

ANEXO X

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

1 - O Instrumento de Medição de Resultados (IMR) tem como objetivo garantir a qualidade dos serviços prestados, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela Contratante no presente TR.

2 - O preço a ser fixado em contrato para a realização dos serviços refere-se à execução com a máxima qualidade. Portanto, a execução contratual que atinja os objetivos dos serviços contratados sem a máxima qualidade, importará em pagamento proporcional pelo realizado, seguindo os critérios descritos no IMR.

3 - Para fins de quantificação e pontuação, as irregularidades serão classificadas em LEVE, MEDIA, GRAVE e GRAVÍSSIMA, conforme tabela 1 a seguir:

Tabela 1 – Classificação das irregularidades

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS	
Classificação	Descrição
Irregularidades Leves	
L1	Alimento em qualidade distinta da prevista para a refeição no contrato, por ocorrência.
L2	Descumprimento dos horários de início das refeições, por ocorrência.
L3	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por dia.
L4	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.
L5	Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a NUCLEP, por dia.
L8	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.
Irregularidades Médias	
M1	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.
M2	A presença de empregado com ASO e caderneta de vacinação desatualizados ou trajando uniformes sujos e/ou danificados, por empregado por dia.
M3	Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos utensílios, móveis, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por dia.
M4	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.

M5	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos e/ou falta de controle das concentrações (fita dosadora), por dia.
M6	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia anterior, nem mesmo no próprio dia de uma refeição para outra, por dia.
M7	Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, talheres, bandeja e outros utensílios, por dia.
M8	Não cumprir o cardápio aprovado.
M9	Utilização de gêneros ou produtos de limpeza não aprovados.
M10	Falta de reposição do equipamento danificado, por mês.

Irregularidades Graves	
G1	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratados, por ocorrência.
G2	Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal e/ou falta de preparações, por período de refeição.
G3	Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou uso de EPIs (equipamento de proteção individual), por empregado, por dia.
G4	Utilizar as dependências da NUCLEP para fins diversos do contratado, por vez.
G5	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante acompanhando os processos, por período de refeição e por dia.
G6	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por dia.
G7	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada, por dia.
G8	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, por dia.
G9	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por dia.
G10	O armazenamento e o acondicionamento dos alimentos e preparações em recipientes impróprios e/ou sem a devida identificação, por vez, por dia.
G11	Utilizar utensílios amassados, danificados, impróprios para uso, por vez.
Irregularidades Gravíssimas	
GG1	Presença de insetos mortos ou vivos ou qualquer material inadequado nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, por dia.
GG2	Presença de insetos mortos ou vivos, larvas ou qualquer material inadequado nos alimentos, por ocorrência.
GG3	Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por dia.
GG4	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por pessoa.

4 - A aplicação de glosas incidirá sobre o valor total da fatura mensal de serviço. Para cada irregularidade verificada na tabela 1 incidirá a glosa respectiva, conforme descrito na Tabela 2.

Tabela 2- Aplicação de glosas de acordo com classificação da irregularidade

Classe de Irregularidade	Glosa
Para cada irregularidade Leve	0,2 % do valor sobre faturamento mensal do serviço
Para cada irregularidade Média	0,5% do valor sobre faturamento mensal do serviço
Para cada irregularidade Grave	2% do valor da fatura mensal do serviço
Para cada irregularidade Gravíssima	2,5% do valor sobre o faturamento mensal do serviço

8	Para cada irregularidade Gravíssima	9	2,5% do valor da fatura mensal de serviço
----------	-------------------------------------	----------	---

*O gestor contratual comunicará formalmente a **CONTRATADA** por e-mail, informando sobre as glosas realizadas e as respectivas justificativas.*

20 GLOSAS / DESCONTOS

20.1 A aplicação de glosas incidirá sobre o valor total da fatura mensal de serviço. Para cada irregularidade verificada incidirá a glosa respectiva, conforme descrito na Tabela 13.

Tabela 13 - Aplicação de glosas de acordo com classificação da irregularidade

Classe de Irregularidade	Glosa
Para cada irregularidade Leve	0,2 % do valor da fatura mensal de serviço
Para cada irregularidade Média	0,5% do valor da fatura mensal de serviço
Para cada irregularidade Grave	2% do valor da fatura mensal de serviço