

ANEXO II – CHECK LIST

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS – PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO E ENTREGA DE LANCHES			
ITEM	ASPECTOS GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO	SIM	NÃO
1	A cadeia fria onde os produtos são armazenados está limpo, em temperatura adequada e com volume de produtos de acordo com a capacidade do equipamento.		
2	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e as operações de higienização são realizadas com frequência que garante a manutenção dessas condições.		
3	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.		
4	O estoque/despensa é mantido organizado e limpo.		
5	Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, sem uso de adornos, cabelos totalmente cobertos, sem barba ou bigode e unhas curtas sem esmalte e limpas.		
6	Os manipuladores utilizam uniformes completos e adequados para as atividades executadas, em bom estado de conservação e higienicamente limpos.		
7	São usados somente produtos de higiene aprovados por órgãos competentes e estão corretamente identificados.		
8	As embalagens das bebidas e garrafas estão sendo entregues higienizadas.		
QUALIDADE			
9	Os ingredientes utilizados são de boa qualidade e procedência, embalados e rotulados adequadamente com registro do órgão competente.		
10	A desinfecção do hortifruti é realizada conforme legislação vigente e com produtos registrados no Ministério da Saúde.		
11	É realizada a guarda de amostras dos produtos manipulados.		
12	Os alimentos estão em conformidade com prazo de validade.		
13	Os lanches possuem pesos adequados a descrição técnica, com embalagem e identificação correta.		
ENTREGA			
14	As frutas são de boa qualidade e são entregues conforme descrito no termo de referência.		
15	O veículo utilizado é revestido de material adequado e em bom estado de conservação e limpeza adequada, conforme RDC 216/2004 e legislação do município.		
16	Os produtos são transportados de forma a evitar a contaminação (caixas plásticas com tampa, separados por tipo).		
DOCUMENTAÇÃO			
17	No local há responsável técnico devidamente registrado e capacitado em boas práticas.		
18	A empresa possui Manual de Boas Práticas de Fabricação adequado e atualizado.		
19	É realizado o controle Integrado de Pragas a cada 6 meses, no mínimo.		
20	É disponibilizado, a cada entrega, cupom fiscal contendo: dados da empresa, descritivo do lanche e quantitativo fornecido no dia.		
TOTAL			
Assinatura do responsável pela Avaliação		Assinatura do responsável pela contratada	