

ANEXO I

CHECK LIST BUFFET

Em respeito ao item 13.4 a licitante com melhor lance será convocada para realização de uma Prova de Conceito com a realização de um evento do Sesc-DF.

O Check List será utilizado para acompanhamento da Prova de Conceito e todos os eventos executados em decorrência do contrato. Os conceitos serão avaliados por comissão de avaliação designada pela Conut e por nutricionistas funcionárias do Sesc-DF.

A Licitante que tiver 8 a 12 menções positivas será aprovada na Prova de conceito, por sua vez a Licitante que tiver 7 ou menos menções positivas terá sua proposta recusada.

Na execução do contrato a empresa contratada também será avaliada segundo os critérios listados no presente anexo e as menções serão analisadas como critérios de aceitação do serviço e Nota Fiscal. Caso a empresa tenha 7 ou menos menções positivas terá a recusa parcial do serviço e o Sesc-DF glosará 20%(vinte por cento) do valor devido, pela inexecução parcial do contrato. Sem prejuízo do procedimento de apuração de responsabilidades, que poderá ensejar em sanções administrativas.

Os parâmetros de avaliação são os seguintes:

CHECK LIST SESC DF		
INTENS AVALIADOS	SIM	NÃO
1. Empresa apresentou-se no local determinado para o evento com toda infraestrutura necessária (pranchões, fogão, toalhas, utensílios de cozinha, fritadeira, hot box, etc) para execução do serviço a que foi contratada?	X	
2. Empresa apresentou-se no local determinado para o evento com antecedência mínima de 02 (duas) horas?	X	
3. A mesa do buffet estava impecavelmente disposta com os utensílios (pratos, xícaras de café/chá, talheres, samovar de prata, cachepô, travessas novas e em bom estado e outros) e perfeitamente limpos?	X	
4. Os salgados foram fritos e assados na hora, no local do evento?	X	
5. As frutas usadas eram frescas, sem amassados, machucados?	X	
6. A contratada garantiu a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento?	X	
7. Empresa reutilizou alimentos anteriormente preparados?		X
8. O cardápio foi seguido de acordo com o Item contratado e pré aprovado pela coordenação de nutrição?	X	
9. A apresentação dos pratos (preparações) estava adequada, apresentando: beleza, adequação à preparação e paladar característico (ex; coxinha de frango feita com frango e sabor de frango)?	X	
10. Os funcionários apresentaram-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados?	X	
11. Os garçons/garçonetes estavam uniformizados adequadamente, seguindo orientação do TR?	X	
12. O Staff (gerência, copeiros e garçons) estavam em quantidade adequada ao quantitativo de serviço solicitado pela Contratante, sendo necessário de no mínimo 1 (um) garçom para atender a cada 20 pessoas?	X	

Nota: 12

12 a 8 itens positivos – aceitação da proposta

7 itens positivos a menor – recusa de proposta

Ass. responsável buffet:

- Evento Simone do Comerciaro 2023 para 100 pessoas
Com disponibilização 10 garçons e 4 copeiros para atender o evento.
Empresa em conformidade com o serviço solicitado.

Denise de Mesquita Sousa
Nutricionista-6592
CRN-13055
Sesc 504 Sul
23/10/2023

ANEXO II - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc/DF, por meio de sua comissão de avaliação, 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 como previsto no item 13.5. do Termo de Referência

CHECK LIST DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - BUFFET					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL			S	N	N.A
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	

Rayane Rodrigues de Lima
Nutricionista - CRN - 17239
SESC-DF

Cleonice de Lima Januário
Nutricionista
CRN/1 N° 148297

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	20		X	

Rayane Rodrigues de Lima
Nutricionista - CRN 239
SESC - DF

Clonice de Lima Januário
Nutricionista
CRN/1 N° 14829/

	finalização e momento/ tempo de servir as preparações em eventos				
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

Definição: Ótimo

Pontuação alcançada: 490 pontos

Local: Empresa Ana Carla Produção e eventos

Data: 20/10/2023

Responsáveis pela inspeção: Leonice de Lima, matrícula: 6193 e Rayane Rodrigues, matrícula: 7399.

Cleonice de Lima Januário
Nutricionista
CRN 117239

Rayane Rodrigues de Lima
Nutricionista
CRN - 117239
SESC - DF

