SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE AÇÕES AFIRMATIVAS E ASSUNTOS ESTUDANTIS
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos
Av. Marechal Rondon, s/n Jardim Rosa Elze - CEP 49100-000 - São Cristóvão/SE. (79) 3194 6541/ 6539

APÊNDICE I – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

Instrumento de Medição de Resultados (IMR)
Restaurantes Universitários da UFS

Objetivo: Avaliar critérios mínimos que configurem qualidade na execução do (s) contrato (s) de serviços de alimentação dos Restaurantes Universitários da UFS.

RESUN:
Mês:

IMR MENSAL	**Mês:**	
Critério	**Pontuação máxima do item**	**Pontuação do mês**
Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar Periodicidade: mensal Metodologia: o cálculo incidirá exclusivamente sobre a proporção da matéria-prima (alimentos) apresentada pela empresa na planilha de formação de preço apresentada no Pregão. Aquisição dos custos com os gêneros alimentícios = < que 9,5 % = desconto de 5%; entre 9,51 - 29,49 = desconto de 3%; > que 29,50 = 0%	**5**	
Satisfação dos estudantes Periodicidade: mensal Metodologia: Os estudantes avaliarão em notas de 0 a 5. O desconto será inversamente proporcional à nota da avaliação. a. Nota de 5 a 4,0 terá 0%. b. Nota de 3,9 a 3,0 terá 1%. c. Nota de 2,9 a 2,0 terá 2%. d. Nota de 1,9 a 0 terá 3%.	**3**	
Fiscalização técnica diária (Total do Mês)	**22**	
TOTAL DE PONTOS (equivalente em porcentagem da Glosa financeira)		

Assinatura da Fiscal ou Gestor do Contrato:

Data:

APÊNDICE III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR) DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFS

Pontuação de não conformidade de 0,05 pontos por item por dia de ocorrência.

	IMR DIÁRIO		**Mês:**																				
	Critério	**Pontuação máxima do item**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**Data**	**TOTAL**
	Cada não conformidade valerá 0,05 décimos de ponto.																						
1	**Abertura do RESUN** aos estudantes sem atrasos. Tolerância de 5 minutos.	1																					
	Horário de abertura																						
2	**Lentidão** na prestação do serviço durante a distribuição das refeições aos estudantes.	1																					
3	**Interrupção ou paradas** parciais no fornecimento de refeições no horário da distribuição.	1																					
	Frequência no mesmo dia																						
4	Contratada solicitou à fiscalização **alteração de cardápio** com tempo **inferior a 48h** de antecedência ao dia de ser servido.	1																					
5	**Cardápio servido** ao estudante **diferente do aprovado** pela fiscalização.	1																					
6	**Não foram servidos todos os itens de cardápio** do início ao fim da distribuição a todos os estudantes que compareceram ao RESUN.	1																					
7	**Faltou Prato Principal** (onívoro ou vegetariano) para ao menos um estudante/comensal.	1																					
8	A contratada está servindo aos estudantes (comensais) **porção de alimento menor** que o contratado.	1																					
9	O **cardápio** está **publicado** diariamente e em conformidade com o cardápio servido, incluindo a identificação de **itens alérgenos** nas preparações, conforme descrito no Termo de Referência.	1																					
10	As preparações culinárias estão de acordo com a **técnica dietética e/ou ficha técnica de preparo (características sensoriais).**	1																					
11	As **informações nutricionais** dos itens do cardápio estão atualizadas e expostas diariamente.	1																					
12	**Lavatórios de mão** dos vestiários/banheiros, pias da cozinha e pias do refeitório estão **dotados de sabonete, papel toalha.**	1																					
13	**Higiene da cozinha e do refeitório,** ambientes, mobiliário, piso, paredes, equipamentos, utensílios, etc.	1																					
14	**Higiene pessoal dos funcionários**, incluindo a utilização de uniformes completos e de EPI's em bom estado de conservação.	1																					
15	Cumprimento das **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos,** em todas as fases do processo produtivo (recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e manejo de resíduos).	1																					
16	Identificação de **contaminantes físicos, químicos ou biológicos** nas preparações.	1																					
17	**Quantitativo de pessoal para distribuição** das refeições de acordo com o Termo de Referência.	1																					
18	**Quantitativo de nutricionistas** e técnicos em nutrição conforme o Termo de Referência.	1																					
19	Todos os **equipamento**s estão **funcionando** corretamente.	1																					
20	**Equipamentos de manutenção de temperatura** a quente ou refrigerado/congelamento funcionando corretamente.	1																					
21	Todos os **alimentos quentes** estão sendo servidos em **temperaturas** acima de **60º C**.	1																					
22	Todos os **alimentos refrigerados** estão sendo servidos em temperaturas **abaixo de 10º C.**	1																					
	TOTAL DE PONTOS (Glosa financeira, somar o IMR Mensal)	**22**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

Fiscais (nome e siape)