

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

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

Data: _____/_____/_____

SERVIÇO DE ALMOÇO	
1. O almoço iniciou no horário determinado.	() sim () não - porque: _____
2. As preparações estavam de acordo com o cardápio aprovado.	() sim () não - porque: _____
3. As preparações foram servidas do início ao final do horário de almoço.	() sim () não - porque: _____
4. As preparações foram servidas no mesmo padrão durante o horário de almoço.	() sim () não - porque: _____
5. As preparações foram servidas na temperatura adequada (frias: máx. 10°C/4 horas e quentes: 60°C/6 horas)	() sim () não - porque: _____
6. A coleta de amostras das preparações foi realizada corretamente.	() sim () não - porque: _____
7. A apresentação dos empregados estava adequada.	() sim () não - porque: _____
8. O atendimento dos empregados estava adequado.	() sim () não - porque: _____
9. A higiene geral do restaurante estava adequada.	() sim () não - porque: _____
10. A higiene geral da cozinha estava adequada.	() sim () não - porque: _____
Classificação (no. respostas sim)	
09 a 10	ATENDEU

Respostas SIM	07 a 08	ATENDEU PARCIALMENTE	
	00 a 06	NÃO ATENDEU	

11 26.1.6 Disposições Gerais: A aplicação do presente IMR na avaliação da qualidade dos serviços deverá ser dividida em 03 (três) fases distintas como segue:

12 26.1.7 Fase inicial: até (trinta) 30 dias do efetivo início da execução; momento no qual os indicadores de níveis de serviço serão apenas medidos e apresentados à Contratada, sem que haja a aplicação do sistema de ajustes dos pagamentos e/ou sanções;

13 26.1.8 Fase de transição: De 31 (trinta e um) a 60 (sessenta) dias do efetivo início da execução; momento no qual os indicadores de níveis de serviço serão reavaliados, passando a ser medidos nos novos moldes definidos com bases nos dados reais colhidos na fase anterior, sendo, entretanto, os ajustes de pagamentos e/ou sanções aplicadas apenas na razão de 50% (cinquenta por cento) dos percentuais previstos nas faixas de ajuste no pagamento; e

14 19.4.3 Fase de aplicação: após 61 (sessenta e um) dias do efetivo início da execução; momento no qual o presente IMR será plenamente aplicado com todas as suas consequências contratuais.

15 19.5 Deverão ser registradas todas as ocorrências que venham a impossibilitar ou dificultar a prestação dos serviços objeto do presente Termo de Referência, de maneira a ser considerado no cálculo final do fator de qualidade geral.

16 19.6 O descumprimento reiterado dos indicadores e metas estabelecidos poderá ensejar a aplicação de penalidades à Contratada, conforme disciplinamento constante deste Termo de Referência, item Das Sanções Contratuais.

18 18.2.2. Para fins de quantificação e pontuação, as irregularidades serão classificadas em
19 **LEVE, MÉDIA, GRAVE e GRAVÍSSIMA**, conforme tabela 12.

20 Tabela 12 - Classificação de irregularidades

21 Classificação	22 Descrição
23 Irregularidades Leves	
24 L1	25 Alimento em qualidade distinta da prevista para a refeição no 26 contrato, por ocorrência.
27 L2	28 Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções e horários, quando alterada, por 29 ocorrência.
30 L3	31 Descumprimento dos horários de início das refeições, por ocorrência.
32 L4	33 Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por 34 dia.
35 L5	36 Deixar de substituir empregado que se conduza de modo 37 inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.
38 L6	39 Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a 40 CMB, por dia.
41 L7	42 Falta de informação dos empregados em férias, licenciados, 43 demitidos ou ausentes, por empregado, por dia.
44 L8	45 Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das 46 preparações, por dia.
47	
48 Irregularidades Médias	
49 M1	50 Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das 51 preparações, por dia.
52 M2	53 A presença de empregado com ASO e caderneta de vacinação desatualizados ou trajando uniformes sujos e/ou danificados, por 54 empregado por dia.
55 M3	56 Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos utensílios, móveis, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por 57 dia.
58 M4	59 Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos utensílios, móveis, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por 60 dia.
61 M5	62 Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso 63 fortuito, os serviços contratuais por dia.

64	M6	65 Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos e/ou falta de controle das 66 concentrações (fita dosadora), por dia.
67	M7	68 Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia 69 anterior, nem mesmo no próprio dia de uma refeição para outra, por dia.
70	M8	71 Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, talheres, bandeja e 72 outros utensílios, por dia.
73	M9	74 Não cumprir o cardápio aprovado.
75	M10	76 Utilização de gêneros ou produtos de limpeza não aprovados.
77	M11	78 Falta de reposição do equipamento danificado, por mês.
79		

81 Irregularidades Graves		
82	G1	83 Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratados, por 84 ocorrência.
85	G2	86 Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal 87 e/ou falta de preparações, por período de refeição.
88	G3	89 Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou uso de EPIs (equipamento de proteção individual), por 90 empregado, por dia.
91	G4	92 Utilizar as dependências da CMB para fins diversos do contratado, 93 por vez.
94	G5	95 Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante acompanhando os processos, por período de refeição e 96 por dia.
97	G6	98 Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de 99 todas as preparações servidas, por dia.
100	G7	101 Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada, 102 por dia.
103	G8	104 Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em 105 qualquer área, por dia.
106	G9	107 Exposição de preparações nos balcões de distribuição com 108 temperaturas inadequadas, por dia.
109	G10	110 O armazenamento e o acondicionamento dos alimentos e preparações em recipientes impróprios e/ou sem a devida identificação, por vez, 111 por dia.
112	G11	113 Utilizar utensílios amassados, danificados, impróprios para uso, por 114 vez.
115		
116 Irregularidades Gravíssimas		
117	GG1	118 Presença de insetos mortos ou vivos ou qualquer material 119 inadequado nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, por dia.
120	GG2	121 Presença de insetos mortos ou vivos, larvas ou qualquer material 122 inadequado nos alimentos, por ocorrência.
123	GG3	124 Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por dia.
125	GG4	126 Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por pessoa.