



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2024 - Processo Administrativo nº 833/2024

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA		Nº CNPJ	
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR		DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	

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

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<b>1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE:</b> <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.", e padronização das vestimentas da equipe.</i>	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1		
<b>2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS:</b> <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", entre outras.</i>	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13		
<b>3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&amp;B:</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", ou similar adequado.</i>	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13		
<b>4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS:</b> <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", e louças adequadas ao tipo servido.</i>	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5		
<b>5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS:</b> <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13		



## 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>			
<b>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS:</b> "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		
<b>7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX:</b> "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. 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, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Assinatura do avaliador