

Planilha de Controle dos Serviços Executados

Campus: Passo Fundo

Mês de referência:

Nº de Serviços Prestados*(SP):

ITEM AVALIADO	Sim	Não	Observação
Estrutura física, móveis e instalações			
1. O ambiente está devidamente limpo, arejado e em adequado estado de conservação?			
2. Os móveis estão limpos e em adequado estado de conservação?			
3. Os equipamentos estão limpos e em adequado estado de conservação?			
4. Os utensílios estão limpos e em adequado estado de conservação?			
5. As instalações sanitárias (banheiros) estão limpos e em adequado estado de conservação?			
6. As áreas estão livres de objetos em desuso e animais?			
7. As áreas estão livres de insetos, roedores e outras pragas urbanas?			
8. As instalações sanitárias possuem papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico para secagem de mãos?			
Utensílios			
9. Os utensílios disponibilizados para preparação e consumo das refeições são de material adequado?			
10. Os utensílios para preparação e consumo das refeições são disponibilizados em quantidades satisfatórias?			
11. Há utensílios distintos para a higienização de instalações, dos equipamentos e para aqueles que entram em contato com os alimentos?			
Manejo de resíduos			
12. O lixo é removido corretamente?			
13. Ausência de acúmulo de lixo no local?			
14. O lixo é armazenado em recipiente apropriado, devidamente tampado e ensacado?			
Funcionários			
15. Os funcionários estão uniformizados e com os EPI's necessários a sua atividade?			
16. Seus uniformes estão limpos?			
17. São em número suficiente para bom atendimento da demanda?			
Matéria-prima e produto pronto para o consumo			
18. Há disponibilidade de recursos materiais suficientes?			
19. São utilizados produtos de boa qualidade?			
20. Os gêneros alimentícios são conservados adequadamente?			
21. Os produtos industrializados prontos para o consumo estão dentro do prazo de validade?			
22. São mantidas quantidades suficientes dos itens do cardápio mínimo durante o horário de funcionamento do estabelecimento?			
23. As preparações quentes prontas para o consumo ainda não dispostas no balcão de distribuição estão devidamente acondicionadas em equipamentos de manutenção de calor?			
24. As preparações frias prontas para o consumo ainda não dispostas no balcão de distribuição estão acondicionados sob refrigeração?			

Planilha de Controle dos Serviços Executados

Campus: Passo Fundo

Mês de referência:

Nº de Serviços Prestados*(SP):

ITEM AVALIADO	Sim	Não	Observação
25. Está sendo disponibilizado tempero para a saladas, guardanapos, palito, etc.?			
26. Ausência de materiais estranhos como insetos, peças de equipamentos, pedras, entre outros nas preparações?			
Atendimento			
27. Está sendo realizado atendimento ao público de acordo com os horários previstos no edital de contratação da empresa?			
28. Os funcionários tratam com presteza os comensais?			
29. A empresa tem procedido a venda de créditos corretamente?			
30. A empresa tem procedido o controle de entrada corretamente?			
Prestação de contas			
31. São entregues todos os documentos obrigatórios e solicitados pela fiscalização dentro do prazo estipulado?			
32. A pesquisa de satisfação, quando realizada, tem tido resultados positivos?			
Totais	0		
TOTAL DE DESCONTO	0,000		
NOTA MÁXIMA POSSÍVEL	100		
NOTA DO MÊS	0		
PERCENTUAL DE FATURAMENTO	0,00%		

**: SP = Número de Serviços Prestados (quantidade de dias em que foi prestado serviço).

Deve ser preenchido o numeral "1" na coluna "sim" quando a informação ocorrer ou na coluna "não" quando ela não ocorrer.

Cada item possui o peso de 3,125.

Passo Fundo, de de 2020.

Fiscal da UFFS

Preposto da Cessionária