

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PROPOSTA TÉCNICA****LICITAÇÃO Nº 12060/2025 OEI-COP30****1 – PROPÓSITO**

Trata o presente Relatório sobre a avaliação das propostas técnicas apresentadas no certame da Licitação nº 12060/2025 – OEI/COP30, objetivando a contratação de pessoa jurídica pessoas jurídicas especializadas na operação de restaurantes e quiosques (doravante, denominados “OPERADORES”) para, no âmbito da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (COP30), fornecimento de produtos alimentícios nas Zonas Azul e Verde, no período compreendido entre os dias 3 e 28 de novembro de 2025, conforme especificações e detalhamentos contidos no Anexo “A” – Termo de Referência.

2 – PROPOSTAS APRESENTADAS

Apresentaram propostas no certame as seguintes empresas: Catering Food Ltda., Coffee Lovers Brasil Ltda., Pães e Sorvetes Cairu, CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda., Delícias Quilombolas, Govinda Restaurantes Vegetarianos, TP Godinho Iacitatá Arte e Cultura e Socioambiental, Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp, de Produtos Alimentícios Ltda., Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda., e Consórcio CAM. A Proponente Simbaz Restaurante Afro e Bar Ltda. foi inabilitada no certame, não tendo, por esse motivo, sua proposta técnica avaliada.

3 – PRELIMINARES

3.1. A proposta técnica deverá ser apresentada, por lote, em formato impresso, assinada por representante legal da empresa, contendo todos os elementos necessários à avaliação da qualificação técnica.

3.2. A proposta técnica abrangerá a apresentação da documentação que comprove a capacidade de atendimento ao objeto do presente Termo de Referência.

3.3. Documentos emitidos em idioma estrangeiro deverão ser entregues na língua original e vir acompanhados de tradução simples, sendo exigida tradução juramentada apenas nos casos em que houver solicitação específica posterior pela CONTRATANTE.

3.4. Para fins de pontuação nos itens "Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios", "Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas", "Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais" e "Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil", o atendimento a cada critério descrito na tabela ocorrerá individualmente, não sendo permitida a soma de eventos distintos para comprovar o cumprimento de um mesmo critério, de modo que cada evento deverá, isoladamente, atender aos requisitos exigidos.

3.5. Fica permitido que um mesmo atestado que comprove o atendimento a um critério mais elevado seja utilizado, simultaneamente, para fins de comprovação de critérios inferiores relacionados.

3.6 Para fins de comprovação dos itens "Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios",

"Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas", "Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais" e "Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil" de empresas consorciadas, será admitida a soma de atestados para comprovar o atendimento de um critério.

3.7 Cada atestado deve comprovar, isoladamente, o atendimento ao quantitativo mínimo de público e eventos internacionais previsto no critério.

3.8 A comprovação relativa ao item Adoção de práticas sustentabilidade, acessibilidade e diversidade pode ser feita por meio de declarações de fornecedores, certificados ou outra forma idônea de comprovação.

3.9 – No item Qualificação dos Profissionais este item, serão avaliadas as experiências dos membros da Equipe Técnica Mínima da empresa PROPONENTE, incluindo os seus sócios. As experiências de cada componente deverão ser comprovadas por meios de atestados, declarações ou outro meio que faça prova inequívoca de suas realizações (por exemplo, registro em carteira de trabalho, declaração de corresponsabilidade ou certidão de registro do profissional no conselho de classe).

3.9.1 Deverão, também, ser apresentadas as declarações dos profissionais componentes da Equipe Técnica Mínima da PROPONENTE, concordando com sua indicação para participar dos trabalhos objeto do presente Termo de Referência.

3.9.2 A PROPONENTE deverá apresentar declaração afirmando que não haverá substituições na equipe técnica apresentada em sua proposta, salvo em casos de força maior, devendo, neste caso, apresentar profissional com experiência e formação equivalentes às do anterior e submeter à prévia aprovação da CONTRATADA.

4. CRITÉRIOS AVALIADOS

A pontuação da Proposta Técnica está limitada a 100 (cem) pontos e será apurada segundo o quadro de pontuação a seguir. *(alterações efetuadas pela Errata IV)*

QUADRO GERAL DE PONTUAÇÃO TÉCNICA			
QUESITO	ITEM AVALIADO	PONTUAÇÃO DO ITEM	TOTAL
Qualificação técnica	Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 (vinte) pontos	100 (cem) pontos
	Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	5 (cinco) pontos	
	Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	5 (cinco) pontos	
	Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 (vinte) pontos	
	Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da	15 (quinze) pontos	

QUADRO GERAL DE PONTUAÇÃO TÉCNICA			
QUESITO	ITEM AVALIADO	PONTUAÇÃO DO ITEM	TOTAL
	contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.		
	Qualificação dos Profissionais	5 (cinco) pontos	
	Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	30 (trinta) pontos	
PONTUAÇÃO TOTAL			100 (cem) pontos

5 – AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1 – LOTE 01 – Não acudiram interessados para este lote, sendo considerado **DESERTO**.

5.2 – LOTE 02.

Proponente – Única proposta apresentada no lote - TP Godinho Iacitá Arte e Cultura e Socioambiental.

Nota Técnica - TP Godinho Iacitá Arte e Cultura e Socioambiental	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	16 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	2 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	01 ponto
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	27 pontos
Pontuação total	61 Pontos

Decisão da Comissão - Fica classificada no lote a proponente **TP Godinho Iacitá Arte e Cultura e Socioambiental**.

5.3 – LOTE 03 – Não acudiram interessados para este lote, sendo considerado **DESERTO**.

5.4 – LOTE 04 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: CQ Comércio e Serviços de Alimentos e Eventos Ltda e Govinda Restaurante Vegetariano.

Nota Técnica - CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	17 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	12 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água	09 pontos

<i>e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	Não pontuou
Pontuação total	43 Pontos

A proposta técnica da Proponente **CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.** foi *desclassificada* por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 *Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.*

Nota Técnica - Govinda Restaurante Vegetariano	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	16 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	Não pontuou
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	18 pontos
Pontuação total	34 Pontos

A proposta técnica da Proponente **Govinda Restaurante Vegetariano** foi *desclassificada* por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 *Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.*

Decisão da Comissão – Lote **FRACASSADO**.

5.5 – LOTE 05 – Não acudiram interessados para este lote, sendo considerado **DESERTO**.

5.6 – LOTE 06 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food Ltda, Pães e Sorvetes Cairu; Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp. de Produtos Alimentícios.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica - Pães e Sorvetes Cairu	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	06 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos pontos
Pontuação total	60,8 pontos Pontos

Nota Técnica - Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp. de Produtos Alimentícios	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	13 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	03 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	02 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	04 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	12 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	01 ponto
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	60 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Pães e Sorvetes Cairu	60,80	$(60,80/60,80)*7$	7,00
Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp. de Produtos Alimentícios	60,00	$(56,00/57,80)*7$	6,90
Catering Food Ltda	51,80	$60,80/60,80)*$	5,96

5.7 – LOTE 07 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food Ltda, Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	92 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(59,00/92,00)*7	4,71
Consórcio CAM	92,00	(92,00/92,00)*7	7,00
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/92,00)*7	3,94

5.8 – LOTE 08 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,8	(51,8/51,8)*7	7,00

5.9 – LOTE 09 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food Ltda, Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00



Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	59,00	$(59,00/89,00)*7$	4,64
Catering Food Ltda	51,80	$(51,80/89,00)*7$	4,07

5.10 – LOTE 10 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	04 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	09 pontos
Qualificação dos Profissionais	03 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	27 pontos
Pontuação total	92 pontos

Proponente	Nota Técnica	$(PTE/MPT)*7$	Índice Técnico
Consórcio CAM	92,00	$(92,00/92,00)*7$	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	$(62,00/92,00)*7$	4,71

5.11 – LOTE 11 – Apresentaram propostas no presente lote a seguinte proponente Delícias Quilombolas.

Nota Técnica – Delícias Quilombolas	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	13 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	01 ponto
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio	Não pontuou

<i>da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	Não pontuou
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	55 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Delícias Quilombolas	55,00	(55,00/55,00)*7	7,00

5.12 – LOTE 12 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food Ltda, Cervejaria Araguaia Comércio, Indústria Ltda, Consórcio CAM e Coffee Lovers Brasil Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos

Pontuação total	89 pontos
------------------------	------------------

Nota Técnica – Coffee Lovers Brasil Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	06 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	02 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	04 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	53 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	$(89,00/89,00)*7$	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	59,00	$(59,00/89,00)*7$	4,64
Coffee Lovers Brasil Ltda	53,00	$(53,00/89,00)*7$	4,16

5.13 – LOTE 13 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Cervejaria Araguaia Comércio, Indústria Ltda, Consórcio CAM e Coffee Lovers Brasil Ltda.

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	92 pontos

Nota Técnica – Coffee Lovers Brasil Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	06 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	02 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	04 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	53 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	92,00	(92,00/92,00)*7	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(62,00/92,00)*7	4,71
Coffee Lovers Brasil Ltda	53,00	(53,00/92,00)*7	4,03

5.14 – LOTE 14 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food Ltda, Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(62,00/89,00)*7	4,87
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/89,00)*7	4,07

5.15 – LOTE 15 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,80	(55,00/55,00)*7	7,00

5.16 – LOTE 16 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda e Delícias Quilombolas.

Nota Técnica - CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	17 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	12 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas</i>	09 pontos

sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	Não pontuou
Pontuação total	43 Pontos

A proposta técnica da Proponente **CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.** foi **desclassificada** por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.

Nota Técnica – Delícias Quilombolas	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	13 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	01 ponto
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	Não pontuou
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	21 pontos
Pontuação total	55 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Delícias Quilombolas	55.00	(55,00/55,00*7	7,00

5.17 – LOTE 17 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food, Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	Não pontuou
Qualificação dos Profissionais	2,8 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	04 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos

Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	09 pontos
Qualificação dos Profissionais	03 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(62,00/89,00)*7	4,87
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/89,00)*7	4,07

5.18 – LOTE 18 – Não acudiram interessados para este lote, sendo considerado **DESERTO**.

5.19 – LOTE 19 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food, Govinda Restaurante Vegetariano e Fábio E. Sicília C., Import. e Exportação de Produtos Alimentícios Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	Não pontuou
Qualificação dos Profissionais	2,8 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica - Govinda Restaurante Vegetariano	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados	16 pontos

no fornecimento de produtos alimentícios.	
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	Não pontuou
Qualificação dos Profissionais	Não pontuou
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	18 pontos
Pontuação total	34 Pontos

A proposta técnica da Proponente **Govinda Restaurante Vegetariano** foi desclassificada por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.

Nota Técnica - Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp. de Produtos Alimentícios	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	13 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	03 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	02 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	04 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	12 pontos
Qualificação dos Profissionais	01 ponto
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	60 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Fábio R. Sicília Com. Imp. E Exp. de Produtos Alimentícios	60,00	(60,00/60,00)*7	7,00
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/60,00)*7	6,04

5.20 – LOTE 20 – Única proposta apresentada no lote – Consórcio CAM.

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	27 pontos

Pontuação total	92 pontos
------------------------	------------------

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM.	92,00	(55,00/55,00)*7	7,00

5.21 – LOTE 21 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/89,00)*7	4,07

5.22 – LOTE 22 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água</i>	Não pontuou

<i>e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/51,80)*7	7,00

5.23 – LOTE 23 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/51,80)*7	7,00

5.24 – LOTE 24 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda e Delícias Quilombolas.

Nota Técnica - CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	17 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	12 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	Não pontuou
Pontuação total	43 Pontos

A proposta técnica da Proponente **CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.** foi desclassificada por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.

Nota Técnica – Delícias Quilombolas	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	13 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	01 ponto
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	Não pontuou
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	55 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	55,00	(55,00/55,00)*7	7,00

5.25 – LOTE 25 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food, Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados</i>	20 pontos

<i>no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(62,00/89,00)*7	4,87
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/89,00)*7	4,07

5.26 – LOTE 26 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food, CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda e Consórcio CAM.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica - CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	17 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	12 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	Não pontuou
Pontuação total	43 Pontos

A proposta técnica da Proponente **CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.** foi **desclassificada** por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta)

pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo "A", deste Edital.

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	$(89,00/89,00)*7$	7,00
Catering Food Ltda	51,80	$(51,80/89,00)*7$	4,07

5.27 – LOTE 27 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food e CQ Comércio e Serviços Alimentícios e Eventos Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	Não pontuou
Qualificação dos Profissionais	2,8 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Coffee Lovers Brasil Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	06 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	02 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	04 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	09 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	27 pontos
Pontuação total	53 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	04 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	09 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	03 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	(62,00/89,00)*7	4,87
Coffee Lovers Brasil Ltda	53,00	(53,00/89,00)*7	4,16
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/89,00)*7	4,07

5.28 – LOTE 28 – Única proposta apresentada no lote – Consórcio CAM.

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	(89,00/89,00)*7	7,00

5.29 – LOTE 29 – Única proposta apresentada no lote – Consórcio CAM.

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 pontos
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	15 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	05 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	92 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	92,00	(92,00/92,00)*7	7,00

5.30 – LOTE 30 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/51,80)*7	7,00

5.31 – LOTE 31 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food e Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos

Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	Não pontuou
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	Não pontuou
Qualificação dos Profissionais	2,8 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica – Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	04 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	09 pontos
Qualificação dos Profissionais	03 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	21 pontos
Pontuação total	62 pontos

Nota Técnica – Consórcio CAM	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	Não pontuou
Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	20 pontos
Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 pontos
Qualificação dos Profissionais	05 pontos
Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	24 pontos
Pontuação total	89 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Consórcio CAM	89,00	$(89,00/89,00)*7$	7,00
Cervejaria Araguaia Comércio e Indústria Ltda	62,00	$(62,00/89,00)*7$	4,87
Catering Food Ltda	51,80	$(51,80/89,00)*7$	4,07

5.32 – LOTE 32 – Apresentaram propostas no presente lote as seguintes proponentes: Catering Food, Govinda Restaurante Vegetariano e Pães e Sorvetes Cairu.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 pontos
Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	05 pontos

<i>comprovadas</i>	
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Nota Técnica - Govinda Restaurante Vegetariano	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	16 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	Não pontuou
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	15 pontos
Pontuação total	31 Pontos

A proposta técnica da Proponente **Govinda Restaurante Vegetariano** foi *desclassificada* por incidir na hipótese prevista no inciso V, do subitem 10.1 do Edital – 10.1 Serão desclassificadas as propostas que: [...] V – não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4 do Termo de referência, Anexo “A”, deste Edital.

Nota Técnica - Pães e Sorvetes Cairu	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	06 pontos
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	27 pontos
Pontuação total	60,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Pães e Sorvetes Cairu	60,80	(60,80/60,80)*7	7,00
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/60,80)*7	5.96

5.33 – LOTE 33 – Única proposta apresentada no lote - Catering Food Ltda.

Nota Técnica - Catering Food Ltda	
Quesito avaliado	Pontuação atribuída
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 pontos
<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	05 pontos
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	Não pontuou
<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	Não pontuou
<i>Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.</i>	Não pontuou
<i>Qualificação dos Profissionais</i>	2,8 pontos
<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	24 pontos
Pontuação total	51,8 pontos

Proponente	Nota Técnica	(PTE/MPT)*7	Índice Técnico
Catering Food Ltda	51,80	(51,80/51,80)*7	7,00

Brasília/DF, 22 de setembro de 2025.

Luiz José da Silva
Secretário

Amira Lizarazo
Presidente

Hérica Brandão
Secretária-substituta