

ANEXO IV – INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

**INSTRUMENTO DE MEDICAÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
TERCERIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
RESTAURANTE ESTUDANTIL**

FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

Campus:		Preencher com 0 para itens conformes e; 1 para itens não conformes.			
Mês:		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Observações
		Data	Data	Data	
Item	Critério				
AMBIENTE, INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS					
1	Higiene e conservação do ambiente: Cozinha, refeitório e demais áreas - organizados, limpos, em bom estado de conservação, sem risco de contaminação, livre de vetores, iluminados, telados, manutenções corretivas realizadas				
2	Higiene de móveis, utensílios e equipamentos: limpos, bem dispostos, organizados e em bom estado de conservação				
3	Equipamentos e utensílios: funcionando, com manutenção preventiva e corretiva em dia, em número suficiente, substituição de equipamentos e utensílios quando necessário.				
QUALIDADE DOS ALIMENTOS					
4	Controle de recebimento e armazenamento de gêneros (validade, etiqueta, temperatura, ausência de alimentos impróprios/alterados, ausência de caixas de madeira/papelão				
5	Aspectos higiênico-sanitários da manipulação e distribuição de acordo com legislação vigente.				
6	Controle e registro: alimentos quentes em temperaturas conservados e distribuídos em temperatura igual ou superior a 60° C e alimentos refrigerados em temperaturas menor ou igual a 10° C, por um período máximo de 6h00min desde a produção.				
7	Controle da temperatura das sobras limpas quentes conservadas e distribuídas acima de 65° C, com o registro e identificação em planilha.				
8	Controle bacteriológico das preparações (coleta de amostras).				
9	Análise sensorial realizada pela nutricionista da CONTRATADA, previamente ao consumo pelos usuários.				
10	Lavatórios de mãos dos usuários dotados de sabonete líquido e papel toalha; linha de distribuição contém álcool gel 70%.				
11	Abastecimento de material de higiene pessoal e de limpeza: Materiais de limpeza em quantidade suficiente e adequados aos procedimentos de higiene, lavatórios de mãos dotados de sabonete líquido e papel toalha				

12	Serviços de controle de pragas, limpeza de caixa d'água e de caixa de gordura realizadas periodicamente com arquivamento de documentação comprobatória				
13	Reclamação ou denúncia de toxinfecção alimentar associada às refeições servidas.				
14	Realização de resto-ingesta de acordo com o Termo de Referência.				
CARDÁPIO E DISTRIBUIÇÃO					
15	Cardápio publicado e servido conforme aprovado pela fiscalização com manutenção de todos os itens que o compõe do início ao fim da distribuição.				
16	Alterações de cardápio dentro do previsto no Termo de Referência.				
17	Porção de alimento servido de acordo com o Termo de Referência.				
18	Características sensoriais das preparações de acordo com a técnica dietética e TR, verificada na análise sensorial realizada pela fiscalização, antes do consumo prévio dos comensais.				
19	Padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.				
20	Distribuição das refeições sem lentidão e paralisações, não sendo impactado por fatores de produção, manutenção, pessoal, entre outros.				
FUNCIONÁRIOS					
21	Quantitativo e qualificação dos funcionários suficientes para o fornecimento de refeições sem descontinuidade durante a execução do serviço.				
22	Funcionários com uniformes: completos, limpos, identificados com a logo da Contratada, adequados para executar suas tarefas.				
23	Funcionários possuem práticas de higiene pessoal e condutas/atitudes adequadas				
SUPERVISÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO					
24	Venda de créditos de refeição está funcionando nos horários previstos no Termo de Referência.				
25	Abertura do Restaurante sem atrasos e após todas as preparações estarem produzidas para iniciar a distribuição. Tolerância de 5 minutos.				
	TOTAL DE PONTOS Cada item vale 1 ponto Pontos máximos na semana: 25 Pontos máimos mensais: 75	0	0	0	
Redimensionamento do pagamento - Fiscalização técnica (desconto)		0	0	0	
Total de pontos/10= valor em porcentagem Desconto mensal= Soma da pocentagem ds 3 semanas. Desconto máximo por semana: 2,5% Desconto máximo mensal: 7,5%		0			

Satisfação do Público Usuário	Nota 1 Questão 5	Nota 2 Questão 8	Média	
Nota da Pesquisa de satisfação do mês			#DIV/0!	
Redimensionamento do pagamento - Fiscalização usuário (desconto) Nota 4 - 5= Zero desconto Nota <4 - 3= 1,5% desconto Nota <3= 2,5% desconto Link para o resultado da pesquisa de satisfação, clique aqui.	#DIV/0!			
Redimensionamento do pagamento (Fiscal técnica+ Fiscalização usuário) Desconto a ser aplicado na Nota Fiscal Desconto máximo mensal do IMR: 10%	#DIV/0!			
Assinatura do Fiscal Técnico Data:				
Não escrever sobre as células em amarelo, estão automatizadas.				



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

**INSTRUMENTO DE MEDICAÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
TERCERIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
RESTAURANTE ESTUDANTIL**

FISCALIZAÇÃO SETORIAL

Campus:		Prrencher com 0 para itens conformes e; 1 para itens não conformes.			Observações
Mês:		Semana 1	Semana 2	Semana 3	
		Data	Data	Data	
Item	Critério				
1	Higiene e conservação do ambiente, equipamentos e utensílios: Encontram-se organizados, limpos, em bom estado de conservação, livre de vetores, iluminados.				
2	Lavatórios de mãos dos usuários dotados de sabonete líquido e papel toalha e disponibilidade de álcool gel 70% no início da linha de distribuição (Buffet).				
3	Reclamação ou denúncia de toxinfecção alimentar associada às refeições servidas.				
4	Cardápio servido de acordo com o cardápio aprovado e divulgado (site da DDE e entrada do refeitório).				
5	Porção dos alimentos servida na quantidade correta e do início ao fim da distribuição, sem alterações e sem reclamação dos usuários.				
6	Padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.				
7	Distribuição das refeições sem lentidão ou paralisações, não sendo impactado por fatores de produção, manutenção de equipamentos, quantitativo de utensílios e pessoal, entre outros.				
8	Funcionários com uniformes: completos, limpos, identificados com a logo da Contratada, adequados para executar suas tarefas.				
9	Venda de créditos de refeição está funcionando nos horários previstos no Termo de Referência.				
10	Abertura do Restaurante sem atrasos. Tolerância de 5 minutos.				
	TOTAL DE PONTOS Cada item conforme vale 0 ponto Cada item em não conformidade vale 1 ponto Pontos máximos na semana: 10 Pontos máximos mensais: 30	0	0	0	
Redimensionamento do pagamento - Fiscalização setorial (desconto) Total de pontos/10= valor em porcentagem Desconto mensal= Soma da porcentagem ds 3 semanas. Desconto máximo por semana: 1% Desconto máximo mensal: 3%		0			
Satisfação do Público Usuário		Nota 1 Questão 5	Nota 2 Questão 8	Média	
Nota da Pesquisa de satisfação do mês				#DIV/0!	

Redimensionamento do pagamento - Fiscalização usuário (desconto) Nota 4 - 5= Zero desconto Nota <4 - 3= 1,5% desconto Nota <3= 2,5% desconto Link para o resultado da pesquisa de satisfação, clique aqui .	#DIV/0!	
Redimensionamento do pagamento (Fiscal setorial + Fiscalização usuário) Desconto a ser aplicado na Nota Fiscal Desconto máximo mensal do IMR: 5,5%	#DIV/0!	
Assinatura do Fiscal Setorial		
Não escrever sobre as células em amarelo, estão automatizadas.		