

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

PROCESSO: 23854.001369/2022-16

1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

1.1. Instrumento de Medição de Resultado - IMR, serão avaliados conforme tabela abaixo e itens a seguir, com notas de 1 a 5 (para cada subitem abaixo):

Tabela 1

FAIXA DE PONTUAÇÃO	PERCENTUAL DE PAGAMENTO DA NOTA FISCAL
Nota Geral igual a 5 (Desempenho excelente)	Desconto de 30% no valor do aluguel
Nota Geral igual 4 (Desempenho ótimo)	Desconto de 20 % no valor do aluguel
Nota Geral igual 3 (Desempenho bom)	Desconto de 10% no valor do aluguel
Nota Geral igual 2 (Desempenho regular)	Sem desconto no valor do aluguel
Nota Geral igual a 1 (Desempenho ruim)	Multa de 10% sobre o valor do aluguel

Tabela 2 - Avaliação do Usuário/Fiscal

ITEM	DESCRIÇÃO	NOTA				
		1	2	3	4	5
1	Agilidade dos atendimentos	1	2	3	4	5
2	Cordialidade dos atendentes	1	2	3	4	5
3	Qualidade dos produtos oferecidos	1	2	3	4	5
4	Variedade dos produtos oferecidos	1	2	3	4	5
5	Limpeza e asseio das instalações	1	2	3	4	5
6	Limpeza do ambiente da cantina	1	2	3	4	5
7	Limpeza das mesas e cadeiras	1	2	3	4	5
PARA OS ITENS A SEGUIR, AVALIAÇÃO DO FISCAL DO CONTRATO						
8	A Concessionária está abrindo o espaço de segunda à sexta-feira	1	2	3	4	5
9	A Concessionária está abrindo o espaço no horário das 06:30 às 21:30	1	2	3	4	5
10	Mantém a documentação de habilitação atualizada.	1	2	3	4	5
11	Os preços cobrados pela Concessionária estão condizentes com o mercado local do município de Jataí - GO	1	2	3	4	5

12	Cumprir determinação da fiscalização para controle de acesso de seus empregados.	1	2	3	4	5
13	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização.	1	2	3	4	5
14	Apresenta, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária, alvarás ou outros documentos necessários ao seu funcionamento.	1	2	3	4	5
15	Executar serviço determinado pela fiscalização.	1	2	3	4	5
16	Entrega os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a fiscalização do contrato.	1	2	3	4	5
17	A Concessionária está mantendo as instalações higienizadas.	1	2	3	4	5
18	A Concessionária está acondicionando os resíduos gerados por sua atividade em recipientes próprios e adequados, mantendo as coletas em dia de forma a não acumular lixo no ambiente/espço utilizado.	1	2	3	4	5
19	Mantém extintores com validade em dia e em locais apropriados.	1	2	3	4	5
20	A concessionária está obedecendo a regra de não comercializar bebidas alcoólicas, medicamentos, tabaco, produtos desafetos às suas atividades.	1	2	3	4	5
21	A Concessionária está com suas licenças e seguros em dia.	1	2	3	4	5
22	Os funcionários estão todos uniformizados.	1	2	3	4	5
23	A Concessionária paga os aluguéis nas datas dos vencimentos da GRU.	1	2	3	4	5
24	Possui Manual de Boas Práticas implantados e atualizados	1	2	3	4	5
25	Possui Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de lavagem das mãos, higiene de vegetais e frutas, dentre outros, implantados e atualizados	1	2	3	4	5
26	Possui registros de temperatura de recebimento de mercadorias, de equipamentos, de alimentos na distribuição, do controle químico contra vetores e pragas, das capacitações dos manipuladores.	1	2	3	4	5
27	A área externa está livre do acúmulo de lixo e de objetos em desuso?	1	2	3	4	5
28	As lixeiras são em número suficiente, possuem tampas e sistema de pedal funcionando?	1	2	3	4	5
29	Os alimentos perecíveis são armazenados sob temperatura controlada?	1	2	3	4	5
30	Os vegetais e frutas consumidos crus ou utilizados para o preparo de sucos ou refrescos são higienizados conforme instrução técnica?	1	2	3	4	5
31	Ausência de caixa de madeira ou caixa de papelão? Ausência de alimentos e bebidas diretamente no chão?	1	2	3	4	5
32	Todos os alimentos armazenados estão no prazo de validade?	1	2	3	4	5
33	O estabelecimento possui termômetro para controle de temperatura dos alimentos e equipamentos?	1	2	3	4	5

34	Os alimentos abertos ou manipulados são devidamente identificados com nome, data de manipulação e data de validade?	1	2	3	4	5
35	A tabela de validade dos alimentos manipulados está exposta em local visível para preenchimento de etiquetas?	1	2	3	4	5
36	Funcionários e visitantes desprovidos de adereços como anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos, <i>piercings</i> e colares)?	1	2	3	4	5
37	Manipuladores apresentam-se com unhas curtas e limpas?	1	2	3	4	5

MASSOACY PEREIRA MARQUES

Gestor do Contrato

CARLOS PORTILHO ASSIS CABRAL

Membro do Planejamento

BEATRIZ ASSIS CARVALHO CRUVINEL

Fiscal Técnico