

APENSO III AO TERMO DE REFERÊNCIA
ANÁLISE DA AMOSTRA

Item 1 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRIO

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade prevista no cardápio: 6(seis) opções.

Item 2 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRITO

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade prevista no cardápio: 7(sete) opções

Item 3 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO ASSADO

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade solicitada no cardápio: 7 (sete) opções.
-

Item 4 do Cardápio (Apenso I) – MINI SANDUÍCHE

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade solicitada no cardápio: 3 (três) opções.

Item 5 do Cardápio (Apenso I) – PÃO DE QUEIJO E CROISSANT

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade solicitada no cardápio: 5 (cinco) opções.

Item 6 do Cardápio (Apenso I) – DOCES

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade solicitada no cardápio: 3(três) sabores

Item 7 do Cardápio (Apenso I) – FRUTAS

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/acondicionamento
- Variedade não industrializadas solicitada no cardápio: 1 (uma) opção

Item 08 do Cardápio (Apenso I) – BEBIDAS FRIAS

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/condicionamento
- Variedade não industrializadas solicitada no cardápio: 3 (três)

opções. solicitada no cardápio: 1 (uma) opção.

Item 9 do Cardápio (Apenso I) – BEBIDAS QUENTES

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

- Qualidade: sabor, aroma, textura e temperatura;
- Apresentação: formato e tamanho padronizados; transporte/condicionamento
- Variedade solicitada no cardápio: 1 (uma) opção.

ITEM 10 - MATERIAIS (Apenso I)

AMOSTRADORES	ESPECIFICAÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE
MEMBRO 1			
MEMBRO 2			
MEMBRO 3			
PONTUAÇÃO OBTIDA			
PONTUAÇÃO MÁXIMA			75

AVALIAÇÃO: Pontuação numérica a cada critério, em uma escala de 1 a 5, em que 1 representa insatisfatório, 2 regular, 3 bom, 4 muito bom e 5 excelente.

Critérios

- Especificação: tipo, dimensão, cor e formato padronizados
- Qualidade: produto que atenda o fim almejado
- Quantidade: no mínimo o quantificado no apenso IV

DIMENSIONAMENTO DA PONTUAÇÃO

Considerando os critérios avaliados e a soma da pontuação máxima para os 10 (dez) itens previstos, a empresa interessada será classificada se obtida pontuação total acima de 50%, bem como atinja o mínimo de 50 % em cada critério do respectivo item, sendo:

Pontuação total máxima (100%) = 750 pontos

Classificada (acima de 50%) = 375 pontos