

ANEXO I

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

INDICADOR	
Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o fornecimento de refeições, incluindo preparo e distribuição no local, com a finalidade de assistir os estudantes participantes do programa de alimentação estudantil do campus São Gonçalo do Amarante, deste IFRN, e operar a cantina com a venda de lanches e refeições.
Meta a Cumprir	(1) Fornecimento de 100% das refeições contratadas, observando as exigências contidas no contrato e seus anexos. (2) Operacionalizar a cantina do campus com a venda de lanches e refeições, obedecendo 100% dos critérios e requisitos previstos no contrato e seus anexos.
Instrumento de medição	Planilha de controle do serviço executado, preenchida pelos fiscais do contrato.
Forma de acompanhamento	A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços, conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de controle. (1) As ocorrências serão lançadas em livro ou formulário eletrônico de ocorrências. (2) A qualidade dos serviços prestados será, periodicamente, avaliada também pelos usuários dos serviços através de formulário próprio. (3) A CONTRATADA será notificada mensalmente do resultado da avaliação, pelo fiscal do contrato, com vistas a promover a manutenção ou melhoria da qualidade dos serviços prestados.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	A empresa começará com 100 pontos e por cada falta será atribuída pontuação conforme indicado a seguir: (1) Considera-se falta o descumprimento ou atraso no cumprimento das metas estabelecidas neste quadro. (2) A falta poderá ser considerada leve, média ou grave. Faltas leves são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços e não trazem prejuízo à realização dos serviços, valendo 1 ponto para cada ocorrência; faltas médias são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços, mas ocasionam algum tipo de prejuízo ao serviço, valendo 3 pontos para cada ocorrência; e faltas graves, são aquelas que proporcionam a interrupção temporária ou definitiva do serviço prestado, valendo 10 pontos para cada ocorrência. (3) Qualquer que seja o prejuízo decorrente das faltas cometidas pelo não cumprimento dos itens que compõem as metas deste quadro, a empresa contratada será obrigada a assumir a responsabilidade pelos danos causados, sem prejuízo das multas previstas e outras penalidades. (4) A pontuação obtida a partir das ocorrências registradas no mês refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento.
Início de Vigência	Data da assinatura do contrato. Obs. No primeiro mês de execução do contrato as faltas leves não serão contabilizadas devido a adaptação da nova empresa
Faixas de ajuste no pagamento	-Acima de 95 pontos, considera-se o alcance de 100 pontos = 100% da meta = Pagamento recebimento de 100% da fatura. - 95 pontos alcançados = - 1% (99% da fatura) - 94 pontos alcançados = - 2% (98% da fatura) - 93 pontos alcançados = - 3% (97% da fatura) - 92 pontos alcançados = - 4% (96% da fatura)

	- 91 pontos alcançados = - 5% (95% da fatura) - 90 pontos alcançados = - 10% (90% da fatura) - 85 pontos alcançados = - 15% (85% da fatura) - 80 pontos alcançados = - 20% (80% da fatura) - 75 pontos alcançados = 75% da meta = recebimento de 75% da fatura
Sanções	Em um mês, o deficit de mais de 30 (trinta) pontos caracterizar-se-á inexecução parcial do contrato, ensejando em abertura de processo de rescisão contratual e aplicação de multa grave prevista no termo de referência, sem prejuízo do ajuste previsto neste IMR, assim como, se somados 60 pontos negativos ao longo do período de vigência do contrato, considerando o intervalo de 4 meses e ainda, se somados 90 pontos negativos ao longo do período de vigência do contrato, considerando o intervalo de 12 meses.
Resultados esperados	O atingimento de 100 pontos corresponde ao cumprimento, pela empresa contratada, da meta prevista neste quadro. Espera-se que o indicador alcance sua pontuação máxima, ou o mais próximo possível, para que os serviços sejam prestados da forma adequada, de acordo com o que foi planejado, possibilitando à instituição o cumprimento de seu planejamento e objetivos relacionados à contratação.

FATORES DE AVALIAÇÃO DO IMR

AVALIAÇÃO MENSAL			FALTAS		
			LEVE	MÉDIA	GRAVE
CÓD	NÍVEL/QUALIDADE DO SERVIÇO/ EVENTO PASSÍVEL DE FISCALIZAÇÃO	CONDIÇÃO	QUANTIDADE		
3.1	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal de autoridade competente do IFRN.	Por dia e por registro, cumulativamente			
3.2	Deixar de observar as determinações da Instituição quanto à permanência e circulação de seus empregados nos prédios				
3.3	Desorganização de Ambientes / Áreas com consequentes: atrasos e/ou desperdícios e/ou acidentes e/ou contaminação e/ou outros fatores de impacto negativo na qualidade e higiene dos serviços ofertados				
3.4	Alteração de Cardápio, COM comunicação prévia				
3.5	Alimentos ofertados/expostos para servir em (ou com suporte de) equipamentos e mobiliário não apropriados (mesas auxiliares plásticas, garrafas pets, bandejas plásticas, utensílios sem propriedades térmicas, etc)				
3.6	Disponibilidade insuficiente de funcionários em cada turno, conforme Edital				
3.7	Descumprimento do Horário de abertura/fechamento da Cantina, em desacordo com Edital ou em desacordo com negociação firmada com a Administração/Fiscalização				
3.8	Presença de embalagens vazias ou outros materiais inertes no almoxarifado/despensa				
3.9	Presença de utensílios/equipamentos sujos e sem uso em qualquer área (ressalvados ocorrências do momento produtivo imediato)				
3.10	Presença de odores não característicos em almoxarifado, geladeiras e freezers				
3.11	Ausência de "Cardápio Ilustrado" para comparação do ofertado com a proposta da preparação definida em cardápio para o dia				
3.12	Ausência de lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento automático				
3.13	Presença de alimentos com prazo de validade vencido				
5.1	Alteração de Cardápio, SEM comunicação prévia				

5.2	Descumprimento na qualidade dos alimentos/preparações fornecidos em desacordo como o estabelecido no edital (SENSORIAL DO ALIMENTO - apresentação/disposição, aroma, sabor, textura e temperatura) - com perceptível distorção entre o ofertado e o "Cardápio Ilustrado"			
5.3	Descongelamento dos alimentos efetuado em condições inadequadas (temperatura ambiente ou imersão em água)			
5.4	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações			
5.5	Descumprimento de oferta: Preparação com volume de oferta insuficiente para os últimos 10 beneficiários			
5.6	Peso ao distribuir (per capta) dos alimentos/preparações inferior ao referencial previsto no Edital			
5.7	Controle de volume/peso de preparações do buffet - exceto proteína			
5.8	Ineficiência na reposição das preparações antes de 80% do quantitativo total de beneficiários solicitados pela Administração			
5.9	Descumprimento do Horário de Início de oferta/distribuição da Refeição MAIOR QUE 10 MINUTOS			
5.10	Funcionários utilizando uniformes com padrão de limpeza incorreto (cores inapropriadas, sujos, inadequados para o tipo de trabalho exercido)			
5.11	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos (preparação e distribuição de alimentos)	Por dia e por registro, cumulativamente		
5.12	Limpeza inadequada dos freezers e geladeiras			
5.13	Ausência de lavatório com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico e toalhas de papel não reciclado)			
5.14	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão			
5.15	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos			
5.16	Presença do profissional nutricionista da contratada por tempo inferior ao estabelecido em edital			
5.17	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers e geladeiras			
5.18	Utilização de produtos saneantes não registrados/regularizados no Ministério da Saúde			
5.19	Presença de vetores / larvas / colônias de organismos MORTOS nos AMBIENTES de produção, armazenamento ou distribuição			
5.20	Presença de vetores / larvas / colônias de organismos MORTOS nos EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS de produção, armazenamento ou distribuição			
5.21	Presença de alimentos para oferta imediata ou do dia armazenados inadequadamente destampados em qualquer área			
5.22	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas			
10.1	Descumprimento da Qualidade dos alimentos/preparações fornecidos em desacordo com estabelecido em Edital (FISIOLOGIA DO ALIMENTO - azedo, ácido, queimado, cru, podre, etc)			
10.2	Descumprimento de oferta: Preparação com oferta insuficiente (falta) para os últimos 10% dos beneficiários do total de refeições solicitadas - inclusive as opções de proteínas			
	Ineficiência na reposição das preparações antes de 50% do			

10.3	quantitativo total de beneficiários solicitados pela Administração	Por dia e por registro, cumulativamente			
10.4	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas ou fora de buffets/rechauds térmicos frio/quente				
10.5	Limpeza inadequada do salão do refeitório, ou dos banheiros e vestiários dos funcionários				
10.6	Presença de restos de comida em pias, ralos, caixas de gordura, piso, equipamentos, bancadas, etc. inclusive nas instalações de ambientes cedidos pelo IFRN para uso extraordinário				
10.7	Presença de equipamentos danificados e/ou sem manutenção, com risco de acidentes e risco à integridade física dos funcionários e do público beneficiário dos serviços intrínsecos ao uso do equipamento				
10.8	Presença de lesões e/ou sintomas de enfermidades nos funcionários que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e à saúde do público usuário dos serviços				
10.9	Presença de acúmulo de resíduos de alimentos/lixo nas áreas de preparação dos alimentos				
10.10	Presença de sobras de alimentos armazenadas em qualquer área sem identificação de data de fracionamento e prazo de validade				
15.1	Não coletar amostras ou, coletar e armazenar inadequadamente as amostras	Por dia e por registro, cumulativamente			
15.2	Descumprimento de oferta: Preparação com oferta insuficiente (falta) para os últimos 20% dos beneficiários do total de refeições solicitadas - inclusive as opções de proteínas				
15.3	Descumprimento de oferta: Preparação/composição prevista no cardápio e não ofertada - Saladas, Vegetais crus /cozidos / frutas				
15.4	Descumprimento de oferta: Preparação prevista no cardápio e não ofertada - Guarnições e/ou acompanhamentos				
15.5	Presença de material orgânico humano / animal (pelos, cabelo, lascas de unha/pele, etc) nos alimentos servidos ou em oferta				
15.6	Manutenção de equipamentos em local e/ou horário inadequado implicando em possibilidade de acidentes ao público				
15.7	Higienização inadequada de hortaliças e frutas				
15.8	Utilização não autorizada de equipamentos a gás alimentados por infraestrutura paralela ou secundária "tapa buraco"				
15.9	Utilização de equipamentos e/ou estruturas de preparo/cozimento em desacordo com normas de segurança regulamentares da indústria de alimentação				
15.10	Descumprimento do Horário de Início de oferta/distribuição da Refeição MAIOR QUE 20 MINUTOS				
15.11	Manutenção de instalações hidro-sanitárias de esgoto/servida em horários inadequados de forma paralela à produção e ou distribuição das preparações				
15.12	Não realização de vistorias comprovadas para aferição e registro do contador dos relógios do sistema de distribuição de gás GLP de acordo com o Edital e normas vigentes				
15.13	Não realização de teste de estanqueidade em todo o sistema de distribuição de gás GLP de acordo com o Edital e normas vigentes				
	Não Reposição do gás GLP para o uso da empresa e do IFRN				

15.14	na merenda escolar				
20.1	Presença de corpos inorgânicos estranhos ao preparo da alimentação (pedras, vidro, plástico, etc)	Por dia e por registro, cumulativamente			
20.2	Presença de insetos / vetores / larvas / colônias de organismos - inteiros ou em partes - nos alimentos servidos ou em oferta no buffet				
20.3	Descumprimento de oferta: Preparação não ofertada - Arroz OU feijão				
20.4	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares em beneficiários previamente listados como de dieta restritiva				
20.5	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas				
20.6	Funcionários trabalhando com atraso da remuneração ou indenizações trabalhistas em desacordo com CLT ou dissídio(s)/convenção(ões) coletiva(s)				
60.1	Descumprimento de oferta: Preparação não ofertada - Prato Principal / Proteína	Por dia e por registro, cumulativamente			
60.2	Descumprimento de oferta: Preparação não ofertada - Arroz E feijão				
60.3	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares em beneficiários - de forma coletiva A PARTIR DE 05 CASOS CONSTATADOS - quando verificado a proveniência de alimentação ofertada (por análise laboratorial da amostra de até 3 dias anteriores)				
TOTAL DE OCORRÊNCIAS			0	0	0
PONTOS OBTIDOS POR TIPO DE OCORRÊNCIA			(0 x 1)	(0 x 3)	(0 x 10)
TOTAL DE PONTOS					

Documento assinado eletronicamente por:

■ Sergio de Carvalho Guedes, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/SGA, em 16/10/2024 17:34:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/10/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 783153

Código de Autenticação: c3ad9729d4

