

ANEXO III METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

CANDIDATO Nº ____/2026

Procedimento Simplificado de Contratação nº 001/2026

Tipo: Maior Preço

Objeto: Cessão de uso de espaço público – Cantina

MÓDULOS	Itens Avaliados	
A	Profissionais	A1 – Uniformidade da Equipe A2 – Apresentação e asseio A3 – Equipamentos de proteção individual
B	Frequência	Cumprimento do cronograma e das atividades
C	Avaliação dos Serviços	Avaliação do cardápio
D	Qualidade	Acatamento à Fiscalização

MÓDULO A - PROFISSIONAIS	
A1 - Uniformidade de equipe	Pontos
<i>Os serviços são executados por funcionários capacitados, em quantidades adequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários são respeitados.</i>	03
<i>Os serviços são executados por funcionários capacitados, em quantidades adequadas para as áreas e alguns direitos trabalhistas dos funcionários não são respeitados.</i>	02
<i>Os serviços são executados por funcionários com capacitação precária em quantidades inadequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários não são respeitados.</i>	01
<i>Os serviços são executados por funcionários incapacitados, em quantidades inadequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários não são respeitados.</i>	00
A2 - Apresentação - Uniformização	Pontos
<i>Uniformes completos, limpos, passados, íntegros, empregados com identificações funcionais completa, cabelo presos, unhas limpas e barbas feitas.</i>	03
<i>Uniformes incompletos, porém, limpos, passados, íntegros, empregados com identificações funcionais, cabelo presos, unhas limpas e barbas feitas</i>	02
<i>Uniformes completos, porém, sujos, amarrotados, empregados sem identificação funcional completa, sem uso de tocas, unhas compridas e adereços escandalosos</i>	01
<i>Uniformes incompletos, sujos, amassados, com peças de uso pessoal, cabelos soltos, barbas por fazer e com adereços escandalosos.</i>	00
A3 - Equipamento de Proteção individual	Pontos
<i>EPIS completos e disponíveis a todos os funcionários (luvas, tocas, máscaras, botas e etc.)</i>	03
<i>EPIS completos e indisponíveis a todos os funcionários.</i>	02
<i>Disponibilidade parcial de EPIS (faltando itens).</i>	01
<i>EPIS incorretos (ex. luvas cirúrgicas ao invés de luva de borrachas).</i>	00

MÓDULO B - FREQUENCIA	
Cumprimento do cronograma e das atividades	Pontos
<i>A Limpeza das instalações tem ocorrido com a rotina preconizada diária, semanal, mensal e eventual de acordo com cronograma.</i>	03
<i>A Limpeza das instalações tem ocorrido com rotina preconizada diária, semanal, mensal e eventual, mas em desacordo com o cronograma.</i>	02
<i>Limpeza das instalações tem ocorrido parcialmente de acordo com o estabelecimento para a rotina diária, semanal, mensal e eventual.</i>	01
<i>A limpeza das instalações não tem ocorrido de acordo com o estabelecimento para a rotina diária semanal, mensal e eventual.</i>	00

MÓDULO C – AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	
Avaliação do Cardápio	Pontos
<i>Cardápio mínimo observado e satisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu.</i>	03
<i>Cardápio mínimo observado e satisfatória a manutenção da qualidade do menu, porém em quantidades insuficientes. (*)</i>	02
<i>Cardápio mínimo observado, porém, insatisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu. (*)</i>	01
<i>Cardápio mínimo não observado e insatisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu. (*)</i>	00

(*) Obs.: A falta de cada material e/ou utensílio específico será considerada ocorrência individual, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.

MÓDULO D – QUALIDADE	
Acatamento à Fiscalização	Pontos
<i>Executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, no prazo estipulado.</i>	03
<i>Executar parcialmente, por motivo justificado, o serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, no prazo estipulado.</i>	02
<i>Executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem, contudo, observar o prazo que lhe for estipulado</i>	01
<i>Deixar de executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.</i>	00

CONCEITO DE PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS			
Muito Bom 03 (três) pontos	Bom 02 (dois) pontos	Regular 01 (um) ponto	Péssimo 00 (zero) pontos

CÁLCULOS PARA OBTENÇÃO DO RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
TOTAL DE PONTOS DOS MÓDULOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA POSSÍVEL
A (03)	09
B (01)	03
C (01)	03
D (01)	03
RESULTADO MÁXIMO DA AVALIAÇÃO**	18

(**) Obs.: Caso a Contratada apresente a faixa de pontuação abaixo de 6 pontos, será penalizada com a rescisão contratual.

São José dos Campos, ____ de _____ de 2026.

Nome completo
Diretor Executivo da APM
CONTRATANTE

Nome completo
Representante Legal
CONTRATADA