



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 10/2022 - Processo Administrativo nº 1048/2021

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA.		
NOME FANTASIA	STYL LINE	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	26/05/2022

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Yasmim Hamssi Taha	MATRÍCULA	1062
CARGO OU FUNÇÃO	Gerente de Comunicação	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	
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.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	5	
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> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	3	
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> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	4	





CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
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."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escala: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 26 de maio de 2022.

Yasmim Hamssi
Taha

Assinado de forma digital por
Yasmim Hamssi Taha
Dados: 2022.05.26 17:35:53
-03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 10/2022 - Processo Administrativo nº 1048/2021

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	Styl line feiras eventos e promoções Ltda		
NOME FANTASIA	Styl line feiras	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI RG:12.128.264-SSP-SP CPF/MF: 064.594.038-05	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	26/05/2022

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Gilberto Luiz de Biagi	MATRÍCULA	700
CARGO OU FUNÇÃO	Designer gráfico	SETOR/GERÊNCIA	Gerência de comunicação/ Gecom

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	
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.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	5	
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> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	3	
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> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	4	



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
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."	Anexo II – tópico 6.1	4	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	5	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 27 de Maio de 2022.

Gilberto Luiz de

Biagi

Assinatura do avaliador

Assinado de forma digital por
Gilberto Luiz de Biagi
Dados: 2022.05.27 09:27:45 -03'00'



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 10/2022 - Processo Administrativo nº 1048/2021

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA.		
NOME FANTASIA		Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	26/05/2022

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Júlio César Parmigiani Teixeira	MATRÍCULA	859
CARGO OU FUNÇÃO	Agente administrativo	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	3	
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.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	
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> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	
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> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	3	



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
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."	Anexo II – tópico 6.1	4	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 26 de Maio de 2022.

Julio Cesar Parmigiani
Teixeira

Assinado de forma digital por Julio
Cesar Parmigiani Teixeira
Dados: 2022.05.26 17:33:55 -03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 10/2022 - Processo Administrativo nº 1048/2021

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI RG nº 12.128.264-SSP-SP CPF/MF n.064.594.038-05	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	26/05/2022

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Letícia Cubas dos Santos	MATRÍCULA	1172
CARGO OU FUNÇÃO	Assessor de comunicação I	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	
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.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	
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> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	3	
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> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	5	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	4	



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>		4	
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."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	5	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escalas: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 26 de MAIO de 2022.

Letícia Cubas dos Santos

Assinado de forma digital por Letícia Cubas
dos Santos
Dados: 2022.05.26 17:31:12 -03'00'

Assinatura do avaliador



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico SRP nº 10/2022 - Processo Administrativo nº 1048/2021

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA		
NOME FANTASIA	STYL LINE	Nº CNPJ	09.247.422/0001-30
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	ELIZABETH COLUCI	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	26/05/2022

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME		MATRÍCULA	
CARGO OU FUNÇÃO		SETOR/GERÊNCIA	

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE: <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	
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.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	5	
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> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	
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> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	5	
5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS: <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13	3	





CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
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."	Anexo II – tópico 6.1	5	
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: "Apresentação de ao menos uma unidade do kit conforme especificações do tópico 7.2 do Anexo II, no padrão que será disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante. (...) deverá conter 01 (um) suco de caixinha, 01 (um) fruta in natura, 01 (um) sanduiche embalado em papel celofane ou similar adequado; 01 (um) bombom doce; e guardanapo.	Anexo II – tópico 7.2; Anexo IV – tópico 4.1	4	

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

Escala: 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

Pontuação final: Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

Seleção: Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

São Paulo, 26 de MAIO de 2022.

Alexandre Moitinho Cano
de Medeiros

Assinado de forma digital por Alexandre
Moitinho Cano de Medeiros
Dados: 2022.05.26 17:35:21 -03'00'

Assinatura do avaliador