

**APENSO III AO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ANÁLISE DA AMOSTRA**

**Item 1 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRIO**

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	3	2	2
DEBORA CARVALHO FIORATTO	4	2	3
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	4	2	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			<b>25</b>
PONTUAÇÃO MÁXIMA			<b>45</b>

**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 prevista no cardápio: 6(seis) opções.

**Item 2 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRITO**

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	2	2	4
DEBORA CARVALHO FIORATTO	1	1	4
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	2	1	4
PONTUAÇÃO OBTIDA			<b>21</b>
PONTUAÇÃO MÁXIMA			<b>45</b>

**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 prevista no cardápio: 7(sete) opções

**Item 3 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO ASSADO**

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	2	2	3
DEBORA CARVALHO FIORATTO	2	2	3
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	3	1	4
PONTUAÇÃO OBTIDA			<b>22</b>
PONTUAÇÃO MÁXIMA			<b>45</b>

**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**

<b>AMOSTRADORES</b>	<b>QUALIDADE</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>VARIEDADE</b>
CLAUDIA ALMEIDA	1	1	4
DEBORA CARVALHO FIORATTO	1	1	3
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	2	2	3
<b>PONTUAÇÃO OBTIDA</b>			<b>18</b>
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>			<b>45</b>

**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**

<b>AMOSTRADORES</b>	<b>QUALIDADE</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>VARIEDADE</b>
CLAUDIA ALMEIDA	2	2	2
DEBORA CARVALHO FIORATTO	2	2	3
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	2	3	2
<b>PONTUAÇÃO OBTIDA</b>			<b>20</b>
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>			<b>45</b>

**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
CLAUDIA ALMEIDA	3	2	5
DEBORA CARVALHO FIORATTO	3	2	5
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	4	2	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			31
PONTUAÇÃO MÁXIMA			45

**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
CLAUDIA ALMEIDA	5	3	4
DEBORA CARVALHO FIORATTO	5	3	5
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	5	3	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			38
PONTUAÇÃO MÁXIMA			45

**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
CLAUDIA ALMEIDA	4	4	5
DEBORA CARVALHO FIORATTO	4	3	5
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	4	5	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			39
PONTUAÇÃO MÁXIMA			45

**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 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
CLAUDIA ALMEIDA	4	4	5
DEBORA CARVALHO FIORATTO	4	4	5
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	4	4	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			39
PONTUAÇÃO MÁXIMA			45

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

#### ITEM 10 - MATERIAIS (Apenso I)

AMOSTRADORES	ESPECIFICAÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE
CLAUDIA ALMEIDA	2	2	2
DEBORA CARVALHO FIORATTO	2	2	2
JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA	1	3	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			19
PONTUAÇÃO MÁXIMA			45

**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%) = 450 pontos**

**Classificada (acima de 50%) = 225 pontos**