ANEXO II B - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO SERVIÇO

Contrato nº:	Período	Data
Contratada:		
Responsável pela fiscalização:		
Fiscal do Contrato:		

Pontuação: 3 – realizado; 1 – parcialmente realizado; 0 – não realizado

GRUPO 1 - DESEMPENHO DAS ATIVIDADES			
Especificações	**Peso**	**Central**	
1.A - Rotinas de Serviço		Ponto	Subtotal
1. A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado	**70%**		
1. A.2 Controle de gêneros			
1. A.3 Cumprimento dos procedimentos do MBP			
1. A.4 Resolução das ocorrências			
1. A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes)			
1. A.6 Controle bacteriológico			
1. A.7 Divulgação do cardápio			
1. A.8 Boas práticas ambientais			
1. A.9 Abastecimento de material de higiene pessoal			
Especificações	**Peso**	**Central**	
1.B - Mão-de-obra		Ponto	Subtotal
1. B.1 Qualificação	**30%**		
1. B.2 Relação interpessoal			
1. B.3 Absenteísmo			
1. B.4 Uniformes e EPI			
1. B.5 Identificação			
1. B.6 Higiene pessoal			
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1			

GRUPO 2 - CONTROLE DAS ATIVIDADES			
Especificações	**Peso**	**Central**	
2.A - Avaliação Qualitativa e Quantitativa das Refeições		Ponto	Subtotal
2. A.1 Qualidade dos gêneros alimentícios	**65%**		
2. A.2 Quantidade programada			
2. A.3 Aspectos higiênico-sanitários da manipulação			
2. A.4 Tempo e temperatura de manutenção das preparações			
2. A.5 Características sensoriais			
2. A.6 Técnicas de reparo			
Especificações	**Peso**	**Central**	
2.B - Avaliação da Distribuição das Refeições		Ponto	Subtotal
2. B.1 Porcionamento das preparações	**35%**		
2. B.2 Quantidade de utensílios			
2. B.3 Padronização do cardápio			
PONTUAÇÃO GRUPO 2			

GRUPO 3 - GERENCIAMENTO DAS ATIVIDADES			
Especificações	**Peso**	**Central**	
3.A - Supervisão Administrativa		Ponto	Subtotal
3. A.1 Supervisão geral	**20%**		
3. A.2 Supervisão local			
Especificações	**Peso**	**Central**	
3. B - Supervisão das Atividades Operacionais		Ponto	Subtotal
3. B.1 Capacitação	**60%**		
3. B.2 Inventário de utensílios			
3. B.3 Inventário de equipamentos e mobiliário			
3. B.4 Reposição de utensílios			
3. B.5 Manutenção preventiva			
3. B.6 Manutenção corretiva			
3. B.7 Controle de vetores e pragas			
Especificações	**Peso**	**Central**	
3.C - Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas		Ponto	Subtotal
3. C.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas	**20%**		
3. C.2 Controle de saúde dos funcionários			
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3			
_			
SOMATÓRIO DAS PONTUAÇÕES			
Média geral			