

Anexo VI – Instrumento de medição de resultados (IMR)

Empresa Contratada:

Nº contrato:

Mês/ano avaliado:

A – Cardápio

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
A1	Não apresentação cardápio mensal completo no prazo estabelecido			
A2	Ausência de fichas técnicas ou atualização destas quando solicitado pela contratante			
A3	Uso de ingredientes proibidos no TR			
A4	Alteração de cardápio sem aprovação prévia (proteína e/ou guarnição)			
Total				

B – Distribuição

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
B1	Per capita inadequada das preparações			
B2	Desabastecimento de 1 preparação			
B3	Desabastecimento de 2 ou mais preparações			
B4	Temperaturas de distribuição inadequadas			
B5	Utensílios em quantidade/qualidade inadequada para o bom funcionamento			
B6	Horário de atendimento inadequado ou atraso não justificado na chegada das refeições			
Total				

C – Higienização

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
------	-----------	-----------------------	-----------------------	-------------------------

C1	Utensílios e/ou mobiliário com higienização inadequada
C2	Equipamentos com higienização inadequada e/ou mal conservados
C3	Ambiente interno com higienização inadequada (piso, paredes, janelas, etc)
C4	Falta ou inadequação da higienização de pratos, talheres, copos, canecas e bandejas
C5	Caixas de transporte e/ou veículo mal higienizados ou conservados
C6	Deixar de manter a higienização do refeitório durante a distribuição (mesas, piso, cadeiras)
C7	Uso indevido de material ou método de limpeza
C8	Armazenamento ou transporte em local inadequado de produtos de limpeza
Total	

D – Funcionários

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
D1	Número de funcionários inadequado para atender o funcionamento do refeitório			
D2	Não fornecimento de uniformes adequados em quantidade suficiente (verão e inverno)			
D3	Funcionário utilizando uniforme de forma inadequada (incompleto, sujo, em local impróprio, etc)			
D4	Funcionário utilizando adornos			
D5	Funcionário não utilizando EPIs conforme legislação			
D6	Ausência de preposto na periodicidade estabelecida			
D7	Ausência de nutricionista Responsável Técnico na periodicidade estabelecida			
D8	Ausência de responsável pelo porcionamento da proteína no refeitório			
D9	Não envio de documentação comprobatória de treinamentos e capacitações admissionais quando solicitado			

D10	Não realizado afastamento de funcionário doente em risco de transmissão de doenças
D11	Conduta inapropriada com os usuários

Total

E – segurança dos alimentos

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
E1	Não coletar e/ou não guardar adequadamente amostra diária de todas as preparações			
E2	Alimentos armazenados de maneira incorreta			
E3	Higienização inadequada de hortaliças e frutas			
E4	Alimentos enviados ao refeitório de maneira incorreta (armazenamento, higienização ou pré-preparo não realizado, realizado parcialmente ou de forma inadequada)			
E5	Alimentos com prazo de validade vencido ou inadequado para consumo			
E6	Presença de insetos e outros vetores na cozinha e refeitório			
E7	Condutas inadequadas do ponto de vista higiênico-sanitário na manipulação			
Total				

F – Sustentabilidade

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
F1	Disposição de resíduos em local e/ou recipiente inadequado			
F2	Não identificação das lixeiras (incluindo cor dos sacos, linguagem apropriada ao público, etc)			
F3	Uso injustificado de utensílios descartáveis (copos, potes de sobremesa, etc)			
Total				

G – Documentação

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
-------------	------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------

G1	Falta de Manual de Boas Práticas atualizado disponível para consulta
G2	Não apresentar laudos técnicos de análise microbiológica no prazo solicitado
G3	Falta de certificado de desinsetização/desratização da produção e da distribuição (conforme validade)
G4	Falta de apresentação de documentação referente às manutenções preventivas de equipamentos quando solicitado
G5	Falta de apresentação de documentação referente às manutenções corretivas de equipamentos quando solicitado
G6	Falta de controle de registro de temperaturas de recebimento
G7	Falta de entrega ou atualização de registro de comprovação de RT junto ao CRN
G8	Falta de documento atualizado que comprove o licenciamento do veículo utilizado para o transporte das refeições (conforme validade) quando solicitado
Total	

H - Qualidade das preparações

Item	Descrição	Ocorrências Almoço	Ocorrências Jantar	Total de ocorrências
H1	Insatisfação dos comensais (manifestação dos usuários) Inadequação observada na avaliação dos fiscais:			
H2	Arroz branco			
H3	Arroz integral			
H4	Feijão/lentilha			
H5	Guarnição 1			
H6	Guarnição 2			
H7	Carne			
H8	Preparação vegetariana			
H9	Salada 1			
H10	Salada 2			
H11	Fruta			
H12	Sobremesa preparada			
H13	Falta de padronização ou de continuidade com mesmo			

padrão ao longo de uma mesma refeição

Total

Cálculo de pagamento

Categoria	Nº itens avaliados por refeição	Nº refeições (almoço e jantar)	Total itens mês*	Pontos de inadequação*
A Cardápio	4	2		
B Distribuição	6	2		
C Higienização	8	2		
D Funcionários	11	2		
E Segurança dos alimentos	7	2		
F Sustentabilidade	3	2		
G Documentação	8	2		
H Qualidade	13	2		
Soma	60	2	= 60 x 2 x dias de serviço	
Percentual de inadequação				

Onde,

*total itens mês = nº de itens avaliado x 2 (almoço e jantar) x dias de serviço (variável a cada mês)

**pontos de inadequação = somatório das observações de todas as categorias, no almoço e jantar, ao longo do mês avaliado

***percentual de inadequação = (pontos de inadequação / total itens mês)*100

O valor a ser pago será proporcional ao valor ao percentual de inadequação, obedecendo ao seguinte critério:

Percentual de inadequação (i)	Percentual do pagamento
$i < 10\%$	100%
$10\% \leq i < 20\%$	95%
$20\% \leq i < 30\%$	90%
$i > 30\%$	85%