

## ANEXO II

### Relatório de Avaliação Mensal sobre a Cessionária - Restaurante Universitário

LISTA DE VERIFICAÇÃO	Avaliações								
	1	2	3	4	5	6	7	8	Média
<b>Local</b>									
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Interna - refeitório).									
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Interna - cozinha).									
Conservação, boa aparência, limpeza e higiene do local (Área Externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros).									
Afixação na entrada do Restaurante do cardápio com VET, ingredientes e quantidades dos componentes do cardápio.									
Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, uso de sacos de lixo apropriados.									
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.									
<b>Alimentos</b>									
Utilização de utensílios adequados para a quantidade de alimento.									
Qualidade dos alimentos servidos (armazenamento, temperatura para conservação adequada).									
Condições de limpeza e higienização de mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios de fácil utilização e material não contaminante.									
Cumprimento do cardápio.									
Disponibilidade dos complementos (temperos de salada, guardanapos, palitos de madeira, etc).									
Utilização de produtos com identificação de origem, com os registros necessários à comercialização e dentro dos prazos de validade esses itens poderão estar armazenados no estoque, nas câmaras frias ou nos setores de pré-preparo e preparo, devendo ser sempre conferidos).									
Uso de EPIs indicados para manipulação dos alimentos.									
<b>Atendimento</b>									
Qualidade no atendimento.									
Tempo de espera em filas.									
Utilização de uniformes, crachá de identificação e os equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos.									
Presença de nutricionistas em quantidade compatível com os serviços.									
<b>MÉDIA GERAL</b>									

AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	Pagamento Devido
Ótimo	8,1 a 10	100%
Bom	6,1 a 8,0	97%
Regular	5,1 a 6,0	93%
Insatisfatório	abaixo de 5,0	90%

Reclamação/Sugestão (Ouvidoria e E-mail)				
Data	Quant.	Via (Ouv ou E-mail)	Tipo de Queixa	Encaminhamento

CONCLUSÃO (observações, recomendações, prazos)

Horário: \_\_\_\_\_