

ANEXO I

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR							
Item	Infrações	Pontuação	Peso 1ª ocorrência	Peso 2ª ocorrência	Peso a partir da 3ª ocorrência	Qtd. de ocorrências	Medição
01	Presença de animais no espaço dentro dos refeitórios	0,25	1	1,5	2		
02	Higienização inadequada de equipamentos, utensílios e móveis	0,25	1	1,5	2		
	Higienização ambiental inadequada - piso, paredes	0,25	1	1,5	2		
03	Higiene pessoal dos funcionários inadequada	0,25	1	1,5	2		
04	Servir alimento deteriorado ou impróprio para o consumo	1	1	1,5	2		
05	Utilizar gêneros alimentícios em desacordo com o PIQ	0,5	1	1,5	2		
06	Deixar de atender as características sensoriais das preparações	0,25	1	1,5	2		
07	Não atender ao per capita das preparações ofertadas	1	1	1,5	2		
08	Conformidade com o cardápio previamente aprovado	0,25	1	1,5	2		
09	Manutenção do cardápio do início ao fim da distribuição	0,5	1	1,5	2		
10	Não realizar higienização adequada das lixeiras	0,25	1	1,5	2		
11	Higienização inadequada de Hotbox	0,25	1	1,5	2		
12	Temperatura inadequada das refeições transportadas	0,5	1	1,5	2		
13	Higienização inadequada dos veículos de transporte	0,25	1	1,5	2		
14	Deixar de registrar os procedimentos do Manual de Boas Práticas	0,25	1	1,5	2		
15	Deixar de registrar o controle bacteriológico das preparações	0,5	1	1,5	2		
16	Não qualificar os manipuladores	0,5	1	1,5	2		
17	Não apresentar os exames periódicos de saúde (ASO)	0,25	1	1,5	2		

18	Não substituir os manipuladores ausentes	1	1	1,5	2		
19	Não exigir dos manipuladores o uso de roupas limpas e o uso de EPIs	0,25	1	1,5	2		
20	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	1	1	1,5	2		
21	Não exigir lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	0,25	1	1,5	2		
22	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo	0,5	1	1,5	2		
23	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	0,5	1	1,5	2		
24	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	0,25	1	1,5	2		
25	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	1	1	1,5	2		
26	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	1	1	1,5	2		
27	Retirar equipamentos cedidos sem autorização prévia e formal da Contratante	0,5	1	1,5	2		
28	Cobrar preços em desacordo com o edital	1	1	1,5	2		
29	Não realizar manutenção corretiva e preventiva nos equipamentos	0,25	1	1,5	2		
30	Não fornecer equipamentos e utensílios necessários para o perfeito funcionamento dos serviços	0,25	1	1,5	2		
31	Não apresentar a Contratante o inventário de utensílios, equipamento e mobiliários, trimestralmente	1	1	1,5	2		
32	Não responsabilizar-se por danos ao patrimônio da Concedente	1	1	1,5	2		
33	Profissional exercendo mais de uma função em divergência a função contratada	0,25	1	1,5	2		
34	Não fornecer e/ou não cumprir o cronograma anual do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas com as datas programadas	1	1	1,5	2		

35	Deixar de realizar a limpeza das caixas de gordura semanalmente	0,25	1	1,5	2		
36	Presença de vetores e pragas urbanas no local de manipulação de alimentos	0,25	1	1,5	2		
IMR TOTAL							
Nota 1: As pontuações 0,25; 0,5 e 1 foram atribuídas conforme o nível de gravidade da infração na execução do contrato: 0,25 — infração leve; 0,5 — infração média; 1 — infração grave							
Nota 2: O peso das pontuações de cada infração varia de acordo com a reincidência da ocorrência registrada mensalmente: 1ª ocorrência — peso 1; 2ª ocorrência — peso 1,5; Acima de 2 ocorrências — peso 2.							
Mecanismo de cálculo dos itens do indicador: Medição = N° de ocorrências x Peso da ocorrência x Pontuação da infração.							

MEDIÇÃO DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PELO CAMPUS	
INDICADOR	FAIXA DE AJUSTE
Menor ou igual a 0,75	100% da fatura
Maior que 0,75 e menor ou igual a 2,0	98% da fatura
Maior que 2,0 e menor ou igual a 4,0	95% da fatura
Maior que 4,0 e menor ou igual a 7,0	90% da fatura
Acima de 7,0	80% da fatura e inexecução parcial do contrato