



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO IV – REQUISITOS DA SESSÃO DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº ____/2024 - Processo Administrativo nº 833/2024

1. A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar após o término da fase de lances do pregão eletrônico será convocada pelo pregoeiro à apresentação de amostra dos serviços de *buffet* ofertados, procedimento a ser realizado em sessão pública, que deverá ocorrer no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da suspensão da sessão pública do certame, para avaliar a conformidade dos serviços e produtos ofertados pela licitante em relação às especificações e requisitos mínimos constantes no Anexo II – Especificações Técnicas.
2. A data de realização da sessão pública de amostra, a ocorrer na Sede do Coren-SP, será agendada pelo Pregoeiro no *chat* da sessão do Pregão Eletrônico e divulgada na seção de licitações do sítio eletrônico do Coren-SP.
3. A sessão pública para realização da sessão de amostra, a ser conduzida pelo Pregoeiro, e que poderá ser acompanhada pelos demais licitantes e outros interessados, contará com a participação de comissão constituída por 5 (cinco) empregados do quadro efetivo do Coren-SP, a quem competirá a avaliação dos serviços de alimentos e bebidas demonstrados pela licitante, mediante parâmetros definidos no **Anexo V – Formulário de Avaliação de Amostra**.
4. Visando comprovar o atendimento das especificações técnicas exigidas, a demonstração será composta por:
 - 4.1. **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. O Lanche Box 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.
 - 4.2. **Bebidas:** Apresentação de bebidas cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem contratados. Deverão ser servidas uma amostra de cada item por membro da comissão de avaliação: café; 1 (um) sabor de chá (saquinho para infusão); 2 (dois) sabores de suco de polpa ou natural.
 - 4.3. **Salgados:** Apresentação de alimentos salgados cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados sempre que solicitado pela Contratante. Deverão ser servidos uma amostra de cada por membro da comissão: 1 (um) tipo de torrada E opção de patê/pasta salgada E manteiga individual; 1 (um) tipo de pão de queijo coquetel, 1 (um) *petit four* salgado; 1 (um) mini sanduíche embalado individualmente; 2 (dois) mini salgados assados; 2 (dois) mini salgados fritos; e 2 (dois) antepasto do tipo canapé ou barquinha.
 - 4.4. **Pratos quentes (coquetel):** Apresentação de entradas, guarnições ou acompanhamentos e pratos principais cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados quando contratado. Deverão ser servidos: 1 (um) tipo de massa com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.); e 1 (uma) opção dentre escondidinho (carne ou frango) ou caldo (caldo verde, mandioquinha, palmito, queijo, etc.) ou risoto.
 - 4.5. **Doces:** Apresentação de alimentos doces cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados quando contratado. Deverão ser servidos, uma amostra de cada por membro da Comissão: 1 (um) bolo





CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

caseiro; 1 (um) biscoito doce E 1 (uma) geleia doce; 1 (um) *petit four* doce; 2 (dois) doces do serviço de coquetel, sendo as opções: mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, *brownie*, mini sonho de creme.

5. A licitante avaliada disponibilizará as amostras em pequenas porções individuais, tendo por parâmetro o mesmo volume ou tamanho real dos alimentos e bebidas usualmente servidos.

6. À licitante, o Coren-SP dará acesso a uma estrutura de copa dentro das dependências de sua unidade Sede. Porém, todo o instrumental e mão de obra necessários à fase execução da amostra deverá ser disponibilizado pela avaliada, o que embasará, também, a avaliação do padrão de infraestrutura de *buffet* a ser atendido pela Contratada em todas as ocasiões. Abaixo, segue descrição das instalações da copa:

I. Copa do 8º andar – área: 5,3 m²; geladeira com freezer; fogão elétrico de 2 bocas; tomadas 110V e 220V (onde está ligado o fogão elétrico);

II. Copa 9ª andar – área: 14 m²; forno de micro-ondas; forno elétrico; freezer (tamanho frigobar); tomadas 110V e 220V.

6.1. Em relação a horários, considerando a utilização das instalações da Sede do Coren-SP pelos empregados da Autarquia, informa-se que a licitante terá à disposição das 14h às 15h ambas as áreas citadas para preparação, e das 15h às 17h para a execução do serviço de degustação e limpeza (a confirmação dos horários acompanhará o agendamento da sessão de amostra, a ser realizada pelo pregoeiro, cf. item 2 deste Anexo).

7. A avaliação terá como parâmetro, sobretudo, o atendimento às exigências dos tópicos 2 (funcionários), 3 (alimentos e bebidas), 5 (material) e 7 (tipos de serviços) do Anexo II.

8. Após a sessão de amostra, em até 2 (dois) dias úteis, será emitido um relatório sucinto com o resultado da avaliação, pela comissão, dos quesitos testados, bem como o resultado final indicando se a licitante foi aprovada ou reprovada, de acordo com escala e critérios de avaliação detalhados no Anexo V – Formulário de Avaliação de Amostra.

9. No caso de reprovação na sessão de amostra, a proposta da licitante será desclassificada e será convocada a licitante que tiver apresentado o segundo melhor preço e, assim, sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao disposto neste instrumento.

10. Todas as despesas decorrentes da participação ou acompanhamento da sessão de amostra serão de responsabilidade das licitantes.

11. A licitante que for rejeitada na sessão de amostra não terá direito a qualquer indenização.

Coren-SP Agiliza - Processo número 833/2024 (ID 167226) - Documento 214123.
Assinado eletronicamente por DANIELA PRAXEDES SCARANO, em 15/03/2024 14:37:16.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

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

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)
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.", e padronização das vestimentas da equipe.</i>	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1		
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", entre outras.</i>	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13		
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>	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13		





CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>térmicos, hermeticamente fechados", ou similar adequado.</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", e louças adequadas ao tipo servido.</i>	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5		
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>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13		
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>	Anexo II - tópico 6.1		
7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX: <i>"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.</i>	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)



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

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