

**Campus:**

**Mês de referência:**

ITEM AVALIADO
<b>1 MANUTENÇÃO DA ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS / MANEJO DE RESÍDUOS E CONTRO</b>
1.1 Equipamentos e mobiliário com manutenção preventiva em dia e em estado adequado de conservação.
1.2 Equipamentos com manutenção corretiva realizada de imediato ou no menor tempo possível.
por rota adequada.
1.4 Separação e destinação correta dos resíduos orgânicos e recicláveis.
1.5 Gordura utilizada na fritadeira apresenta grau de saturação e/ou as características sensoriais adequadas.
1.6 Óleo de cozinha utilizado é separado e encaminhado para correta destinação.
necessidade.
<b>TOTAL GRUPO 1</b>
ITEM AVALIADO
<b>2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>
2.1 Estrutura física, equipamentos, mobiliários e utensílios são higienizados adequadamente e conforme a necessidade.
<del>2.2 Equipamentos e área física de produção de alimentos higienizados adequadamente após o término de</del>
<del>2.3 Para a higienização são utilizados produtos recomendados pelo fabricante e/ou regulamentados pelo</del>
<del>Ministério da Saúde.</del>
2.4 Materiais de limpeza armazenados em local reservado e devidamente identificados.
<del>2.5 Higienização de sanitários e vestiários e reposição de produtos de higiene realizada diariamente ou</del>
<del>conforme necessidade.</del>
2.6 Higienização do estoque (piso, câmaras frias e congeladores) realizada quinzenalmente ou conforme necessidade.
2.7 Ausência de varredura à seco, utilização de panos para secagem de equipamentos e utensílios e de escovas ou esponjas de palha de aço, madeira, e outros materiais porosos.
2.8 Higienização eficiente do refeitório durante os períodos de distribuição das refeições (próximo ao buffet e no descarte de restos de alimentos).
<del>2.9 Caixas d'água, de gordura e lavador de gases higienizados de acordo com prazo estabelecido pela</del>
<del>Coordenação.</del>
<b>TOTAL GRUPO 2</b>
ITEM AVALIADO
<b>3 MANIPULADORES</b>
3.1 Funcionários devidamente uniformizados, conforme edital.
3.2 Funcionários apresentam-se com uniformes limpos.
3.3 Funcionários possuem EPI's disponíveis e os utilizam adequadamente.
3.4 Funcionários apresentam-se com unhas aparadas e sem esmalte, barba raspada, sem maquiagem, livres de adornos e sem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade do alimento.
3.5 Manipulação de dinheiro ocorre por funcionário distinto daquele que prepara o alimento ou em horários
<del>3.6 A empresa fornece capacitações periódicas aos seus funcionários, conforme orientação da RDC n</del>
<del>216/2004 da ANVISA.</del>

<b>TOTAL GRUPO 3</b>	
<b>ITEM AVALIADO</b>	
<b>4 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	
<del>4.1 Disponibilidade de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade suficiente para execução do cardápio aprovado e divulgado.</del>	
4.2 Gêneros alimentícios encontram-se adequadamente armazenados de acordo com suas especificidades.	
4.3 Ausência de gêneros alimentícios com validade vencida.	
4.4 Cumprimento das boas práticas a fim de evitar a contaminação cruzada.	
4.5 Disponibilidade de sabonete antisséptico, álcool 70 em gel e toalhas de papel não reciclável para higienização das mãos dos manipuladores nas pias de lavagem de mãos dos setores da produção.	
<del>4.6 Utensílios disponibilizados para preparo são de material adequado, quantidade e quantidades satisfatórias.</del>	
<b>TOTAL GRUPO 4</b>	
<b>ITEM AVALIADO</b>	
<b>5 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	
5.1 Organização da produção e distribuição a fim de evitar redução do número de pessoas atendidas, demora no atendimento ou falta de alguma preparação durante todo o horário de funcionamento do RU.	
<del>5.2 Preparações em espera para distribuição estão devidamente acondicionadas em equipamentos de manutenção da temperatura.</del>	
5.3 Sobras limpas são devidamente armazenadas para reutilização conforme as boas práticas de manipulação de alimentos. Sobras sujas são destinadas conforme a Lei n. 14.016/2020 ou descartadas.	
<del>5.4 Coleta completa e armazenamento adequado de amostras das preparações em cada serviço (almoço e jantar).</del>	
<del>5.5 Coleta de temperatura em todas as preparações durante distribuição com preenchimento de planilha (anexo 1).</del>	
5.6 Reposição eficiente das preparações no balcão.	
5.7 Preparações livres de objetos estranhos e não ocorrência de casos de intoxicação alimentar.	
5.8 Porcionamento das preparações está sendo realizado conforme estipulado em edital	
<del>5.9 Utensílios disponibilizados para distribuição são de material adequado, quantidade e quantidades satisfatórias.</del>	
<b>TOTAL GRUPO 5</b>	
<b>ITEM AVALIADO</b>	
<b>6 RESPONSABILIDADES</b>	
6.1 Cumprimento dos horários de abertura e fechamento do RU.	
6.2 Cumprimento do cardápio autorizado e divulgado.	
<del>6.3 A empresa adota boas práticas de sustentabilidade e racionalização do consumo de energia elétrica e de água.</del>	
6.4 A pesquisa de satisfação, quando realizada, apresenta resultados satisfatórios.	
<del>6.5 A empresa tem realizado corretamente o controle de entradas, venda de créditos e prestação de contas.</del>	
<del>6.6 São entregues todos os documentos obrigatórios e solicitados pela fiscalização dentro do prazo estipulado.</del>	
<b>TOTAL GRUPO 6</b>	
<b>ITEM AVALIADO</b>	
<b>7 AGRICULTURA FAMILIAR</b>	
7.1 Aquisição de produtos da agricultura familiar	
<b>TOTAL GRUPO 7</b>	

**Máximo somatório possível dos grupos = 21**

**Somatória dos grupos (1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7)**

**NOTA FINAL**

**Percentual liberado (PL)**

**Valor da nota fiscal (VNF)**

**Nota\*:** (3) Realizado: sem ocorrência de falhas;

(2) Parcialmente realizado: falha ocorrida uma vez, com resolução;

(1) Parcialmente realizado - reincidente: falha reincidente na vigência do contrato, com resolução;

(0) Não realizado: falha ocorrida, sem resolução, durante a vigência do contrato.

(AF%) Para agricultura familiar considerar o percentual atingido conforme planilha de controle. 100'

#### FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO

##### Nota final atingida pelo Instrumento

9,0 a 8,90
8,89 a 8,80
8,79 a 8,70
8,69 a 8,60
8,59 a 8,50
8,49 a 8,40
8,39 a 8,30
8,29 a 8,20
8,19 a 8,10
8,09 a 8,00
7,99 a 7,90
7,89 a 7,80
7,79 a 7,70
7,69 a 7,60
7,59 a 7,50
7,49 a 7,40
7,39 a 7,30
7,29 a 7,20
7,19 a 7,10
7,09 a 7,00
6,99 a 6,50
<6,50

**Fiscal da UF**

---

**Preposto da Cess**

# ACORDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA - RESTAURANTE UNIVER

## VERSÃO 2020

Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
25%	3	0,75	0
25%	3	0,75	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
100%		3	
	3		

Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
20%	3	0,6	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
5%	3	0,15	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0
5%	3	0,15	0
10%	3	0,3	0
20%	3	0,6	0
100%		3	
	3		

Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
20%	3	0,6	0
20%	3	0,6	0
15%	3	0,45	0
25%	3	0,75	0
10%	3	0,3	0
10%	3	0,3	0

100%		3	
	3		
Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
25%	3	0,75	0
20%	3	0,6	0
25%	3	0,75	0
15%	3	0,45	0
5%	3	0,15	0
10%	3	0,3	0
100%		3	
	3		

Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
			Preparações
30%	3	0,9	0
5%	3	0,15	0
5%	3	0,15	0
5%	3	0,15	0
5%	3	0,15	0
5%	3	0,15	0
5%	3	0,15	0
30%	3	0,9	0
10%	3	0,3	0
5%	3	0,15	0
100%		3	
	3		

Peso	Nota*	Subtotal	Frequê
15%	3	0,45	0
25%	3	0,75	0
15%	3	0,45	0
15%	3	0,45	0
15%	3	0,45	0
15%	3	0,45	0
15%	3	0,45	0
100%		3	
	3		

Peso	Nota	Subtotal	Frequê
100%	3,00	3,00	0
100%		3	


AGRICULTURA FAMILIAR	
AF%	100%
Nota	3,00

INSERIR AQUI O PERCENTUAL  
ATINGIDO, APÓS AVALIAÇÃO  
CONFORME PLANILHA DE  
CONTROLE DAS AQUISIÇÕES  
AGRICULTURA FAMILIAR

% equivale a nota 3.

Percentual liberado para pagamento
100,0%
99,5%
99,0%
98,5%
98,0%
97,5%
97,0%
96,5%
96,0%
95,5%
95,0%
94,5%
94,0%
93,5%
93,0%
92,5%
92,0%
91,5%
91,0%
90,0%
85,0%
80,0%

Campus, dia, mês, ano.

\_\_\_\_\_





# RSITÁRIO

[illegible]



--

21,00
9,00
100%
R\$ 150.000,00

ITUAL  
 AÇÃO  
 DE  
 ÇÕES DA  
 R.



a (f)  $\geq 2$ , descontar  $0,15 * f$  do subtotal do grupo

Observações	
-------------	--

Observações	
-------------	--

Observações	
-------------	--

Observações

Observações
Frequência a partir de 1 e nº de preparações até 12

Observações

Observações

--


<b>VALOR LIBERADO PARA PAGAMENTO (VNF*PL)</b>
<b>R\$ 150.000,00</b>







Dia(s) da(s) ocorrência(s)

Dia(s) da(s) ocorrência(s)

Dia(s) da(s) ocorrência(s)

Dia(s) da(s) ocorrência(s)