate com menta, Pétala de chocolate crocante.

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 TREVO SALGADOS CONGELADOS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA foi aprovada pela Comissão Avaliadora.

Belo Horizonte, 28 de maio de 2024

Comissão Avaliadora:

CAROLINA SANTA ROSA NOGUEIRA DA GAMA

CLAUDIA STURZENEKER CYPRESTE

JULIANA CORREA RAMOS

DENISE DE ALMEIDA CHAVES SANCHO