

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 1 de

1. OBJETIVO

Estabelecer os critérios para a fiscalização do serviço executado por empresa terceirizada nos Restaurantes Universitários (RUs) da UFPR.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento se aplica aos Restaurantes Universitários da UFPR instalados nas localidades de Curitiba, Palotina, Toledo, Jandaia do Sul, Matinhos, Mirassol e Pontal do Sul.

3. DEFINIÇÕES

Instrumento de Medição de Resultado (IMR): documento contratual com mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

Lista de verificação de Boas Práticas: instrumento de avaliação dos itens e ações demandados para realização de qualquer atividade, sendo amplamente utilizada em sistemas de gestão da qualidade e nos programas de Boas Práticas de Higiene da indústria de alimentos e em serviços de alimentação.

Relatório de Ocorrências: documento desenvolvido pela fiscalização técnica de cada RU com todos os tipos de ocorrências que não estão em conformidade com o termo de referência do contrato ou com as normas da vigilância sanitária aplicáveis.

Responsável Técnica (RT): atribuição concedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas ao Nutricionista habilitado, que assume o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Resumo das Ocorrências: documento desenvolvido pela fiscalização técnica de cada RU que descreve as ocorrências diárias e mensais que geraram não conformidades.

Termo de Referência: documento da fase preparatória do processo licitatório (art. 18, inciso II, da Lei Federal nº. 14133, de 2021), cuja função é definir o objeto que será contratado pela administração para o atendimento de uma necessidade, devendo estar alinhado com o Estudo Técnico Preliminar, quando houver.

Fiscalização Contratual: É o conjunto de atividades exercidas pela Administração para controle, acompanhamento e monitoramento do cumprimento das obrigações estabelecidas em contrato, com o fim de assegurar a execução do objeto contratado e o respeito às normas vigentes.

Fiscal técnico do contrato (Nutricionista – Habilitação): responsável pela avaliação da execução do objeto nos moldes contratados, aferindo se a quantidade,

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 2 de

qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de desempenho previstos neste Termo de Referência. Responsáveis por aplicar o IMR (Instrumento de medição de resultados);

4. DESCRIÇÃO

A fiscalização de serviço executado pelas empresas terceirizadas é realizada pela fiscalização técnica do contrato, e consiste em verificar a aplicação das boas práticas de manipulação no processo de produção das refeições, desde o recebimento até a distribuição das preparações para o público, incluindo as etapas de limpeza, desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios, até a coleta dos resíduos. A fiscalização também inclui o monitoramento da adequação às cláusulas do Termo de Referência do Contrato.

O procedimento inclui o acompanhamento, monitoramento, e preenchimento mensal dos seguintes formulários:

- relatório de ocorrências diárias: no qual são relatados todas as não conformidades observadas, e que possam alterar algum padrão estabelecido no Termo de Referência e Contrato, independente de gerar descontos no Instrumento de Medição de Resultados (IMR) – ANEXO 1;
- lista de verificação de boas práticas na produção de refeições: adaptada do CECANE Rio Grande do Sul, contempla além das normas relacionadas às boas práticas, de acordo com a legislação vigente, também a pontuação para cada item, de acordo com a conformidade, e a avaliação geral do serviço – ANEXO 2;
- resumo de ocorrências: onde são relatados os eventos que geram desconto de acordo com a descrição do IMR – ANEXO 3;
- Instrumento de Medição de Resultados: onde é apresentada a pontuação total obtida pelo serviço, de acordo com os formulários anteriores, e calculado o percentual de glosa a ser aplicado diretamente na fatura correspondente – ANEXO 4.

5. FISCALIZAÇÃO

A operacionalização da fiscalização contempla os seguintes passos:

- Elaboração diária de relatório de ocorrências;
- Envio semanal das ocorrências para o nutricionista Responsável Técnico (RT) da empresa terceirizada, que deve analisar, justificar, e dar ciência no documento;
- Preencher o documento do IMR até o quinto dia útil do mês subsequente, calculando a porcentagem de desconto, e enviar por e-mail para análise e aprovação da Chefe de Nutrição e Coordenadoria dos Restaurantes Universitários;
- Após aprovação da Chefe de Nutrição, realizar reunião com o nutricionista Responsável Técnico (RT) da empresa (e se necessário, com demais

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 3 de

representantes) apresentando as ocorrências que geram descontos, e a pontuação final do IMR;

- Após apresentação ao fornecedor, todos os documentos do IMR devem ser assinados pelo fiscal técnico e nutricionista RT da empresa;
- Os documentos devem ser digitalizados e inseridos no Processo SEI que trata do IMR da unidade específica, no qual deve constar mensalmente uma DECLARAÇÃO, conforme modelo anexo (ANEXO 5), constando a porcentagem de desconto, o valor da glosa, e o valor do **faturamento do mês em que se deram as ocorrências**;
- A declaração deve ser assinada pelo fiscal técnico responsável;
- O processo deve então ser disponibilizado para assinatura externa do fornecedor;
- Depois das assinaturas devidas o processo deve ser encaminhado para as caixas UFPR/R/PRA/RU/SADM para que seja providenciada a glosa no processo de pagamento mensal, e para UFPR/R/PRA/RU para ciência da Coordenadoria dos Restaurantes Universitários.

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 4 de

6. LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1 – RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS DIÁRIAS

ANEXO 2 – LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

ANEXO 3 – RESUMO DE OCORRÊNCIAS

ANEXO 4 – IMR

ANEXO 5 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO PROCESSO NO SEI

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
Página 6 de	

ANEXO 2 – LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS



PONTUAÇÃO	100 %	Pesos	Pontuação
Para o cálculo da pontuação, preencher a célula da coluna B ao lado de Resposta. As possíveis respostas são: SIM Quando a resposta for afirmativa NÃO Quando a resposta for negativa N/A Não aplicável			
1. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES EM GERAL (10% de 10%)			
1.1 Instalação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)			
Pergunta:	Os arredores oferecem condições gerais de higiene e sanidade, evitando riscos de contaminação? E as áreas internas e externas da unidade estão organizadas, objetos em desuso, ou estranhos ao ambiente, animais, insetos e roedores?	2	
Resposta:	sim		Pontuação 10%
Pergunta:	O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações, evitando a contaminação cruzada e, se não for, há medidas eficazes de ajuste?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As reformas são executadas fora do horário de manipulação de alimentos ou perante autorização da fiscalização?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.2 Piso			
Pergunta:	Apresenta-se em bom estado de conservação ¹ e permite o não acúmulo de sujidades e água? ¹ Íntegro, sem presença de: sujidades, rachaduras, bolor e descolamento.	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os ralos são de fácil limpeza, dotados de mecanismos de fechamento, possuindo grelhas com proteção telada ou outro dispositivo que impeça a entrada de roedores e de baratas? (Nota: As canaletas devem obedecer os mesmos critérios).	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	É impermeável, lavável e de fácil higienização (lavagem e desinfecção)?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.3 Paredes e divisórias			
Pergunta:	As paredes e divisórias são de cores claras, constituídas de material e acabamento lisos, impermeáveis laváveis e em bom estado de conservação ² ? ² Sem presença de: bolor, umidade, descascamento, descolamento e rachaduras.	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.4 Forros e tetos			
Pergunta:	Apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação ³ ? ³ Sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.5 Portas e janelas			
Pergunta:	As portas são de cores claras, constituídas de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza, e dotadas de fechamento automático, molas ou sistema similar?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando não dotadas de fechamento automático, as portas são mantidas fechadas?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Possuem proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e roedores?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As janelas apresentam superfícies lisas, laváveis e em bom estado de conservação ⁴ ? ⁴ sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As portas apresentam-se em bom estado de conservação ⁵ e perfeitamente ajustadas aos batentes? ⁵ sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.	1	

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
Página 7 de	



Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando usadas para ventilação, são dotadas de telas milimétricas ⁶ facilmente removíveis para limpeza e mantidas em bom estado de conservação? ⁷		
	⁶ Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios. ⁷ Sem a presença de: furos, acúmulo de sujidades e gordura, descolamento de borda.	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.6 Iluminação e instalações elétricas			
Pergunta:	Quando posicionadas sobre áreas de manipulação de alimentos, as lâmpadas são dotadas de sistema de segurança contra quedas e explosões?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A iluminação é uniforme sem cantos escuros?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As instalações elétricas, quando embutidas ou exteriores, são revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.7 Ventilação e climatização			
Pergunta:	É garantida a inexistência de ventiladores nas áreas de manipulação?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A ventilação e a circulação de ar, em todas as áreas, são capazes de garantir o conforto térmico e os ambientes livres de partículas em suspensão por meio da estrutura ou por meio de equipamentos adequados?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando a ventilação é artificial, é realizada por meio de equipamento(s) higienizado(s), com manutenção e higienização adequada e existem registros periódicos? O sistema de exaustão está higienizado e possui filtros/telas milimétricas e removíveis para facilitar a limpeza periódica?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.8 Abastecimento de água			
Pergunta:	A água é ligada à rede pública ou à rede alternativa com sua potabilidade atestada por laudos após higienização da caixa d'água?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Há presença de reservatório de água?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O reservatório de água é edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica, e é livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O reservatório de água é higienizado semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado e existem registros que comprovam a higienização?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.9 Sanitários e vestiários			
Pergunta:	Existem sanitários de uso exclusivo dos funcionários e apresentam-se em bom estado de conservação ⁸ ? Há separação por sexo conforme a NR 24? ⁸ Sem a presença de: vazamentos, sujidades, acúmulo de água no chão, rachaduras em paredes e vasos, bolor e umidade em portas, paredes e forro.	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando isolados da área interna, os sanitários e vestiários dos funcionários possuem acesso por passagens cobertas e calçadas, em bom estado de conservação?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São conectados à rede de esgoto ou à fossa asséptica esvaziada periodicamente?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os banheiros são constituídos de vasos sanitários com descarga eficiente, em número suficiente, e lixeiras com tampa e acionamento não manual?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São dotados de água corrente?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
Página 8 de	



Pergunta:	São dotados de pia para lavagem de mãos, sabão, papel toalha descartável não reciclado e lixeira com tampa, em bom estado de conservação?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os vestiários, de uso exclusivo dos funcionários, são dotados de chuveiros com água quente e fria, em número suficiente?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Existem armários individuais com sistema de trancamento, em bom estado de conservação?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.10 Lavatórios exclusivos para higiene das mãos			
Pergunta:	Possuem sabão adequado (líquido, inodoro e anti-séptico) ou sabão mais álcool em gel 70%, papel toalha descartável não reciclado, lixeiras com tampa, ambas com acionamento NÃO manual, e torneira com desligamento automático ou acionamento NÃO manual?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São dotados de água corrente?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os lavatórios estão instalados em locais adequados e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Nas pias destinadas para manipulação e/ou preparo de alimentos, é garantida a ausência de sabão e/ou anti-séptico para higiene das mãos?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.11 Áreas de armazenamento em temperatura ambiente			
Pergunta:	São dotados de estrados (com altura mínima de 15 cm) e/ou prateleiras limpos, de material liso, lavável e impermeável, que permitam fácil acesso para higienização?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os alimentos estão dispostos em prateleiras/ extremidades de forma que permita a circulação de ar, mantendo uma distância mínima de 10 cm entre as pilhas e paredes?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As prateleiras são laváveis e impermeáveis?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.12 Área de consumo/refeitório/salão de refeições			
Pergunta:	É dotada de forro, piso e paredes limpos e em bom estado de conservação, de material liso, lavável e impermeável, que permitam fácil acesso à higienização?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Tem janelas e aberturas protegidas com telas milimétricas ¹⁰ removíveis?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	É ausente de ventiladores com fluxo de ar direto sobre plantas e/ou alimentos?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os objetos decorativos e as plantas, se existentes, são artificiais, e dispostas de forma a não contaminar os alimentos durante a distribuição? São limpos e mantidos em bom estado de conservação?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
1.13 Área para depósito e higienização do material de limpeza			
Pergunta:	É exclusiva e isolada das áreas de manipulação de alimentos?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os produtos são organizados sobre estrados ou prateleiras, os quais são mantidos limpos?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
2. COLABORADORES (25% de 25%)			
2.1 Higiene pessoal			

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
Página 9 de	



Pergunta:	Todos os funcionários estão uniformizados ¹¹ ?	8	
Resposta:	sim		Pontuação 25%
Pergunta:	Existem uniformes diferenciados para funcionários responsáveis pela limpeza? Funcionários responsáveis pela limpeza geral usam uniforme diferenciado para higienização de mesas e buffets do salão?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As unhas estão cortadas e sem esmalte?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Há ausência de adornos? ¹²	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Garante-se a ausência de barba ou cílios postiços?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os cabelos são totalmente protegidos?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os funcionários higienizam as mãos seguindo procedimento adequado e utilizando produtos recomendados para lavagem e desinfecção? ¹³	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São adotados hábitos seguros durante a manipulação dos alimentos? ¹⁴	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
2.2 Saúde do Trabalhador			
Pergunta:	Os funcionários somente iniciam as atividades após a realização de exames médicos e laboratoriais e apresentação dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASOs) válidos aos fiscais de contrato?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os ASOs são renovados periodicamente, ou pelo menos uma vez por ano, ou conforme a normativa vigente e apresentados aos fiscais de contrato?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os manipuladores trabalham sem afecções clínicas ¹⁵ ?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
2.3 Treinamento e Capacitação			
Pergunta:	Todos os funcionários participam de treinamento e/ou capacitação envolvendo segurança alimentar e possuem comprovantes, contendo a carga horária, minimamente com os temas propostos no Termo de Referência?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3. PROCESSOS E PRODUÇÕES (35% de 35%)			
3.1 Recebimento			
Pergunta:	O veículo de transporte de produtos refrigerados/congelados apresenta-se em condições adequadas (higienizado e desinfetado; com isolamento térmico e, quando necessário, com equipamentos gerador de frio e equipamentos de controle de temperatura em funcionamento) e o material utilizado para proteção e fixação da carga é constituído de material liso, lavável e impermeável? O transporte dos demais itens é realizado em veículo exclusivo para este fim, com carroceria fechada de forma a não contaminar os alimentos?	2	
Resposta:	sim		Pontuação 35%

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 10 de



Pergunta:	Os veículos possuem licença sanitária para o transporte de produtos de origem animal, de refrigerados ou de congelados?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os entregadores se apresentam em condições adequadas de higiene e uniformizados? Se passam pela área de manipulação usam touca e avental descartáveis?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A recepção de matéria-prima ocorre em local protegido e isolado da área de produção e demais áreas, e é programada de forma a evitar fluxos cruzados?	1	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	No recebimento são verificadas as características dos alimentos como: aparência, cor, odor, textura, consistência entre outros? Os produtos reprovados são devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para providências posteriores?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	É verificado o prazo de validade nos rótulos dos alimentos no momento do recebimento?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3.2 Armazenamento em temperatura ambiente			
Pergunta:	Os alimentos são retirados das caixas de papelão e/ou madeira em que são recebidos? São substituídos por monoblocos limpos ou sacos plásticos apropriados quando necessário?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Há inexistência de produtos com validade vencida?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O empilhamento de sacarias é feito de forma alinhada, não prejudicando o produto, respeitando empilhamento máximo recomendado pelo fornecedor?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A retirada de produtos do estoque obedece ao sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence é o primeiro que sai)?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os produtos abertos que não foram consumidos na totalidade são devidamente acondicionados e etiquetados? As etiquetas contêm: nome do produto, data de abertura, prazo de validade de acordo com a rotulagem original e prazo de utilização de acordo com os critérios de uso?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3.3 Armazenamento em temperatura controlada			
Pergunta:	A ausência de caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio é respeitada (exceto quando a área é específica para este fim) ou são revestidas por plásticos?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Possui geladeiras ou câmaras em número suficiente e que mantenha os alimentos em temperatura segura?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Possui freezers (congeladores) em número suficiente para manter os alimentos congelados na temperatura segura?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A unidade possui termômetro aferido e calibrado anualmente?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Geladeira e/ou câmaras e/ou freezers apresentam-se em bom estado de funcionamento, higiene e manutenção constante?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O freezer é regulado, garantindo aos alimentos temperaturas entre -12°C a -18°C?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os equipamentos são regulados para manter os alimentos pré-preparados ou pós-cozido até a 4°C? São mantidos por no máximo 72 horas?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Nos equipamentos de refrigeração e congelamento são ausentes o acúmulo de gelo e obstrução nos difusores de ar?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 11 de



Pergunta:	As portas dos equipamentos de refrigeração são mantidas fechadas?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os diferentes gêneros alimentícios, quando são armazenados em um único equipamento de refrigeração, estão dispostos de forma adequada, ou seja, produtos prontos na parte superior, produtos pré-preparados e/ou semiprontos na parte intermediária, produtos crus na parte inferior, e nos compartimentos inferiores (tipo gaveta) apenas hortifruti?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As etiquetas contêm: nome do produto, data de produção e prazo de utilização de acordo com os critérios de uso?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As informações de procedência e validade (rastreadabilidade) dos ovos são mantidas?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3.4 Pré-preparo de alimentos			
Pergunta:	As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes passam por higienização, quando necessário?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Não existe cruzamento entre produtos crus e cozidos, prontos e em pré-preparo, utensílios limpos e sujos. Os utensílios não são utilizados para diferentes tipos de alimentos sem higienização prévia?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As verduras, os legumes e as frutas que serão ingeridos crus e que serão ingeridos com casca são desinfetados de forma adequada, isto é, imersos em solução clorada (200 a 250ppm) por 15 minutos, com enxágue posterior em água potável?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O descongelamento é feito sob refrigeração a 5°C ou forno de convecção ou micro-ondas?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As caixas de hortifruti e perecíveis não ficam em contato direto com o piso?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3.5 Preparo de alimentos			
Pergunta:	As frutas manipuladas, verduras e os legumes não desinfetados são submetidos à cocção (70°C no seu interior) ou permanecem imersas em fervura por no mínimo 1 minuto?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A cocção ocorre em temperaturas acima de 70°C, de forma que o alimento esteja completamente cozido? Para carnes, aves e peixes, o centro geométrico do alimento está com coloração e textura característica?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Óleos e gorduras utilizados em frituras não são aquecidos a mais de 180°C e são desprezados quando apresentam alterações nas características sensoriais, ou quando não há resultado satisfatório através de fitas de monitoramento da saturação?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Ovos cozidos, ou utilizados em preparações, passam por processo de cocção adequado (clara e gema duras)? É inexistente a utilização de ovos crus no preparo dos pratos não submetidos à cocção?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
3.6 Distribuição de alimentos preparados			
Pergunta:	É respeitado o binômio tempo X temperatura de segurança dos alimentos na espera para a distribuição (60°C por 6 horas; abaixo de 60°C por, no máximo, 1 hora; até 10°C por, no máximo, 4 horas, e entre 10 a 21°C por, no máximo, 2 horas)?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O balcão quente, para a distribuição, é regulado de forma a manter os alimentos a no mínimo 60 °C, e o balcão refrigerado a no máximo 10°C?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 12 de



Pergunta:	Os alimentos preparados obedecem a uma programação de quantidades com o objetivo de não ocorrerem sobras?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando ocorrem sobras, há controle do armazenamento, com nome do produto, quantidade, data de produção e validade?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São guardadas amostras de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas e água, em embalagens apropriadas, e devidamente identificadas, sob refrigeração de 0°C a 4°C, por 72 horas?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
4. CONTROLES E REGISTROS (20% de 20%)			
Pergunta:	Existe Manual de Boas Práticas adequado à realidade da unidade, de fácil acesso e visível aos manipuladores de alimentos?	8	
Resposta:	sim		Pontuação 20%
Pergunta:	Existem os 4 POPs (Procedimento Operacional Padronizado) ¹⁶ obrigatórios na unidade, de fácil acesso e visível aos manipuladores de alimentos? Os POPs são seguidos? ¹⁶ POP Higienização de instalações, equipamentos e móveis; POP Controle Integrado de vetores e pragas urbanas; POP Higienização do reservatório; POP Higiene e saúde dos manipuladores	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Há registro:			
Pergunta:	Do controle de temperatura ou características dos produtos no ato do recebimento?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Do controle de temperatura ou características dos alimentos ou preparações durante a produção?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Da temperatura dos alimentos ou preparações durante a distribuição?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Do controle de temperatura das sobras de alimentos preparados para reutilização, como a temperatura antes do armazenamento, e antes e após a regeneração dos alimentos?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os registros são mantidos por um período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Há outros registros:			
Pergunta:	Da troca dos filtros de água conforme indicação do fabricante ou sempre que necessário?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Da temperatura dos equipamentos refrigerados e aquecidos como refrigeradores, câmaras frias, freezers, passstrought e balcões térmicos?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Das manutenções preventivas e corretivas realizadas nos equipamentos de uso geral?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Da higienização das instalações e dos equipamentos conforme frequência estabelecida no Manual de Boas Práticas?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Há controle e registro de manutenção e limpeza periódicas da caixa de gordura e esgoto?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando verificadas inadequações durante os controles, são tomadas medidas corretivas diante dos problemas identificados?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
5. HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL (10% de 10%)			
5.1 Higiene das instalações, utensílios, equipamentos e outros materiais			
Pergunta:	A higiene ambiental é mantida por meio de adequadas e aprovadas técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção? É realizado por meio de água e sabão ou por produto específico para limpeza?	4	
Resposta:	sim		Pontuação 10%

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 13 de



Pergunta:	São utilizadas escovas e esponjas de material não abrasivo, as quais são constituídas de fibras que não se desprendem com o uso, e os cabos das vassouras e rodos não são de madeira?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados são registrados no Ministério da Saúde e possuem FISPQ?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os utensílios de limpeza (panos, rodos e etc.) que são usados nas áreas de manipulação e processamento são diferenciados dos utilizados para limpeza geral e são armazenados e higienizados separadamente?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Nas áreas de manipulação e processamento, é inexistente a prática de varrer o piso a seco?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Quando são utilizados rodos para secar superfícies que entram em contato com alimentos, estes são exclusivos, não destinados para outros fins?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A desinfecção química de utensílios e equipamentos é feita de forma adequada? ⁴⁷ 47 Os utensílios são lavados com produtos específicos e a desinfecção é realizada com solução clorada entre 100 a 250 ppm, com tempo mínimo de contato de 15 minutos e adequado enxágue final; e/ou com álcool 70% ou outro produto específico pelo tempo suficiente para secar naturalmente e sem enxágue final? E/ou a desinfecção é feita pelo calor? (15 minutos de imersão em água fervente, no mínimo a 80°C, sem necessidade de enxágue)	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As bancadas e mesas de apoio são higienizadas após o retorno ao trabalho e/ou troca de turno?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os utensílios e equipamentos são secos naturalmente ou sem a utilização de panos?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas e são higienizados através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, e enxaguados com água potável e corrente? Estes panos não deixam resíduos?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	As esponjas de louça são diariamente descartadas e/ou mantidas de molho em solução clorada entre 100 a 250 ppm por 15 minutos ou fervidas por 5 minutos?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Os utensílios, equipamentos e outros materiais são guardados em ambiente protegido contra poeira, insetos e roedores?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
5.2 Resíduos/Esgotamento Sanitário			
Pergunta:	Há planejamento da retirada dos resíduos, conforme sua classificação, de forma que não ocorra contaminação cruzada? Este planejamento é cumprido e considera as particularidades da unidade?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O resíduo é disposto adequadamente em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos e tampados? Estes recipientes são completamente higienizados?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	A área de resíduos externa é isolada ou tratada de forma a evitar contaminação?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	Há manutenção e limpeza periódica da caixa de gordura e esgoto?	2	
Resposta:	n/a		Pontuação -

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 14 de



5.3 Controle de Pragas e Vetores Urbanos			
Pergunta:	O controle químico de pragas é realizado por empresa especializada a qual fornece laudo e afixa cartaz informando a realização da desinfestação em local visível?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	O controle químico de pragas é realizado periodicamente e quando necessário?	4	
Resposta:	n/a		Pontuação -
Pergunta:	São ausentes as evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?	8	
Resposta:	n/a		Pontuação -

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 15 de

ANEXO 3 – RESUMO DE OCORRÊNCIAS



RESTAURANTE
Universitário
UFPR

Unidade _____
Mês 20__

Ocorrências

Dia	Ocorrência	Resposta	Grau Ocorrência

Data:

Fiscal Administrativo:

Fiscal Técnico:

Nutricionista RT Floresta Empreendimentos Ltda.

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 16 de

ANEXO 4 – IMR



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR
RU _____ - MÊS DE _____ DE 20__

INDICADOR DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO			
ITEM	DESCRIÇÃO		
FINALIDADE	Avaliar o cumprimento do contrato de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários de Toledo/PR.		
META A CUMPRIR	De 75 a 64 pontos (até 85% de conformidade)		
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Formulários dos anexos – IMR e Check list de avaliação de Boas Práticas - UFPR		
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Relatórios de Ocorrências - Nutricionista fiscal de contrato		
PERIODICIDADE	Mensal		
MECANISMO DE CÁLCULO	Média mensal: $[(\text{Pontuação obtida}) / (75 \text{ pontos})] * 100 = X \%$		
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Data da assinatura do contrato		
FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO DA FATURA MENSAL	Pontuação (% de conformidade)	% de desconto	% de pagamento
	75 – 64 (85%)	0	100
	63 – 60 (80%)	0,2	99,8
	59 – 56 (75%)	0,5	99,5
	55 – 52 (70%)	1	99
	51 – 48 (65%)	2	98
	47 – 45 (60%)	5	95
	44 – 41 (55%)	10	90
	40 – 37 (50%)	15	85
	Abaixo de 37 (Abaixo de 50%)	20 Inexecução contratual*	80

* Receber nota inferior a 37 pontos no IMR, ou seja, com percentual de conformidade abaixo de 50%, por 2 meses consecutivos ou 3 meses alternados: será considerado inexecução contratual, devendo o Contrato ser rescindido, além do desconto a ser aplicado no pagamento da Nota Fiscal emitida pela UFPR.

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 17 de



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

MÓDULOS	ITENS AVALIADOS	
A	CARDÁPIOS	1 - Falha na divulgação do cardápio dentro do prazo e de forma correta
		2 - Composição (ingredientes das preparações não atendem ao estabelecido no TR, ingredientes não permitidos)
		3 - Características sensoriais inadequadas das refeições
		4 - Porção servida em desacordo com TR
		5 - Descumprir o cardápio apresentado e autorizado, sem prévia comunicação/acordo com a fiscalização
B	MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E EDIFICAÇÕES	1 - Não dispor de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para elaborar preparações do cardápio e para o bom atendimento dos usuários
		2 - Não realizar manutenção preventiva e corretiva da estrutura (parte elétrica e/ou hidráulica)
C	ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	1 - Descumprir os horários de abertura e fechamento do Restaurante
		2 - Falta de produtos de higiene pessoal para os usuários (papel higiênico, sabonete líquido, álcool, etc.)
		3 - Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição
		4 - Número insuficiente de operadores de caixa, utensílios, ou outro item que gere atraso no fluxo de movimento de entrada, gerando filas e atrasos no atendimento à Comunidade Acadêmica
		5 - Falta de uma ou mais preparações no balcão durante a distribuição (cardápio incompleto, sem reposição)
		6 - Higienização inadequada da área do restaurante durante todo o horário de atendimento (salão de distribuição, banheiros, hall de entrada, etc.)
		7 - Higienização inadequada dos equipamentos, móveis e utensílios da distribuição
		8 - Falha na separação e destinação final dos resíduos (coleta seletiva)
D	RISCO SANITÁRIO	GRAU DE RISCO SANITÁRIO (conforme resultado de auditoria)

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
Página 18 de	



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

CONCEITO DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS (EXCETO PARA RISCO SANITÁRIO)			
MUITO BOM	BOM	REGULAR	PÉSSIMO
03 (TRÊS) PONTOS	02 (DOIS) PONTOS	01 (UM) PONTO	0 (ZERO) PONTO

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MODULO A - CARDÁPIOS			
A1 – Falha na divulgação do cardápio dentro do prazo e de forma correta			
Ocorrências	até 3x no mês	3	
	até 5x no mês	2	
	até 10x no mês	1	
	Mais de 10x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO A - CARDÁPIOS			
A2 – Composição (ingredientes das preparações não atendem ao estabelecido no TR, ingredientes não permitidos)			
Ocorrências	Nenhuma ocorrência	3	
	até 2x no mês	2	
	até 5x no mês	1	
	Mais de 5x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS			PONTOS
MÓDULO A - CARDÁPIOS			
A3 – Características sensoriais inadequadas das refeições			
Ocorrências	até 3x no mês	3	
	até 5x no mês	2	
	até 10x no mês	1	
	Mais de 10x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MODULO A - CARDÁPIOS			
A4 – Porção servida em desacordo com TR			
Ocorrências	até 2x no mês	3	
	até 4x no mês	2	
	até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MODULO A - CARDAPIOS			
A5 – Descumprir o cardápio apresentado e autorizado sem prévia comunicação/acordo com a fiscalização			
Ocorrências	Nenhuma ocorrência	3	
	Até 3x no mês	2	
	Até 5x no mês	1	
	Mais de 5x no mês	0	

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 19 de



DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO B – MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E EDIFICAÇÕES			
B1 - Não dispor de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para elaborar preparações do cardápio e para o bom atendimento dos usuários			
Ocorrências	Nenhuma ocorrência	3	
	Até 1x no mês	2	
	Até 2x no mês	1	
	Mais de 2x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MODULO B – MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E EDIFICAÇÕES			
B2 - Não realizar manutenção preventiva e corretiva da estrutura (parte elétrica, hidráulica)			
Ocorrências	Até 2x no mês	3	
	Até 4x no mês	2	
	Até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO			
C1 - Descumprir os horários de abertura e fechamento do Restaurante			
Ocorrências	Nenhuma ocorrência	3	
	Até 2x no mês	2	
	Até 4x no mês	1	
	Mais de 4x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO			
C2 - Falta de produtos de higiene pessoal para os usuários (papel higiênico, sabonete líquido, álcool, etc.)			
Ocorrências	até 2x no mês	3	
	até 4x no mês	2	
	até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO			
C3 - Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição			
Ocorrências	até 2x no mês	3	
	até 4x no mês	2	
	até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS		PONTOS	
MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO			

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 20 de



C4 - Número insuficiente de operadores de caixa, utensílios, ou outro item que gere atraso no fluxo de movimento de entrada, gerando filas e atrasos no atendimento à Comunidade Acadêmica

Ocorrências	Até 2x no mês	3	
	Até 4x no mês	2	
	Até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	PONTOS
--	--------

C5 - Falta de uma ou mais preparações no balcão durante a distribuição (cardápio incompleto, sem reposição)

Ocorrências	Nenhuma ocorrência	3	
	Até 1x no mês	2	
	Até 2x no mês	1	
	Mais de 3x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	PONTOS
--	--------

C6 - Higienização inadequada da área do restaurante durante todo o horário de atendimento (salão de distribuição, banheiros, hall de entrada, etc.)

Ocorrências	Até 2x no mês	3	
	Até 4x no mês	2	
	Até 6x no mês	1	
	Mais de 6x no mês	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	PONTOS
--	--------

C7 - Higienização inadequada dos equipamentos, móveis e utensílios da distribuição

Ocorrências	até 3x no mês	3	
	até 5x no mês	2	
	até 10x no mês	1	
	Mais de 10x	0	

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS MÓDULO C – ATENDIMENTO AO USUÁRIO/ DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	PONTOS
--	--------

C8 - Falha na separação e destinação final dos resíduos (coleta seletiva)

Ocorrências	até 3x no mês	3	
	até 5x no mês	2	
	até 10x no mês	1	
	Mais de 10x	0	

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 21 de



DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS	PONTOS
MODULO D – RISCO SANITARIO	
GRAU DE RISCO SANITARIO (conforme resultado de auditoria)	
Situação de risco sanitário MUITO BAIXO (91 a 100 pontos)	30
Situação de risco sanitário BAIXO (76 a 90 pontos)	20
Situação de risco sanitário REGULAR (51 a 75 pontos)	10
Situação de risco sanitário ALTO (26 a 50 pontos)	5
Situação de risco sanitário MUITO ALTO (0 a 25 pontos)	0

TOTAL DE PONTOS _____

Assinatura do Fiscal da UFPR

Assinatura do responsável

Data

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 22 de

ANEXO 5 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO PROCESSO NO SEI

À Gestora do Contrato XX/20XX

O item XXXX do Termo de referência (número do documento Sei), citado na Cláusula XXX do Contrato XX/20XX (número do documento Sei), firmado entre UFPR e CONTRATADA (CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX) determina que a Contratante deverá aplicar mensalmente o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) a fim de avaliar os níveis de qualidade da prestação de serviços, conforme segue:

ITEM XXXX – DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

Subitem 14.6: Instrumento de Medição de Resultados

14.6.1 Os níveis de qualidade da prestação do serviço serão medidos através de “Instrumento de Medição de Resultados”, que define as bases a serem aplicadas no controle da qualidade do objeto executado, e respectivas adequações de pagamento devidas em caso de não atendimento das metas estabelecidas;

14.6.2 Para definição dos critérios avaliados foi desenvolvido um Instrumento de Medição de Resultados (IMR), composto por quatro módulos e suas particularidades: cardápios, materiais e equipamentos, atendimento ao usuário/distribuição da refeição, e risco sanitário, conforme ANEXO G;

14.6.2.1 Para definição dos critérios a serem avaliados nos módulos cardápios, materiais e equipamentos, e atendimento ao usuário/distribuição da refeição, foram definidos aspectos relacionados a cláusulas contratuais. Para cada um dos módulos citados foram determinados os critérios a serem seguidos, respectivos graus de conformidade, e pontuação relacionada;

14.6.2.2 Para avaliação do risco sanitário foi estabelecido como instrumento uma Lista de Verificação de Boas Práticas (ANEXO X), elaborada com base na Resolução RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), com metodologia de cálculo adaptada do modelo CECANE/UFRGS (<http://www.ufrgs.br/cecanec/downloads/>). A memória de cálculo desta Lista está no ANEXO I.

Este check list será aplicado por um Fiscal Técnico nutricionista e o resultado desta avaliação será considerado no IMR.

14.6.3 Para cada módulo da Lista de Verificação de Boas Práticas foram definidos pesos, conforme consta no ANEXO XX;

14.6.4 O somatório obtido nos quatro módulos do IMR indicará a adequação da CONTRATADA às obrigações contratuais, e a porcentagem a ser descontada da fatura mensal será definida de acordo com as faixas de ajustes dispostas no ANEXO XXX;

14.6.5 A cada visita realizada pela Fiscalização Técnica da UFPR será elaborado um relatório apontando as não conformidades observadas, o qual deverá ser imediatamente assinado pela CONTRATADA;

14.6.6 Os relatórios mencionados no item xxx serão compilados em relatório único – IMR – referente ao mês corrente, para ciência e assinatura pela CONTRATADA, no prazo de 3 (três) dias úteis;

14.6.7 O desconto será realizado diretamente em fatura subsequente à prestação dos serviços avaliados;

14.6.8 Se dentro do período de 12 (doze) meses, o resultado obtido no IMR for igual ou inferior a 33(trinta e três) pontos, ou seja, percentual de conformidade abaixo de 50% (cinquenta por cento), por 02 (dois) meses consecutivos, ou 03 (três) meses alternados, considerar-se-á inexecução contratual;

14.6.9 As penalidades previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

14.6.10 Para as falhas apontadas pela fiscalização será concedido prazo para correção à CONTRATADA;

14.6.10.1 Poderá ser concedido prorrogação do prazo de regularização nas falhas apontadas, mediante justificativa fundamentada e apresentada antes do encerramento do prazo inicial concedido;

14.6.10.2 as ações corretivas realizadas passarão por aprovação da Fiscalização;

14.6.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar

 CONTROLE DE PROCESSOS TÍTULO: Fiscalização de Serviço de Nutrição - Restaurantes Universitários UFPR	RU/PRA/UFPR
	Data de emissão:
	Revisão: 00
	Data da revisão:
	Página 23 de

e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

A aplicação do IMR no mês de XXX/20XX resultou em XX pontos, o que, de acordo com a planilha de referência, representa um desconto de X% do faturamento mensal da Contratada, o qual foi de R\$ XXX.

Os documentos Sei (número do documento Sei) demonstram as ocorrências e o cálculo resultante no desconto aplicado.

Assim, o desconto referente à aplicação do IMR em XXX/20XX deve ser de **R\$ XXX**.

Atenciosamente,