

ANEXO I - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc/DF, por meio de sua Equipe de Fiscalização, fará visita técnica na empresa, para conhecer os procedimentos operacionais de alimentação e as boas práticas de fabricação para produção alimentar, com a aplicação do check list de vistoria para as áreas de alimentação, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade.

**Visita técnica realizada na empresa Smart produções e eventos no dia 02/12/2021
às 12:00h**

CHECK LIST DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - BUFFET					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
			S	N	N. A
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL					
1	Área externa com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, acúmulo de lixo, água estagnada, dentre outros.	5		x	
2	Área interna com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	5		x	
CONTROLE DE PRAGAS					
3	Inexistência do comprovante do controle químico de vetores e pragas, expedido por empresa especializada.	15	x		
4	Presença de vetores e pragas urbanas (vivos ou mortos) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	5	x		
MANEJO DOS RESÍDUOS					
5	Inexistência de recipientes adequados para coleta de resíduos no interior do estabelecimento.	5		x	
6	Retirada deficiente dos resíduos e/ou armazenamento inadequado.	5		x	
ARMAZENAMENTO					
7	Armazenamento em local inadequado e desorganizado.	10		X	
8	Ausência de separação de produtos nas redes frias (refrigeradores e freezers).	10		X	
9	Falta de higienização do estoque/despensa.	5		X	
10	Produtos de higienização guardados em qualquer área.	5		X	
11	Produtos manipulados ou abertos sem a identificação necessária e/ou armazenamento inadequado.	20	x		
12	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	25		x	
HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
13	Higienização das áreas da cozinha inadequada.	10		x	
14	Indisponibilidade dos produtos de higienização e utensílios de limpeza necessários e/ou adequados à realização da operação.	10		x	
15	Produtos de higienização não identificados ou não regularizados pelo Ministério da Saúde.	5		x	

16	Inexistência de planilhas de registro da temperatura dos equipamentos.	10	x		
17	Limpeza inadequada de equipamentos, utensílios e móveis que compõem o ambiente.	15		x	
18	Presença de odores não característicos em refrigeradores, freezers (em uso).	5		x	
19	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas, sem comunicação ao Fiscal do Contrato.	5		x	
FUNCIONÁRIOS					
20	Funcionários com apresentação e/ou higiene pessoal inadequada.	10		x	
21	Não utilização de EPI pelos funcionários no momento de suas funções.	10	x		
22	Não utilização de uniforme adequado e padronizado para as atividades.	5		x	
23	Não realizar capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento).	20	x		
24	Deixar de manter profissional Responsável Técnico em conformidade com carga horária prevista na Resolução.	30		X	
25	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	10			x
26	Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	10			X
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
27	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos em desacordo com o disposto em legislação vigente.	10		x	
28	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, legumes e frutas.	10		x	
DISTRIBUIÇÃO/ APRESENTAÇÃO DA MATERIA PRIMA					
29	Apresentação geral dos alimentos em desacordo com as técnicas culinárias.	20		x	
30	Não constam receituários e fichas técnicas na área de preparo	5		x	
31	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas.	20		x	
32	A empresa não dispõe de utensílios e materiais para o armazenamento adequado das preparações finalizadas	5		x	
CONTROLE DE TEMPERATURA					
33	Não possuir o controle de temperatura em planilhas (POP) dos equipamentos de refrigeração.	10		x	
34	Não possuir o controle de temperatura (POP) das preparações finalizadas, após momento de finalização e momento/ tempo de servir as preparações em eventos	20		x	
OUTROS					
35	Ausência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	30	x		
36	Deixar de manter Alvará Sanitário ou protocolo vigente	25		x	

37	Terceirizar o serviço de produção a outra empresa.	25		x	
38	Ausência do nutricionista na empresa como RT	25		x	
39	Ausência de utensílios e mobiliários próprio, para adequada prestação de serviços.	25		x	
Pontuação total		500			

S: Sim N: Não N.A: Não aplica

Aplicações de percentuais	Definição
Até 25 pontos perdidos	Ótimo
Entre 26 e 50 pontos perdidos	Bom
Entre 51 a 125 pontos perdidos	Regular
Entre 126 a 200 pontos perdidos	Ruim
Mais que 201 pontos perdidos	Péssimo

Quantidade de Itens que não se aplicam – 03 itens 390

Item 3 – não foi apresentado no momento da visita comprovante de controle de pragas;

Item 4– presença de moscas na cozinha, devido a ausência de telas.

Item 11 – produtos acondicionados nas geladeiras sem identificação

Item 16 – não foi apresentado no momento da visita, inexistência de termômetros nas geladeiras para realizar o procedimento

Item 21 – funcionários não estavam usando EPI

Item 23 – Não foi apresentado no momento da visita comprovante de capacitação dos funcionários

Item 35 – não foi apresentado Manual de Boas práticas no momento da visita e nem posteriormente conforme solicitado.

No momento da visita não foi apresentado documentação solicitada conforme consta no check list aplicado. A empresa enviou posteriormente alguns documentos, porém a documentação apresenta-se incompleta.

Pontuação avaliada após retirada dos itens que não se aplicam: 480 iniciais

Perda de pontuação: 110 pontos

Definição: Regular

Diante da pontuação e check list apresentado, a empresa **Smart produções e eventos** não foi aprovada na visita técnica.

Obs: A empresa será ganhadora, caso apresente a pontuação até 25 pontos perdidos, com ótima definição. Conforme consta no caderno de especificação e edital