

ANEXO I-A – AVALIAÇÃO BIMESTRAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2017
PROCESSO Nº 23243.003522/2017-62

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

A Avaliação quanto a qualidade do produtos e serviços será realizada bimestralmente pelos Usuários do **IFRO-Campus Ji-Paraná**.

O responsável pela Fiscalização ou Coordenador de Serviços Gerais deverá lançar a pesquisa de forma que todos possam participar o resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhando à Concedente e Cessionária.

Os quesitos serão medidos com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo:

- 01 (um) muito ruim;
- 02 (dois) ruim;
- 03 (três) regular;
- 04 (quatro) bom;
- 05 (cinco) ótimo;

Deste resultado deve-se manter um padrão mínimo de 03 (três).

QUESTÕES A SEREM AVALIADAS	NOTA
Utilização de Uniformes pelos funcionários;	
Higienização dos alimentos;	
Qualidade do Buffet de Almoço;	
Qualidade do Buffet do Jantar;	
Qualidade dos Lanches;	
Sabor dos Alimentos;	
Variedade de oferta de produtos; ou Variedade de opções de produtos;	
Os alimentos são servidos em Temperaturas ideais para consumo;	
Horário de funcionamento da Cantina/restaurante	
Avaliação da Cantina/Restaurante de MODO GERAL.	
TOTAL	