

APENSO III AO TERMO DE REFERÊNCIA
ANÁLISE DA AMOSTRA

Item 1 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRIO

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	4	3	3
DEBORA CARVALHO FIORATTO	4	4	3
JACQUELINE DORNAS	5	4	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			33
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 prevista no cardápio: 6 (seis) opções.

Item 2 do Cardápio (Apenso I) – SALGADO FRITO

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	1	1	2
DEBORA CARVALHO FIORATTO	1	1	5
JACQUELINE DORNAS	1	2	5
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

- 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
CLAUDIA ALMEIDA	4	4	1
DEBORA CARVALHO FIORATTO	4	4	1
JACQUELINE DORNAS	5	4	1
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: 7 (sete) opções.

Item 4 do Cardápio (Apenso I) – MINI SANDUÍCHE

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	4	4	2
DEBORA CARVALHO FIORATTO	5	3	3
JACQUELINE DORNAS	5	4	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			33
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) opções.

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

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	2	2	1
DEBORA CARVALHO FIORATTO	2	3	1
JACQUELINE DORNAS	2	3	1
PONTUAÇÃO OBTIDA			17
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: 5(cinco) opções.

Item 6 do Cardápio (Apenso I) – DOCES

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	3	4	5
DEBORA CARVALHO FIORATTO	3	4	5
JACQUELINE DORNAS	4	4	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			37
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	1	1	3
DEBORA CARVALHO FIORATTO	1	1	3
JACQUELINE DORNAS	1	2	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			16
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: 1 (uma) opção

Item 08 do Cardápio (Apenso I) – BEBIDAS FRIAS

AMOSTRADORES	QUALIDADE	APRESENTAÇÃO	VARIEDADE
CLAUDIA ALMEIDA	3	3	3
DEBORA CARVALHO FIORATTO	2	4	3
JACQUELINE DORNAS	3	4	3
PONTUAÇÃO OBTIDA			28
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	5	5
JACQUELINE DORNAS	4	5	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			41
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: 1 (uma) opção.

ITEM 10 - MATERIAIS (Apenso I)

AMOSTRADORES	ESPECIFICAÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE
CLAUDIA ALMEIDA	5	5	4
DEBORA CARVALHO FIORATTO	5	5	4
JACQUELINE DORNAS	5	5	5
PONTUAÇÃO OBTIDA			43
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

