

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP n.º 22/2019 - Processo Administrativo nº 1284/2019

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRES. LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA DEGUSTAÇÃO	06/11/2019
2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	SHEILA APARECIDA LHOBRIGAT TETAMANTI	MATRÍCULA OU CPF	CPF: 633.431.778-49 / MATRÍCULA: 575
CARGO OU FUNÇÃO	FISCAL	SETOR/GERÊNCIA	FISCALIZAÇÃO
3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 10)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 7)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados",</i> entre outras.	Tópico 5.5 e demais subtópicos do Anexo II	09	Obs.: a ajudante de cozinha não estava usando touca e máscara descartáveis, conforme descrito no edital, porém a touca da profissional estava muito graciosa.
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo",</i> entre outras.	Tópicos 6.1 e 6.6 do Anexo II	10	
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes</i>	Tópicos 6.2, 6.4, e 7.13 do Anexo II	10	

<i>térmicos, hermeticamente fechados”, entre outras.</i>			
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>“Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente”, entre outras.</i>	Tópicos 6.12, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2 e 8.3 do Anexo II	10	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>“A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo”.</i>	Tópicos 6.2 e 6.14 do Anexo II	09	Obs.: o escondidinho de bacalhau estava saborosíssimo, porém com muito quente, o que pode ocasionar queimadura ao ser degustado, caso não seja avisado.
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: <i>“Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes.”</i>	Tópico 9.1 do Anexo II	10	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: <i>“Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações (...), no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. O Lanche Box deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta da estação, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane e 01 doce”, entre outras.</i>	Tópicos 5.3.1.1 do Anexo I, 9.1 do Anexo II	09	Obs.: o sanduiche estava sem data de validade

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

Para cada uma das sete características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da fase de degustação, uma nota entre 0 (zero) e 10 (dez), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e dez, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Completamente Insatisfatório), 1-3 (Pouco satisfatório), 4-6 (Razoável), 7-9 (Satisfatório) e 10 (Completamente satisfatório);

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das sete características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 70 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 49 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias, 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Completamente Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-3 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À DEGUSTAÇÃO

O serviço de garçom estava excelente e discreto.

Tanto as entradas quanto os pratos quentes e a sobremesa estavam bem saborosos, com tempero adequado.

São Paulo, 06 de novembro de 2019.



Sheila Aparecida Lhobrigat Tolamari
COREN-SP 14.775-R-ENF
Fiscal

Assinatura do avaliador

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP n.º 22/2019 - Processo Administrativo nº 1284/2019

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRES. LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA DEGUSTAÇÃO	06/11/2019
2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Meire Ferreira Tortolani	MATRÍCULA OU CPF	Matrícula 663
CARGO OU FUNÇÃO	Agente Administrativo	SETOR/ GERÊNCIA	CPL
3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 10)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 7)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados",</i> entre outras.	Tópico 5.5 e demais subtópicos do Anexo II	8	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo",</i> entre outras.	Tópicos 6.1 e 6.6 do Anexo II	7	
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados",</i> entre outras.	Tópicos 6.2, 6.4, e 7.13 do Anexo II	9	

<p>4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com as demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente",</i> entre outras.</p>	<p>Tópicos 6.12, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2 e 8.3 do Anexo II</p>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atendimento parcial ao item 6.12 (não havia réchauds) - Não atendeu ao item 7.1 e todos os subitens; - Não atendeu ao item 7.2; - Atendeu aos itens 8.2 e 8.3.
<p>5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i></p>	<p>Tópicos 6.2 e 6.14 do Anexo II</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bebidas servidas na temperatura adequada, não muito geladas, mas "fresquinhas"; - Alguns alimentos foram servidos demasiadamente quentes, queimando a língua e o palato (escondidinho, esfiha de carne e pão de batata); - A massa foi servida fria.
<p>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: <i>"Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."</i></p>	<p>Tópico 9.1 do Anexo II</p>	<p>10</p>	
<p>7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: <i>"Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações (...), no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. O Lanche Box deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta da estação, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane e 01 doce",</i> entre outras.</p>	<p>Tópicos 5.3.1.1 do Anexo I, 9.1 do Anexo II</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - O lanche box estava em sacola plástica similar à "sacola de mercado"; - O sanduiche de salame com queijo não continha data de validade; - A fruta não estava embrulhada (conforme exige o edital); - O suco de caixinha era de maçã - sabor diferente do exigido em edital; - Não continha guardanapo de papel; - Apenas o doce (bolinho) atendeu ao edital.
<p>4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO</p>			

Para cada uma das sete características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da fase de degustação, uma nota entre 0 (zero) e 10 (dez), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e dez, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Completamente Insatisfatório), 1-3 (Pouco satisfatório), 4-6 (Razoável), 7-9 (Satisfatório) e 10 (Completamente satisfatório);

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das sete características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 70 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 49 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias, 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Completamente Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-3 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À DEGUSTAÇÃO

Apesar de não ter sido objeto de avaliação, venho tecer comentários sobre o sabor dos alimentos servidos: em geral, os alimentos estavam frescos e com sabor agradável; ponto de cozimento / assado adequados; sal e temperos na medida certa.

São Paulo, 08 de Novembro de 2019.



Assinatura do avaliador

EM BRANCO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP n.º 22/2019 - Processo Administrativo nº 1284/2019

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRES. LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA DEGUSTAÇÃO	06/11/2019
2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Alessandra Azanha	MATRÍCULA OU CPF	984
CARGO OU FUNÇÃO	Assessora Técnica	SETOR/GERÊNCIA	ATE
3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 10)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 7)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados",</i> entre outras.	Tópico 5.5 e demais subtópicos do Anexo II	10	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo",</i> entre outras.	Tópicos 6.1 e 6.6 do Anexo II	10	
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados",</i>	Tópicos 6.2, 6.4, e 7.13 do Anexo II	10	

entre outras.			
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente",</i> entre outras.	Tópicos 6.12, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2 e 8.3 do Anexo II	10	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devida acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-las em temperatura adequada para consumo".</i>	Tópicos 6.2 e 6.14 do Anexo II	10	
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: <i>"Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."</i>	Tópico 9.1 do Anexo II	10	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: <i>"Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações (...), no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. O Lanche Box deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta da estação, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane e 01 doce",</i> entre outras.	Tópicos 5.3.1.1 do Anexo I, 9.1 do Anexo II	06	A embalagem apresentada para o lanche Box não atendeu a exigência do edital

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

Para cada uma das sete características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da fase de degustação, uma nota entre 0 (zero) e 10 (dez), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e dez, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Completamente insatisfatório), 1-3 (Pouco satisfatório), 4-6 (Razoável), 7-9 (Satisfatório) e 10 (Completamente satisfatório);

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das sete características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 70 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 49 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias, 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Completamente Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-3 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À DEGUSTAÇÃO

A empresa não fez a montagem da mesa para o serviço de coffee break / welcome coffee, mas apresentou os itens que compõe os serviços de forma satisfatória e dentro dos padrões exigidos pelo COREN SP. A empresa vencedora desse certame, já prestou serviços para o COREN SP entre os anos de 2015 a 2018 e sempre se mostrou muito eficiente, atendendo as demandas sem nenhum óbice.

São Paulo, 06 de novembro de 2019.

Alessandra Azanha
Assessora Técnica
COREN/SP - Matrícula 984

Assinatura do avaliador

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP n.º 22/2019 - Processo Administrativo nº 1284/2019

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRES. LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA DEGUSTAÇÃO	06/11/2019
2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Camilla Batista de Calda	MATRÍCULA OU CPF	745
CARGO OU FUNÇÃO	Agente Administrativo	SETOR/GERÊNCIA	Comissão Permanente de Licitação
3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 10)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 7)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados",</i> entre outras.	Tópico 5.5 e demais subtópicos do Anexo II	10	
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados consideradas essenciais ao processo",</i> entre outras.	Tópicos 6.1 e 6.6 do Anexo II	6	Foi informado pela licitante que alguns itens (carolina queijadinha e molho da salada) não foram elaborados na cozinha da empresa;
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados",</i> entre outras.	Tópicos 6.2, 6.4, e 7.13 do Anexo II	9	

<p>4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: <i>"Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente",</i> entre outras.</p>	<p>Tópicos 6.12, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2 e 8.3 do Anexo II</p>	<p>6</p>	<p>Item 6.12 foi parcialmente atendido, pois não havia molhos dispostos separadamente. Os itens 7.1 e 7.2 não foram atendidos. Os demais itens foram atendidos.</p>
<p>5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento das alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-las em temperatura adequada para consumo",</i></p>	<p>Tópicos 6.2 e 6.14 do Anexo II</p>	<p>7</p>	<p>Alimentos bem acondicionados. Temperatura de alguns itens estava muito alta, especialmente o escondidinho e alguns salgados. Outros itens estavam com temperatura abaixo do adequado, como o macarrão. Os refrigerantes estavam frescos, entendo que deveriam estar mais gelados.</p>
<p>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: <i>"Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."</i></p>	<p>Tópico 9.1 do Anexo II</p>	<p>9</p>	
<p>7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: <i>"Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações (...), no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. O Lanche Box deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta da estação, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane e 01 doce",</i> entre outras.</p>	<p>Tópicos 5.3.1.1 do Anexo I, 9.1 do Anexo II</p>	<p>2</p>	<p>O conteúdo do lanche box possuía os itens solicitados na cláusula 10.1 do anexo II do edital, no entanto os seguintes requisitos estavam em desacordo com a cláusula: a embalagem apresentada era uma sacola de plástico, quando o solicitado é caixa de papel cartonado ou sacola de papel kraft com fundo em papel cartonado; o suco apresentado (maçã) não está elencado no subitem "bebidas"; a fruta não estava embalada individualmente; não havia guardanapo de papel. Por fim, apesar de não constar na cláusula específica a respeito da embalagem, o item 5.4 do anexo I do edital menciona nos requisitos de segurança alimentar a necessidade de constar data de validade ou de recomendação para o consumo dos alimentos. O sanduiche embalado individualmente não possuía essas informações.</p>

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

Para cada uma das sete características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da fase de degustação, uma nota entre 0 (zero) e 10 (dez), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e dez, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Completamente Insatisfatório), 1-3 (Pouco satisfatório), 4-6 (Razoável), 7-9 (Satisfatório) e 10 (Completamente satisfatório);

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das sete características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 70 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 49 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias, 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Completamente Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-3 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À DEGUSTAÇÃO

No geral a textura, a qualidade e o sabor dos alimentos foram bastante satisfatórios. As profissionais que prepararam e serviram os alimentos tiveram desempenho muito satisfatório.

A empresa não atendeu alguns requisitos que deveriam ter sido avaliados durante a fase de amostra, como a preparação das mesas, a disposição de alguns alimentos e principalmente a embalagem do lanche box.

São Paulo, 08 de novembro de 2019.



Assinatura do avaliador

Camilla Batista de Galdá
CPL - Pregoeira
COREN-SP Inscrição 745

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP n.º 22/2019 - Processo Administrativo nº 1284/2019

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOCOES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE FEIRAS	CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRES. LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA DEGUSTAÇÃO	06/11/2019
2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Alexandre Moitinho Cano de Medeiros	MATRÍCULA OU CPF	863
CARGO OU FUNÇÃO	Assessor de imprensa	SETOR/GERÊNCIA	GECOM
3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 10)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 7)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados",</i> entre outras.	Tópico 5.5 e demais subtópicos do Anexo II	10	Os representantes atenderam a todas as características previstas. Os fatores de higiene estavam aparentes e adequados
2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS: <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo",</i> entre outras.	Tópicos 6.1 e 6.6 do Anexo II	9	Os alimentos vieram já preparados, o que não permitiu avaliar o preparo nas instalações do Coren-SP. Entretanto, não se notou desabono quanto a isso
3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B: <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptada climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados",</i>	Tópicos 6.2, 6.4, e 7.13 do Anexo II	10	Os alimentos estavam devidamente acomodados e separados de acordo com suas características. O veículo contava com espaço adequado e higienizado para transporte

entre outras.			
4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS: "Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente", entre outras.	Tópicos 6.12, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2 e 8.3 do Anexo II	6	Os recipientes nos quais os alimentos foram servidos não apresentavam nenhum esmero específico. Os molhos de salada e do macarrão não eram apetitosos.
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: "A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".	Tópicos 6.2 e 6.14 do Anexo II	7	Em geral, os alimentos e bebidas estavam na temperatura adequada e agradável. Entretanto, os dois pratos de refeição (escondidinho e macarrão) já não – um muito quente e o outro muito frio -, o que pode comprometer a imagem do conselho perante um evento
6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS: "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Tópico 9.1 do Anexo II	10	A representante era gentil, cordial e muito bem disposta
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações (...), no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. O Lanche Box deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta da estação, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane e 01 doce", entre outras.	Tópicos 5.3.1.1 do Anexo I, 9.1 do Anexo II	4	Ainda que os alimentos fossem apresentados de acordo com as especificações do edital, a acomodação deles estava errada: foi apresentada uma sacola plástica, passível de "riscos de vazamento ou perfurações e rasgos quando da distribuição dos kits", o que é vedado pelo edital

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA FASE DE DEGUSTAÇÃO

Para cada uma das sete características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da fase de degustação, uma nota entre 0 (zero) e 10 (dez), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e dez, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

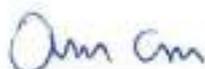
Escalas: 0 (Completamente Insatisfatório), 1-3 (Pouco satisfatório), 4-6 (Razoável), 7-9 (Satisfatório) e 10 (Completamente satisfatório);

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das sete características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 70 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 49 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias, 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Completamente Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-3 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À DEGUSTAÇÃO

São Paulo, 7 de novembro de 2019.



Assinatura do avaliador

