



ACORDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

SISTEMA DE PONTUAÇÃO



Campus: Chapecó

Mês de referência:

Nº de Serviços Prestados*(SP):

ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.1 O ambiente está arejado, devidamente pintado e livre de umidade?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.2 As instalações estão em adequado estado de conservação?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.3 Os móveis estão em adequado estado de conservação?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.4 Os utensílios estão em adequado estado de conservação?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.5 Os guardanapos, palitos, talheres e outros utensílios estão acondicionados apropriadamente?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.6 As instalações sanitárias possuem papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico para secagem de mão?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.7 As instalações sanitárias e vestiários são mantidos organizados e em adequado estado de conservação?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.8 As áreas estão livres de objetos em desuso e animais?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.9 Os utensílios disponibilizados para preparação e consumo das refeições são de material adequado?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.10 Os utensílios disponibilizados para preparação e consumo das refeições são de qualidade?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.11 Os utensílios para preparação e consumo das refeições são disponibilizados em quantidades satisfatórias?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.12 Está sendo realizada a manutenção preventiva dos equipamentos?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
1.13 Está sendo realizada a manutenção corretiva dos equipamentos?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 1		0,000		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 A área física está devidamente limpa?	0	0,000		
2.2 Os equipamentos estão devidamente limpos?	0	0,000		
2.3 Os móveis estão devidamente limpos?	0	0,000		
2.4 Os utensílios estão devidamente limpos?	0	0,000		
2.5 São utilizados produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida?	0	0,000		
2.6 Os produtos saneantes são regulamentados pelo Ministério da Saúde?	0	0,000		
2.7 Seu uso respeita as normas do fabricante?	0	0,000		
2.8 Estes produtos estão identificados?	0	0,000		
2.9 Estes produtos encontram-se guardados em local próprio reservado para esta finalidade?	0	0,000		
2.10 Há utensílios distintos para a higienização de instalações, dos equipamentos e para aqueles que entram em contato com os alimentos?	0	0,000		
2.11 Os utensílios utilizados para manipular alimentos são de fácil higienização?	0	0,000		
2.12 A higienização das instalações e manipulação dos alimentos são realizadas em horários distintos?	0	0,000		
2.13 Os pisos, rodapés, ralos, áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários cadeiras e mesas, monoblocos e coletores de lixo são higienizados diariamente?	0	0,000		
2.14 Os equipamentos, utensílios, bancadas, borrifadores, superfícies de manipulação e saboneteiras são higienizados de acordo com o uso?	0	0,000		

2.15 As paredes, portas, janelas, prateleiras, refrigeradores e coifa são higienizados de acordo com o uso?	0	0,000		
2.16 O estoque e estrados são higienizados de acordo uso?	0	0,000	Avaliação quinzenal. Falha = Frequência =< 2	
2.17 As luminárias, interruptores, tomadas e telas são higienizados de acordo com o uso?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
2.18 A higienização é feita através de lavagem com água e sabão, enxágue, desinfecção química e enxágue?	0	0,000		
2.19 Não é varrido a seco nas áreas de manipulação?	0	0,000		
2.20 Não são utilizados panos para secagem de utensílios e equipamentos?	0	0,000		
2.21 Não utilizados escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos?	0	0,000		
2.22 Não são reaproveitadas as embalagens de produtos de limpeza?	0	0,000		
2.23 Não se utilizam nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros?	0	0,000		
2.24 As caixas d'água e de gordura foi higienizada dentro dos últimos seis meses?	0	0,000	Avaliação semestral. Falha = Frequência 1	
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 2		0,000		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS				
3.1 Há um controle integrado de pragas?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
3.2 As instalações, equipamentos e utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 3		0,000		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
4 MANEJO DOS RESÍDUOS				
4.1 O lixo é removido diariamente?	0	0,000		
4.2 O lixo é retirado em horário distinto da produção?	0	0,000		
4.3 Há acúmulo de lixo no local?	0	0,000		
4.4 O lixo é armazenado em recipiente apropriado, devidamente tampado e ensacado?	0	0,000		
4.5 Existem medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais no lixo?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
4.6. Os resíduos Orgânicos e Recicláveis são separados e encaminhados para correta destinação?	0	0,000		
4.7. O óleo de cozinha usado é separado e encaminhado para correta destinação?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 4		0,000		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
5 MANIPULADORES				
5.1 Os funcionários estão devidamente uniformizados?	0	0,000		
5.2 Seus uniformes estão limpos?	0	0,000		
5.3 Seus uniformes são de uso exclusivo nas dependências do estabelecimento?	0	0,000		
5.4 Eles dispõem de EPI's?	0	0,000		
5.5 Os manipuladores com lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade do alimento são afastados das atividades de preparo?	0	0,000		
5.6 Os manipuladores que manipulam dinheiro são distintos dos que preparam alimentos ou, ao menos, fazem estas atividades em horários distintos?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
5.7 Os manipuladores usam cabelo preso protegido por touca e livres de adornos?	0	0,000		
5.8 Os manipuladores estão com as unhas cortadas, barba aparada no caso de homens, unhas sem esmalte e sem maquiagem no caso de mulheres?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 5		0,000		

ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
6 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
6.1 Há disponibilidade de recursos materiais suficientes?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
6.2 São utilizados somente produtos de boa qualidade?	0	0,000		
6.3 Os gêneros alimentícios são conservados adequadamente?	0	0,000		
6.4 Os alimentos desembalados são armazenados em caixas monoblocos de plásticos?	0	0,000		
6.5 As matérias-primas estão dentro do prazo de validade?	0	0,000		
6.6 A contaminação cruzada é evitada?	0	0,000		
6.7 Os produtos utilizados para desinfecção dos alimentos são permitidos pela legislação?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
6.8 Quando as matérias-primas não são utilizadas em sua totalidade elas são adequadamente acondicionadas?	0	0,000		
6.9 Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem de mãos?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 6		0,000		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
7 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
7.1 São mantidas quantidades suficientes de todos os itens do cardápio básico durante todo o horário de funcionamento do RU?	0	#DIV/0!	Frequência diária e pode chegar a NR**x12	
7.2 Os produtos industrializados prontos para o consumo estão dentro dos prazos de validade?	0	0,000		
7.3 As preparações quentes prontas para o consumo ainda não dispostas no balcão de distribuição estão devidamente acondicionadas em equipamentos de manutenção de calor?	0	0,000		
7.4 As preparações frias prontas para o consumo ainda não dispostas no balcão de distribuição estão acondicionados sob refrigeração?	0	0,000		
7.5 As sobras limpas (que não foram dispostas no balcão de distribuição) são devidamente armazenadas e resfriadas para serem utilizadas no mesmo dia ou congeladas para serem utilizadas no dia posterior?	0	0,000		
7.6 As sobras limpas (que não foram dispostas no balcão de distribuição), que não foram utilizadas no dia em que foram preparadas ou no dia posterior são descartadas?	0	0,000		
7.7 As sobras sujas (alimentos dispostos no balcão de distribuição) não consumidas são descartadas ao final de cada distribuição?	0	0,000		
7.8 A coleta de temperatura e medidas para otimizá-la são devidamente efetuadas?	0	#DIV/0!	Frequência diária e pode chegar a NR**x9	
7.9 A coleta de amostras e seu devido armazenamento é efetuado?	0	#DIV/0!	Frequência diária e pode chegar a NR**x13	
7.10 É atentado para redução do desperdício de alimentos?	0	0,000		
7.11 As preparações apresentam materiais estranhos como insetos, peças de equipamentos, pedras, entre outros?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 7		#DIV/0!		
ITEM AVALIADO	Frequência	Desconto	OBSERVAÇÕES	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
8 RESPONSABILIDADE				
8.1 O local disponibilizado é destinado unicamente para prestação dos serviços contratados?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
8.2 Está sendo realizado atendimento ao público de acordo com os horários previstos no edital de contratação da empresa?	0	0,000		
8.3 O cardápio está sendo cumprido?	0	0,000		
8.4 Os funcionários tratam com presteza o público que utiliza o RU?	0	0,000		
8.5 A empresa realiza capacitações periódicas de seus funcionários?	0	0,000	Avaliação semestral. Falha = Frequência 1	
8.6 A empresa tem cautela no uso da água?	0	0,000		
8.7 A empresa tem cautela no uso da energia elétrica?	0	0,000		
8.8 A empresa tem procedido a venda de créditos corretamente?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	

8.9 A empresa tem realizado a prestação de contas da venda de créditos corretamente?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
8.10 A empresa mantém práticas sustentáveis na execução de suas atividades?	0	0,000	Avaliação mensal. Falha = Frequência 1	
8.11 A pesquisa de satisfação, quando realizada, tem tido resultados positivos?	0	0,000	Avaliação semestral. Falha = Frequência 1	
8.12 São entregues todos os documentos obrigatórios e solicitados pela fiscalização dentro do prazo estipulado?	0	0,000		
TOTAL A DESCONTAR DO ITEM 8		0,000		
ITEM AVALIADO	Total considerado (%) ¹	Desconto	OBSERVAÇÕES	
9. AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR	100	0,000		
TOTAL DE DESCONTO	#DIV/0!			
NOTA MÁXIMA POSSÍVEL	100			
NOTA DO MÊS	#DIV/0!			
PERCENTUAL DE FATURAMENTO	#DIV/0!			

*: O número de serviços prestados varia de acordo com o Campus. É o soma da quantidade de dias com almoço servido com a quantidade de dias com jantar servido.

** : SP = Número de Serviços Prestados (almoços + jantares + eventos). NÃO é o número de refeições servidas.

¹ : Conforme Planilha de Aquisição Mensal de Insumos para o Restaurante Universitário

Chapecó - SC, ____ de _____ de _____

Fiscal da UFFS

Preposto da Cessionária