

AUDITORIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

UNIDADE:

DATA: / /

AUDITADO POR:

ITEM	CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Manutenção de profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e atendimento do objeto do contrato.	9.1.49	ALTA				
2	Manutenção do quadro de pessoal treinado e especializado suficiente para atender ao número de refeições ininterruptamente.	9.1.48 anexo VI quadro 23	ALTA				
3	Reposição de faltas, férias e dispensa dos funcionários em tempo hábil.	9.1.51	MODERADA				
4	Substituição imediata de funcionário cuja conduta, a juízo da contratante, evidenciou-se inadequada à execução do serviço.	9.1.6 item 20 do RI	MODERADA				
5	Realização de treinamento periódico adequado às necessidades do serviço.	9.1.52	ALTA				
6	Apresentação do conteúdo programático e da carga horária total do treinamento para aprovação do NND.	9.1.52	MODERADA				
7	Manutenção do quadro de pessoal treinado e especializado, cuja qualificação e desempenho atendam ao perfil proposto no Termo de Referência para as quais fornecerá o serviço ininterruptamente.	9.1.48	ALTA				
8	Manutenção do quadro de pessoal identificados e uniformizados quando em trabalho.	9.1.59 e 9.1.60	MODERADA				
9	Fornecimento de uniforme que atenda às especificações técnicas da legislação e substituí-los sempre que necessário.	9.1.60 e anexo V quadro 25	ALTA				
10	Fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs) para os funcionários.	9.1.68	ALTA				
11	Apresentação mensal da relação de funcionários que prestam serviço, bem como do recolhimento de encargos trabalhistas.	9.1.61	MODERADA				
12	Apresentar para aprovação a escala diária e mensal dos funcionários do serviço à chefia do NND, obedecendo às normas pertinentes ao Direito do Trabalho, com antecedência mínima de cinco dias da prestação do serviço.	9.1.64	MODERADA				
13	Apresentar folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guias de encargos previdenciários e outros documentos comprobatórios (sociais, trabalhistas e fiscais) relativas ao contrato. Prestar esclarecimentos sempre que necessário.	9.1.61 item 12 do RI	MODERADA				
14	Elaboração semestral dos cardápios, obedecendo aos elementos constitutivos do ANEXO II, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.	9.1.79	ALTA				
15	Apresentação rotineira ao NND e sempre que solicitado pelos Nutricionistas da SES/DF das fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.	9.1.78	ALTA				
16	Apresentação dos cardápios para cada semestre com no mínimo 60 dias de antecedência para avaliação e aprovação do NND.	9.1.80	ALTA				
17	Apresentação das análises da composição química (macro e micronutrientes: Ferro, Sódio, Potássio, Cálcio, Vitamina A, Vitamina C e Fibra) de quatro (04) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND (mínimo 45 dias de antecedência).	9.1.82	ALTA				
18	Apresentação dos cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) ao NND.	9.1.83	ALTA				
19	Obediência rigorosa aos cardápios aprovados pelo NND.	9.1.81	ALTA				
20	Comunicação, por escrito ao NND, de qualquer modificação nos cardápios com 24 horas de antecedência para devida aprovação.	9.1.81	ALTA				
21	Modificação nos cardápios com autorização prévia do NND.	9.1.81 item 07 do RI	ALTA				
22	Operação do serviço sem interrupção, em caso de necessidade, justificar previamente ao NND.	9.1. item 33 do RI	ALTA				
23	Comunicação imediata ao NND por escrito de qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do contrato. Prestar esclarecimentos e assistência necessária, no máximo em 24 horas.	9.1.67	ALTA				
24	Disponibilidade de equipamentos, materiais permanentes / outros insumos necessários à perfeita execução do contrato.	13.2.6	MODERADA				
25	Adequação do número de utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço incluindo a reposição ou conserto.	9.1.17	MODERADA				
26	Aquisição independente de todo o gás de cozinha utilizado na execução do fornecimento das refeições.	9.1.21	MODERADA				
27	Manutenção das instalações físicas em perfeito estado de conservação durante toda a vigência do contrato.	9.1.24	MODERADA				
28	Manutenção preventiva de equipamentos e utensílios e adequação das áreas físicas, destinados à execução do contrato .	9.1.22	MODERADA				
29	Manutenção corretiva ou troca de equipamento quando necessário de maneira a manter o bom andamento do serviço.	9.1.22 e 9.1.23	ALTA				
30	Reposição imediata dos equipamentos e utensílios danificados, inclusive nos finais de semana e feriados.	9.1.23	MODERADA				
31	Reposição de bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos.	9.1.23	MODERADA				
32	Manutenção da qualidade dos serviços durante a execução de obras necessárias nas dependências destinadas à empresa.	9.1.37	ALTA				
33	Utilização de insumos devidamente registrados nos órgãos competentes. Conforme padrão de identidade e qualidade (PIQ).	9.1.11	ALTA				
34	Utilização de produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes.	9.1.12	ALTA				
35	Utilização de meios adequados para o transporte de refeições.	9.1.39	BAIXA				
36	Disponibilização de caixas térmicas plásticas para o fornecimento de alimentos ou refeições que venham a ser transportadas, bem como veículo apropriado de acordo com a legislação vigente e utensílios adequados quando se fizerem necessários.	9.1.93	ALTA				
37	Assegurar condições de controle de avaliação microbiológica (coleta de contraprova) das refeições, conservar por no mínimo 72 horas.	9.1.16	ALTA				
38	Realização mensal / sempre que necessário de controle microbiológico de ambiente e equipamentos do Lactário	9.1.73	ALTA				
39	Apresentação mensal de laudo de análise microbiológica de refeições preparadas.	9.1.66	ALTA				
40	Observância das Boas Práticas de Produção, bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's).	9.1.6 item 12 do RI	ALTA				
41	Manutenção atualizada do Manual de Boas Práticas de Produção e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).	9.1.7	ALTA				
42	Observância do Sistema de APPCC ou equivalente.	9.1.6	ALTA				
43	Execução do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS).	9.1.5	ALTA				