# UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

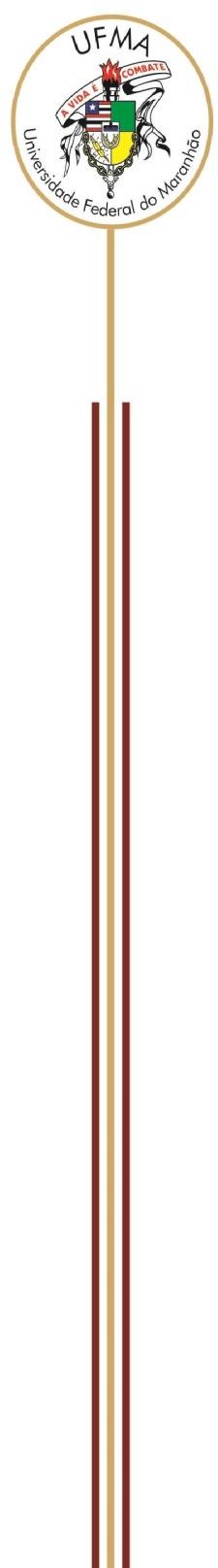
Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

### ANEXO 01

**FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR)**

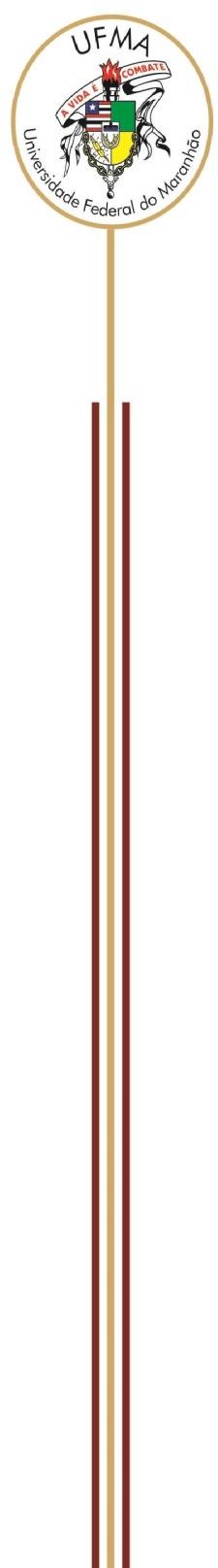
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ANEXO 1 - FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO – RESTAURANTE CENTRAL, CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE (CPPF) , FÁBRICA SANTA, FACULDADE DE MEDICINA E COLÉGIO UNIVERSITÁRIO (COLUN). | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrato no RU nº 35/2021 SICON | | | | | Período: 02 a 31 de OUTUBRO de 2023 | | | | | | Data: 02/10/2023 | | | |
| Contratada: PJ Refeições Coletivas LTDA | | | | | | | | | | |  | Pontos:  3 (realizado) | | |  |
| Responsável pela fiscalização: EQUIPE TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO - RUUFMA | | | | | | | | | | |  | 1 (parcialmente realizado) | | |  |
| Fiscal de contrato: Maria Conceição Sousa Ribeiro e Laura Antoniêta Araújo Soares Marques | | | | | | | | | | |  | 0 (não realizado) | | |  |
| GRUPO I – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO | | | | | | | | | | | | | | |
| ATIVIDADES | PESO | CENTRAL | | CPPF | | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | | | COLUN | |
| PONTO | SUBTOTAL | PONTO | | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | | | PONTO | SUBTOTAL |
| **1. A- Rotinas de Serviço** | **60%** | **18,00** | **2,25** | **9,00** | | **1,80** | **9,00** | **1,80** | **9,00** | **1,80** | | | **9,00** | **1,80** |
| **1. A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado** | 3 |  | 3 | |  | 3 |  | 3 |  | | | 3 |  |
| **1. A.2 Controle do armazenamento de gêneros** | 3 |  | NSA | |  | NSA |  | NSA |  | | | NSA |  |
| **1. A.3 Registro dos procedimentos do MBP** | 3 |  | 3 | |  | 3 |  | 3 |  | | | 3 |  |
| **1. A.4 Resolução das ocorrências** | 1 |  | 1 | |  | 1 |  | 1 |  | | | 1 |  |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ATIVIDADES | PESO | | | CENTRAL | | | | CPPF | | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | COLUN | |
|  | SUBTOTAL | | | PONTO | | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL |
| **1. A.5 Higienização ( utensílios, equipamentos, mobiliário e ambiente)** |  | | | 1 |  | | | 1 |  | | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **1. A.6 Controle bacteriológico das preparações** |  | | | 3 |  | | | NSA |  | | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **1. A.7 Boas práticas ambientais** | 1 |  | | | 1 |  | | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **1. A.8 Abastecimento de material de higiene pessoal** | 3 |  | | | NSA |  | | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| OBS: Item 1.A.3 - Pontuação com ressalvas, considerando que a Equipe está analisando a documentação, visto que apenas neste mês a Contratada passou a informar;  Item 1.A.4 - Não substituição dos faltosos, até o momento a Contratada não apresentou a relação de substitutos;  Item 1.A.5 - Não observamos mudanças significativas na higienização ambiental interna e externa;  Item 1.A.7 - Ainda há muito desperdício de água e energia.  **Média Aritmética dos Campos 1. A.1 a 1. A. : RU CENTRAL =2,25 X 0,6 = 1,35; CPPF = 1,80 X 0,60 = 1,08 ; FSA = 1,80 X 0,60 = 1,08; FM = 1,80 X 0,60 = 1,08; COLUN = 1,80 X 0,60 = 1,08** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ATIVIDADES | | PESO | CENTRAL | | | | CPPF | | | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | COLUN | |
| PONTO | | | SUBTOTAL | PONTO | | | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL |
| **1. B Mão de Obra** | | **40%** | **8,00** | | | **1,6** | **8,00** | | | **1,6** | **8,00** | **1,6** | **8,00** | **1,6** | **8,00** | **1,6** |
| **1. B.1**  **Qualificação Profissional dos manipuladores** | | 1 | | |  | 1 | | |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **1. B.2 Relação Interpessoal** | | 3 | | |  | 3 | | |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **1. B.3 Absenteísmo diário** | | 0 | | |  | 0 | | |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  |
| **1. B.4 Uniformes e EPI** | | 3 | | |  | 3 | | |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **1. B.5 Higiene pessoal** | | 1 | | |  | 1 | | |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **OBS: Item 1.B.1 - A** Contratada apresentou a relação de colaboradores sem muita discriminação das atividades, dificultando o entendimento das referidas atividades, dos locais de trabalho e o horário de início das mesmas atividades, sendo necessário solicitar melhor detalhamento, portanto está em análise;  **Item 1.B.3 -** Substituição dos faltosos, até o momento a Contratada não apresentou a relação de substitutos;  **Item 1.B.5 -** Persiste a higinização pessoal precária, necessitando de melhor orientação e acompanhamento**.**  **Média Aritmética dos Campos 1. B.1 a 1. B.5 : RU CENTRAL = 1,6 X 0,4 = 0,64; CPPF =1,6 X 0,4 = 0,64; FSA = 1,6 X 0,4 = 0,64; FM = 1,6 X 0,4 = 0,64; COLUN = 1,6 X 0,4 = 0,64** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PONTUAÇÃO DO GRUPO 1: RU CENTRAL (1,35+ 0,64 = 1,99) ; CPPF (1,08 + 0,64 = 1,72); FSA (1,08 + 0,64 = 1,72) ; FM (1,08+ 0,64 = 1,72) ; COLUN (1,08 + 0,64 = 1,72)** | | | | | | | | | | | | | | | | |

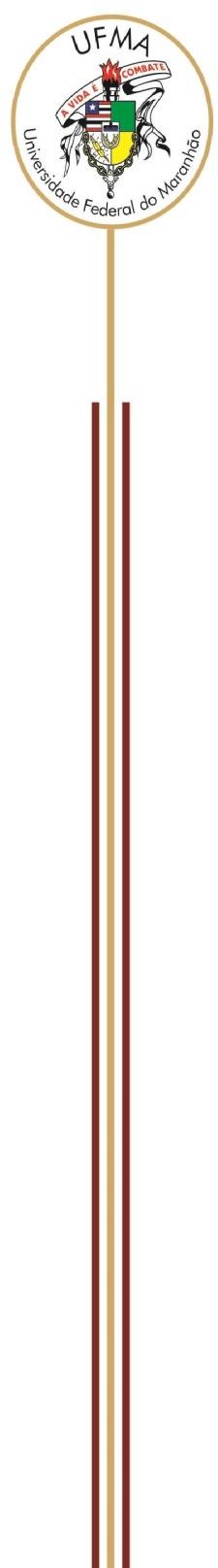
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| GRUPO 2.1 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO | | | | |
| ATIVIDADES | PESO | CENTRAL | |  |
| PONTO | SUBTOTAL |  |
| **2.1 A Qualidade da Refeição Produzida** | **40%** | **4,00** | **2,00** |
| **2.1. A.1 Controle higiênico- sanitário dos equipamentos** | 1 |  |  |
| **2.1.A 4 Temperatura das preparações** | 3 |  |
| **Média Aritmética dos Campos 2. A.1 a 2. A.6 : RU CENTRAL = 2,00X 0,4 = 0,80;**  **OBS: Item 2.1.A.1 - Presiste a higienização inadequada** | | | | |
|  | | | | |

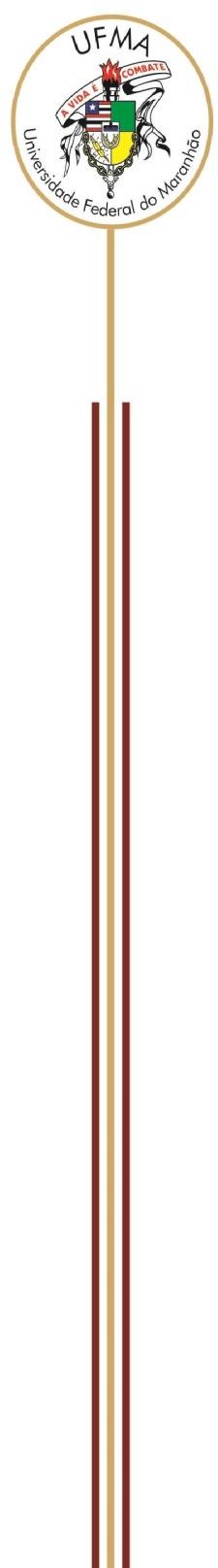
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| GRUPO 2.2 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO | | | | | | | | | | |
| ATIVIDADES | PESO | CPPF | | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | COLUN | |
| PONTO | | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL |
| **2.2 A Qualidade da Refeição Transportada** | **40%** |  | **18,00** | **3,00** | **14,00** | **2,33** | **14,00** | **2,33** | **14,00** | **2,33** |
| **2. 2.A.1 Controle higiênico- sanitário dos equipamentos** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2.2. A 2 Qualidade do envase e da expedição** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2.2.A.3 Identificação das preparações** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2.2.A 4 Temperatura das preparações** | 3 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2.A.5 condições do veículo de transporte** | 3 | |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2.A.6 Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas** | 3 | |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **OBS:**  **Item 2.2.A.1 - Caixas de hot box são higienizadas e dispostas sobre o piso, ademais os pallets utilizados para armazenamento das referidas caixas não podem ser colaboradores transitarem**  **Item 2.2.A.6 - Necessidade de nutricionista durante a recepção das preparações nas subunidades: Fábrica Santa Amélia, Faculdade de Medicina e COLUN)**  **Média Aritmética dos Campos 2. 2.A. 1 a 2.2. A.6 : CPPF = 3,00 X 0,4 = 1,2; FSA = 2,33 X 0,4 = 0,93; FM = 2,33 X 0,4 = 0,93; COLUN = 2,33 X 0,4 = 0,93** | | | | | | | | | | |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

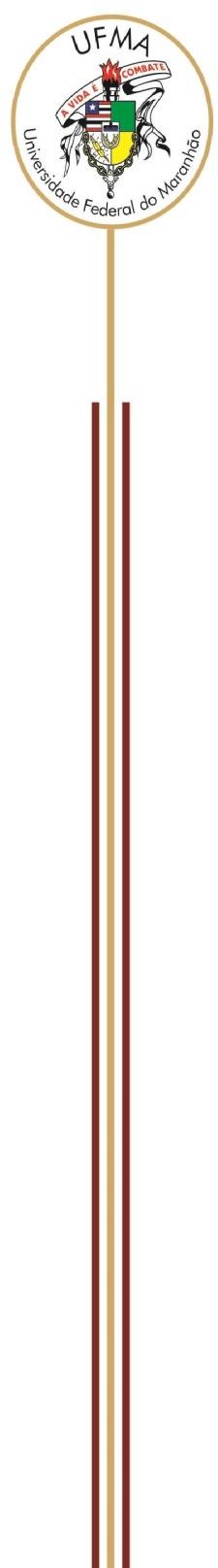
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ATIVIDADES | PESO | CENTRAL | | CPPF | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | COLUN | |
| PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL |
| **2. B Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e da Quantidade das Refeições** | **60%** | **20,00** | **2,00** | **20,00** | **2,00** | **20,00** | **2,00** | **20,00** | **2,00** | **20,00** | **2,00** |
| **2. B.1 PIQ dos gêneros alimentícios** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2. B.2 Quantitativo de Refeições** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2. B.3 Aspectos higiênico sanitários da manipulação** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2. B.4 Tempo e temperatura de preparo e pré-preparo** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2. B.5 Tempo e temperatura de manutenção das preparações** | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2. B.6 Características sensoriais** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2. B.7 Técnicas de preparo** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2. B.8 Porcionamento das preparações** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2. B.9 Quantidade de utensílios para as diferentes etapas do fluxograma** |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **2. A.10 Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição** |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **OBS: 2.B.1 N**ão há atendimento integral quanto aos tipos de carne bovina conforme TR  **Média Aritmética dos Campos 2. B.1 a 2. B.10. : RU CENTRAL = 2,00 X 0,6 = 1,20 ; CPPF = 2,00 X 0,6 = 1,20; FSA = 2,00 X 0,6 = 1,20 FM = 2,00 X 0,6 = 1,20; COLUN = 2,00X 0,6 = 1,20** | | | | | | | | | | | |
| **PONTUAÇÃO DO GRUPO 2: RU CENTRAL (0,80+1,20 = 2,00) ; CPPF (0,93 + 1,20= 2,13); FSA (0,93+1,20= 2,13) ; FM (0,93+ 1,20= 2,13) ; COLUN (0,93+1,20= 2,13)** | | | | | | | | | | | |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 3 – GESTÃO TÉCNICO ADMINISTRATIVA E LEGAL** | | | | | | | | | | | |
| **ATIVIDADES** | **PESO** | **CENTRAL** | | **CPPF** | | **Fábrica Santa Amélia** | | **Faculdade de Medicina** | | **COLUN** | |
| **PONTO** | **SUBTOTAL** | **PONTO** | **SUBTOTAL** | **PONTO** | **SUBTOTAL** | **PONTO** | **SUBTOTAL** | **PONTO** | **SUBTOTAL** |
| **3. A Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais** | **60%** | **7,00** | **1,00** | **7,00** | **1,00** | **7,00** | **1,00** | **7,00** | **1,00** | **7,00** | **1,00** |
| **3. A.1 Coordenação e comando da gerência de contrato (SEDE - NATAL)** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **3. A.2 Coordenação e comando da chefia local** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **3. A.3 Programa de capacitação** | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **3. A.4 Inventário de utensílios** |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  |
| **3. A.5 Reposição de utensílios** |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  |
| **3. A.6 Inventário de equipamentos e mobiliário** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A.7 Manutenção preventiva de equipamentos** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A.8 Manutenção corretiva de equipamentos** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A.9 Manutenção predial** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A.10 Controle integrado de Pragas** |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **3. A. 11 Higienização do reservatório de água** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A. 12 Manutenção e reposição de Equipamentos de Proteção Coletiva** |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3. A. 13 Limpeza da caixa de gordura** |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  | 3 |  |
| **OBS: Item: 3.A.2 - Necessidade de haver acompanhamento mais proximo aos manipuladores na execução das atividades;**  **3.A.10 - Ausencia de descupinização**  **Média Aritmética dos Campos3.A1 a 3.A.11: RU CENTRAL = 1,00 X 0,60 = 0,60; CPPF = 1,00 X 0,60 = 0,60; FSA = 1,00 X 0,60 = 0,60; FM = 1,00 X 0,60 = 0,60; COLUN = 1,00 X 0,60 = 0,60** | | | | | | | | | | | |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ATIVIDADES | PESO | CENTRAL | | CPPF | | Fábrica Santa Amélia | | Faculdade de Medicina | | COLUN | |
| PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL | PONT O | SUBTOTAL | PONTO | SUBTOTAL |
| **3.B Saúde , salários, benefícios e obrigações trabalhistas** | 40% | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA | NSA |
| **3.B.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas** | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  | NSA |  |
| **3.B.2 Realização de exames periódicos de saúde** | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 0 |  |
| **Média Aritmética do Campo 3.B.2: RU CENTRAL = 0,00 X 0,40 = 0,00; CPPF = 0,00 X 0,40 = 0,00; FSA = 0,00 X 0,40 = 0,00; FM = 0,00 X 0,40 = 0,00; COLUN = 0,00 X 0,40 = 0,00** | | | | | | | | | | | |
| **PONTUAÇÃO DO GRUPO 3 : RU CENTRAL = (0,60+ 0,00= 0,60); CPPF = (0,60+ 0,00= 0,60); FSA = (0,60+ 0,00= 0,60); FM = (0,60+ 0,00= 0,60) e COLUN = (0,60+ 0,00= 0,60)** | | | | | | | | | | | |
| **\*NOTA FINAL:**  **RESTAURANTE CENTRAL (1,99+2,00+0,60) = 4,59 ;**  **CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE (1,72 + 2,13 + 0,60) = 4,45;**  **FÁBRICA SANTA AMÉLIA (1,72+2,13+0,60) = 4,45 ;**  **FACULDADE DE MEDICINA (1,72+2,13+0,60) = 4,45;**  **COLÉGIO UNIVERSITÁRIO (1,72+2,13+0,60) = 4,45.**  \* A Nota Final é o somatório das pontuações dos grupos 1, 2 e 3. | | | | | | | | | | | |

LEGENDA - NSA: NÃO SE APLICA

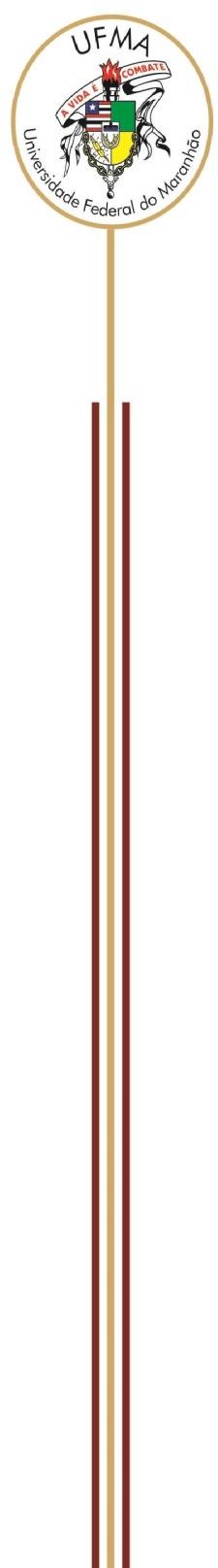
**Observação: Informamos que a pontuação máxima deste Instrumento de Medição é de 09 (nove) pontos.**

**As unidades avaliadas atingiram 44,7% da pontuação total.**

**Este resultado corrobora com os Ofícios enviados à Empresa PJ Refeições, demonstrando que na Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados, no RU Central e Subunidades, a referida Empresa cumpre apenas a parcialidade do contrato.**

**Esta pontuação é preocupante em todos os sentidos , principalmente no que se refere a segurança alimentar.**

;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

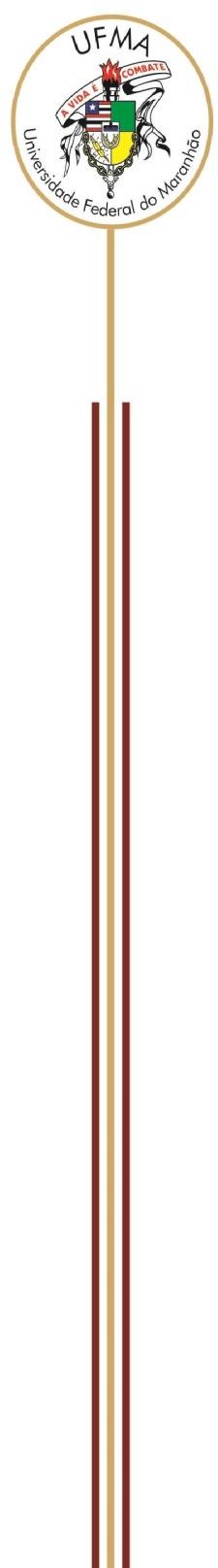
### INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO: RU CENTRAL, RU CPPF e FÁBRICA SANTA AMÉLIA E COLUN.

Os itens do IMR devem ser avaliados segundo os critérios abaixo:

### Grupo 1 – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO

**A. Rotina do Serviço definida nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1-A1** | **Conformidade com o cardápio previamente aprovado:** Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio  previamente aprovado pela Contratante? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A2** | **Controle do armazenamento de gêneros**: Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente  acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A3** | **Registro dos procedimentos do MBP**: Ocorre o registro dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A4** | **Resolução das ocorrências:** A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos acordados? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A5** | **Higienização**: A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes é adequada? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A6** | **Controle bacteriológico das preparações**: É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o armazenamento por 72  horas das amostras de todas as preparações? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **1-A7** | **Boas práticas ambientais:** Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água,eficiência energética, gerenciamento de resíduos sólidos e destinação final de resíduos de óleo)? | 0  1  3 |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

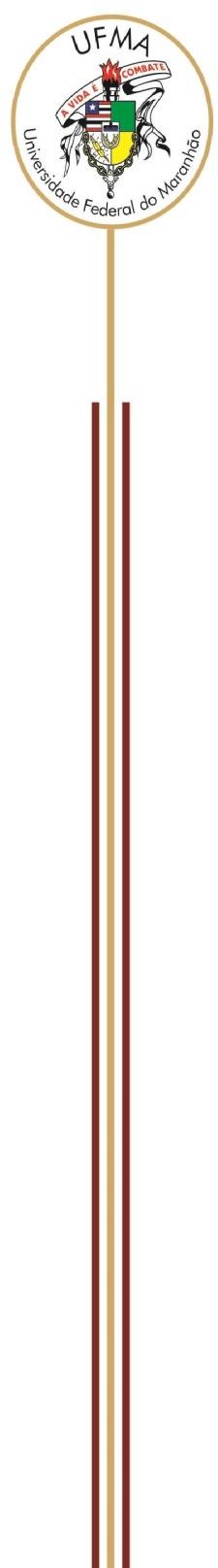
Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **1-A8** | **Abastecimento de material de higiene pessoal:** A Contratada disponibiliza, diariamente, esses materiais nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório? | 0  1  3 |

### A. Mão de obra:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1-B1** | **Qualificação profissional**: Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função, conforme descrito no Termo de Referência? Refere-se aos manipuladores | 0  1  3 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **1-B2** | **Relação interpessoal:** Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e | 0  1  3 |
| gerencial? |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **1-B3** | **Absenteísmo diário**: O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências? | 0  1  3 |
|  |
|  |
|  |  |  |
| **1-B4** | Uniformes e EPI: Os funcionários utilizam uniformes completos e Equipamento de Proteção Individual em perfeito estado de | 0  1  3 |
| conservação e adequados às tarefas que executam? |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **1-B5** | **Higiene Pessoal:** Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço? | 0  1  3 |
|  |
|  |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

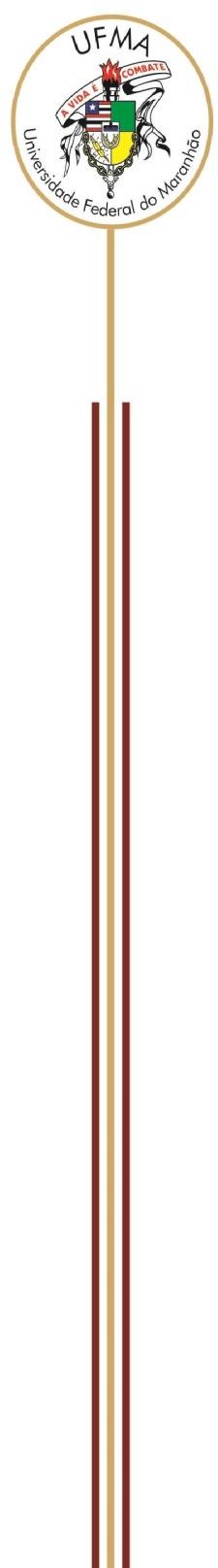
Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

**Grupo 2 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO**

**A. Qualidade da Refeição Transportada (Restaurantes Universitários do CPPF, FÁBRICA SANTA AMÉLIA, FACULDADE DE MEDICINA E COLUN):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2-A1** | **Controle higiênico-sanitário dos equipamentos:** Os equipamentos térmicos encontram-se adequadamente higienizados? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **2-A2** | **Qualidade do envase e da expedição:** As preparações estão acondicionadas em equipamentos térmicos apropriados, íntegros e vedados? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **2-A3** | **Identificação das preparações:** Os equipamentos térmicos estão devidamente etiquetados contendo as informações  estabelecidas no Termo de Referência? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **2-A4** | **Temperatura das preparações:** Na recepção das preparações, é realizado aferição/controle da temperatura das preparações de  acordo com o POP específico? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **2-A5** | **Condições do veículo de transporte:** As preparações são transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo  humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **2-A6** | **Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas**: Os nutricionistas da Contratada coordenam e comandam a  etapa de recepção das preparações? | 0  1  3 |

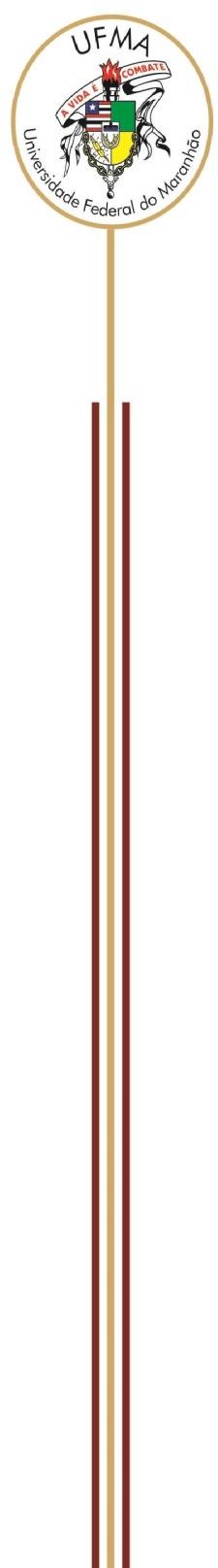
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

**A. Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e Quantidade das Refeições**

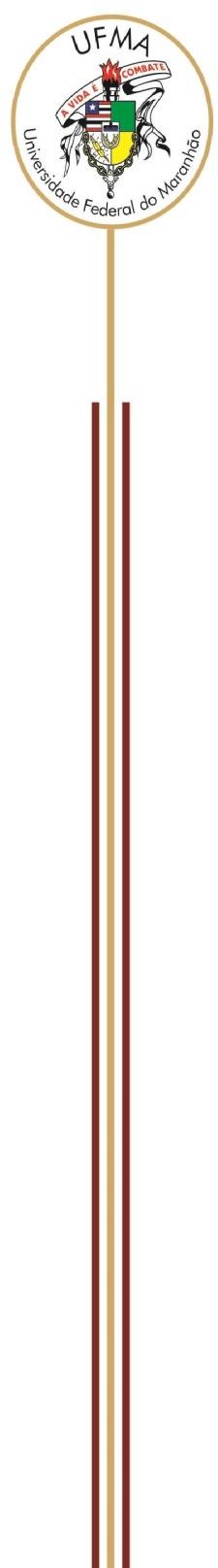
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2-B1** | **PIQ dos gêneros alimentícios:** Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) | 00 |
| estabelecido no Termo de Referência? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **2-B2** | **Quantitativo de refeições**: O quantitativo das refeições obedece à programação previamente acordada com a Contratante? |  |
| 1 |
| 3 |
|  |  |  |
| **2-B3** | **Aspectos higiênico-sanitários da manipulação:** O processo de manipulação das preparações encontra-se dentro dos padrões | 0 |
| higiênico-sanitários, conforme legislação vigente? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **2-B4** | **Tempo e temperatura do pré-preparo, preparo e manutenção das preparações** : Os critérios de tempo e temperatura | 0 |
| descritos no Termo de Referência estão sendo obedecidos? | 00 |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 3 |
|  |  |  |
| **2-B5** | **Aquisição de produtos da agricultura familiar**: A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar  estão | 0 |
| em consonância com o previsto na legislação e de acordo com o estabelecido no Termo de Referência ? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **2-B6** | **Características sensoriais:** As preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor? | 0  1 |
| 3 |
|  |  |  |
| **2-B7** | **Técnicas de preparo**: As preparações estão de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada? | 0 |
| 1 |
| 3 |
|  |  |  |
| **2-B8** | **Porcionamento das preparações**: A porção das preparações distribuída aos usuários está de acordo com o estabelecido no | 0 |
| Termo de Referência? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **2-B9** | **Quantidade de utensílios para diferentes etapas do fluxograma**: A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes | 0 |
| etapas do fluxograma é suficiente para que não haja atraso e interrupção no processo de trabalho das diferentes etapas do | 1 |
| fluxograma? | 3 |
|  |  |  |
| **2-B10** | **Manutenção dos itens do cardápio:** O cardápio é mantido, sem alterações, desde o inicio da distribuição até o final da mesma? | 0  1  3 |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

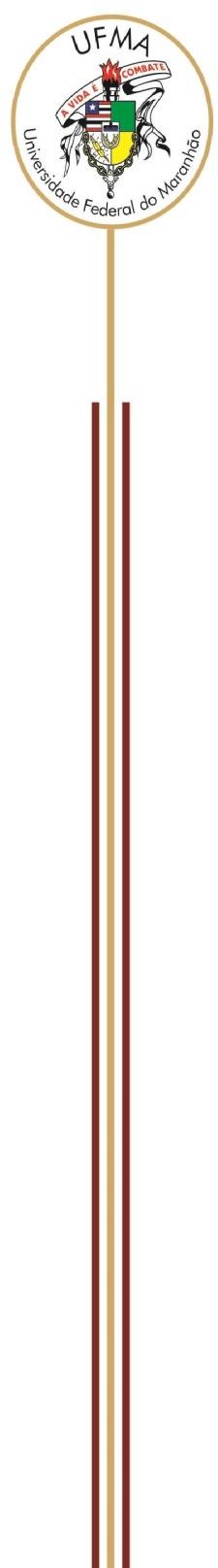
Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

### Grupo 3 – GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL

**A. Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3-A1** | **Coordenação e comando da gerência de contrato:** A Contratada executa visitas periódicas para avaliar a oordenação e comando das atividades técnicas e operacionais realizado pelo nutricionista da Unidade, orientando e corrigindo falhas, quando necessário? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **3-A2** | **Coordenação e comando da chefia local:** O(s) nutricionista(s) responsável(is) pela Unidade coordenam e comandam todas  as atividades técnicas e operacionais desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **3-A3** | **Programa de capacitação**: A Contratada possui e cumpre cronograma de capacitação da equipe? | 0 |
| 1 |
| 3 |
|  |  |  |
| **3-A4** | **Inventário de utensílios:** A Contratada realiza o inventário mensal de utensílios e o apresenta à Contratante, até o 10º dia do mês posterior? | 0 |
|  | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **3-A5** | **Reposição de utensílios**: A Contratada realiza a reposição dos utensílios em até 10 dias após a apresentação do inventário mensal? | 0 |
|  | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **3-A6** | **Inventário de equipamentos e mobiliário:** A Contratada realiza o inventário mensal de equipamentos e mobiliário e o | 0 |
| apresenta à Contratante, até o 10º dia do mês posterior? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **3-A7** | **Manutenção preventiva de equipamentos**: A Contratada realiza manutenção preventiva de equipamentos, seguindo o | 0 |
| cronograma previamente apresentado? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **3-A8** | **Manutenção corretiva de equipamentos**: A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? | 0 |
|  | 1 |
|  | 3 |

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís – Maranhão

## Núcleo do Restaurante Universitário

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **3-A9** | **Manutenção predial**: A Contratada realiza manutenção predial corretiva e preventiva no tempo estabelecido pela Contratante? | 0  1  3 |
|  |  |  |
| **3-A10** | **Controle Integrado de pragas:** A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores no | 0  1  3 |
| intervalo estipulado em legislação vigente e sempre que solicitado pela Contratante? |
|  |
|  |  |  |
| **3-A11** | **Higienização dos reservatórios de água**: A Contratada realiza a higienização dos reservatórios de água conforme | 0  1  3 |
| determinado pela empresa Contratante? |
|  |  |  |
| **3-A12** | **Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de proteção coletivos**: A Contratada realiza manutenção preventiva e corretiva de equipamentos no tempo estabelecido pela Contratante, inclusive nos sábados, domingos, feriados e recessos? | 0  1  3  31 |
|  |  |  |
| **3-A13** | **Limpeza da caixa de gordura:** A Contratada realiza a limpeza da caixa de gordura conforme determinado pela empresa  Contratante? | 0  0  1  3  11  3 |

### A. Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3-B1** | **Cumprimento das obrigações trabalhistas**: A Contratada cumpre as obrigações trabalhistas descritas no Termo de | 0 |
| Referência? | 1 |
|  | 3 |
|  |  |  |
| **3-B 2** | **Realização de exames periódicos de saúde (PCMSO):** A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde | 0 |
| de seus funcionários de acordo com as normas vigentes? | 1 |
|  | 3 |