



## 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	AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA		
NOME FANTASIA	idem acima	Nº CNPJ	08.472.572/0001-85
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Helena Mastroianni	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/06/2024

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Alexandre M. C. de Medeiros	MATRÍCULA	863
CARGO OU FUNÇÃO	Assessor III	SETOR/GERÊNCIA	GECOM

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."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	Apresentaram-se de forma adequada, gentil, prestativa e ágil
<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"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	5	As amostras estavam de acordo com todas as exigências e em perfeito estado de apresentação e conservação
<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"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	5	As amostras estavam de acordo com todas as exigências e em perfeito estado de apresentação e conservação
<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"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	Não havia opção sem carne para os salgados, o que pode causar uma situação de crise para o Coren-SP num evento
<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	3	Todos alimentos quentes estavam mais frios do que o



## 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>			agradável para a degustação
<b>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS:</b> <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	5	Apresentaram-se de forma adequada, gentil, prestativa e ágil
<b>7) EMBALAGEM DO LANCHE BOX:</b> <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	5	A amostra estava de acordo com todas as exigências e em perfeito estado de apresentação e conservação

#### 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, 20 de junho de 2024.

Alexandre Moitinho Cano  
de Medeiros

Assinado de forma digital por Alexandre  
Moitinho Cano de Medeiros  
Dados: 2024.06.20 12:16:01 -03'00'

Assinatura do avaliador



## 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	AMBP Promoções e Eventos		
NOME FANTASIA		Nº CNPJ	08.472.572/0001-85
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Helena Mastroianni	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/06/2024

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Danilo Lunghin	MATRÍCULA	834
CARGO OU FUNÇÃO	Agente Administrativo	SETOR/GERÊNCIA	GARC

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."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	4	
<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"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	3	
<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"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	4	
<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"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	3	
<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	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>			
<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	4	
<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	

#### 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

O buffet no geral estava bom. Porém, alguns alimentos ficaram a desejar, tais como: pão de queijo (sem gosto, textura "emborrachada"); mini salgado assado (presunto um pouco duro); croquete (pouco recheio de carne) e o ravioli (sem gosto e pouca muçarela). Em compensação, o patê estava ótimo e o escondidinho estava uma delícia.

São Paulo, 20 de junho de 2024.

Danilo Lunghin

Assinatura do avaliador



## 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	AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA		
NOME FANTASIA	AMBP PROMOCOES E EVENTOS	Nº CNPJ	08.472.572/0001-85
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Helena Mastroianni	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/06/2024

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Fernanda Borges Nascimento	MATRÍCULA	672
CARGO OU FUNÇÃO	Gestora Técnica de Área	SETOR/GERÊNCIA	GEFIS

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."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	Garçon e copeira com boa apresentação, cordiais e atentos ao serviço
<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"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	5	Alimentos servidos de boa qualidade. Ressalva apenas ao pão de queijo, assado com antecedência comprometendo apresentação final do produto (consistência firme)
<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"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	5	Havia caixas térmicas para transporte dos alimentos, com gelo para garantia da temperatura adequada. Foram apresentados produtos congelados e embalados adequadamente.
<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"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	5	Os alimentos estavam dispostos de maneira harmônica, com boa apresentação, os utensílios utilizados para o serviço eram adequados
<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	4	Os pratos quentes - massa e escondidinho estavam "mornos". Acredito que deveriam estar mais quente, acentuaria o sabor da preparação





## 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	5	O garçon manteve-se atento a todos da comissão durante todo o serviço, prestando todos os esclarecimentos solicitados, além de manter o serviço eficiente.
<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	5	O tamanho das porções disponíveis no kit eram adequados, a fruta era de ótima aparência, o sanduíche era bem recheado.

#### 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, 20 de junho de 2024.

Fernanda Borges Nascimento

Assinado de forma digital por Fernanda Borges Nascimento  
Dados: 2024.06.20 15:10:15 -03'00'

Assinatura do avaliador



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA  
Pregão Eletrônico nº 06/2024 - Processo Administrativo nº 833/2024

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL	AMBP PRODUTOS PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS		
NOME FANTASIA	AMBP PRODUTOS PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS	Nº CNPJ	08.472.572/0001-85
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Helena Mastroiani	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/06/2024

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Ivete Sena de Oliveira	MATRÍCULA	139
CARGO OU FUNÇÃO	Enc. Unid. Secretaria	SETOR/GERÊNCIA	GAB

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."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1	5	
<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"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13	4	
<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"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13	5	
<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"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5	4	
<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	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>			
<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	5	
<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	

#### 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

segue abaixo

São Paulo, 20 de junho de 2024.

Ivete Sena de Oliveira

Assinado de forma digital por Ivete Sena de Oliveira  
Dados: 2024.06.20 14:06:19 -03'00'

Assinatura do avaliador

Minhas considerações com relação aos itens avaliados:

1) O garçom e a copeira atenderam o esperado: uniformizados, com boa apresentação e higiene. Mostraram eficiência e segurança nas atividades, respondendo prontamente e com gentileza aos nossos questionamentos, demonstrando conhecimento dos produtos oferecidos.

2) Observei que os alimentos já vieram semielaborados com a finalização in loco, utilizando-se produtos de boa qualidade e aparência satisfatória, seguindo em conformidade com as recomendações estabelecidas.

3) Constatei que os alimentos e bebidas vieram devidamente acondicionados em recipientes térmicos, de forma salubre e adaptados climaticamente para o transporte, bem como, as louças, talheres e materiais descartáveis em contêineres plásticos com tampas garantindo as condições de higiene dos mesmos.

4) A apresentação dos alimentos, dos itens de suporte (bandejas, pratos, garfos, facas, colheres e espátulas) e das garrafas térmicas contaram com perfeitas condições de apresentação e conservação.

5) Os alimentos foram servidos em temperatura adequada para consumo, ressaltando que, particularmente, eu prefiro alimentos mais quentes; mas isso não trouxe prejuízo na minha avaliação para a qualidade dos alimentos que foram expostos e servidos que, no geral, atenderam a expectativa quanto ao sabor. Com relação às bebidas, estas foram servidas em temperatura satisfatória.

Minhas observações são: em relação ao mini salgado assado (enroladinho de queijo e presunto), que estava com a textura seca. E, por terem utilizado os equipamentos da contratante (que talvez não estejam adequadamente regulados para o preparo), pode ter contribuído para não atingir a temperatura de alguns pratos.

6) O Garçom e a copeira portaram-se com eficiência, segurança e conhecimento das atividades desenvolvidas e dos produtos ofertados, nos auxiliando nas dúvidas que iam surgindo com relação aos alimentos que foram servidos.

7) O Lanche Box conteve todos os itens descritos e especificações constante no Termo de Referência. Observei que o sanduiche continha data de manipulação e validade, já a fruta apesar de embalada adequadamente, não constava a data de manipulação. No entanto, não foi apresentado qual será a forma de vedação da sacolinha a fim de evitar vazamento dos produtos quando da distribuição.



## 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	AMBP Promoções e Eventos Empresariais LTDA		
NOME FANTASIA	o MESMO -	Nº CNPJ	08.472.572/0001-85
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR	Helena Mastroianni	DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	19/06/24

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME	Julio César P. Teixeira	MATRÍCULA	859
CARGO OU FUNÇÃO	Coordenador	SETOR/GERÊNCIA	Geocom

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

Coren-SP/Agiliza - Processo número 833/2024 (ID 1672226) - Documento 214124  
Assinado eletronicamente por DANIELA PRAXEDES SCARANO, em 15/03/2024 14:17:49.





## 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	5	
<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) sanduíche 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:

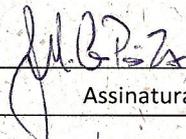
**Escala:** 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

**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, 19 de Junho de 2024.

  
Júlio César Parmigiani Teixeira  
Agente Administrativo  
COREN-SP - Matrícula 859  
Assinatura do avaliador



Pregão Eletrônico SRP nº 06/2024 - (90006/2024) - Processo Administrativo nº 833/2024

Análise Serviço de Amostra

Empresa Avaliada	AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA
CNPJ	08.472.572/0001-85
Data de Realização	19/06/2024

Comissão Avaliadora

CARACTERÍSTICAS	Alexandre	Danilo	Fernanda	Ivete	Júlio	Média
1 - PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE	5	4	5	5	5	4,8
2 - PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS	5	3	5	4	3	4
3 - CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE A&B:	5	4	5	5	5	4,8
4 - MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS	4	3	5	4	4	4
5 - TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS	3	3	4	4	4	3,6
6 - MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS	5	4	5	5	5	4,8
7 - EMBALAGEM DO LANCHE BOX	5	4	5	4	5	4,6

Média Final

30,6

Critérios

Há, pelo menos 3 notas médias, abaixo de 2 pontos?  
Somatória de notas médias acima de 21 pontos?

Não

Sim

**APROVADA**

Elaborado pela Pregoeira: Laís Serafim de Freitas