

Pesquisa de qualidade dos serviços - IMR

Processo Administrativo n.º 23432.001487.2023-49

Cálculo: Somatória da quantidade de pontos correspondente a cada conceito + 2, aplicada à tabela de equivalência do percentual de descontos que será aplicado ao valor mensal do aluguel.

Qualidade do serviço = (Σ pontos) + 2

Tabela de equivalência do percentual de descontos

1) Qualidade da prestação do serviço de	95	à	100	15%
2) Qualidade da prestação do serviço de	90	à	<95	10%
3) Qualidade da prestação do serviço de	85	à	<90	5%
4) Qualidade da prestação do serviço de	0	à	<85	0%

	Conceitos -> Pontos ->	Insuficiente 1	Regular 4	Bom 7
O cardápio mínimo de itens de acordo com o contrato				x
Horário de funcionamento de acordo com o contrato				x
Atendimento adequado dos usuários (cordialidade)				x
As formas de pagamento débito, crédito, dinheiro e PIX estão sendo disponibilizadas				x
Os funcionários estão devidamente trajados com avental e touca				x
O mobiliário e equipamentos higienizados				x
Recolhimento do lixo e descarte em local adequado sem deixar obstruindo locais de trânsito				x
Disponibilidade dos salgados para pessoas com restrições alimentares				x
Alimentos identificados com data de reposição (para os que for necessário tal controle)				x
Lista de equipamentos indicados pela contratada de acordo com os equipamentos instalados				x
Preços dos produtos de acordo com o cardápio fixado pela Contratante				x
Identificação dos alimentos de forma acessível (Nome e sabor com desenho)				x
Sabor dos alimentos				x
Sabor das bebidas naturais				x
Qualidade do serviço (0 a 100)	100			
Valor a ser descontado do aluguel (% do valor mensal do aluguel)	15%			

Observações

#NOME?

Assinatura do fiscal

Catanduva, quinta-feira, 3 de outubro de 2024

Check list - Fiscalização Semanal		Sim	Não	Observação
1	O cardápio mínimo de itens de acordo com o contrato	x		
2	Horário de funcionamento de acordo com o contrato	x		
3	Atendimento adequado dos usuários (cordialidade)	x		
4	As formas de pagamento débito, crédito, dinheiro e PIX estão sendo disponibilizadas	x		
5	Os funcionários estão devidamente trajados com avental e touca	x		
6	O mobiliário e equipamentos higienizados	x		
7	Recolhimento do lixo e descarte em local adequado sem deixar obstruindo locais de trânsito	x		
8	Disponibilidade dos salgados para pessoas com restrições alimentares	x		
9	Alimentos identificados com data de reposição (para os que for necessário tal controle)	x		
10	Lista de equipamentos indicados pela contratada de acordo com os equipamentos instalados	x		
11	Preços dos produtos de acordo com o cardápio fixado pela Contratante	x		
12	Identificação dos alimentos de forma acessível (Nome e sabor com desenho)	x		
13	Sabor dos alimentos	x		
14	Sabor das bebidas naturais	x		

Fiscal Técnico