



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA
E SETORIAL ¹

IN 05/2017/SEGES-MP

Contrato: 026/2025

Objeto: contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentos a serem servidas pela CONTRATADA nas dependências de cada um dos Restaurantes Universitários da CONTRATANTE nos *campi* de Petrolina/PE - Centro, Petrolina no Campus de Ciências Agrárias - CCA e Juazeiro/BA **mediante concessão administrativa de uso de bem público.**

Contratada: **BR ALL COMÉRCIO, SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO LTDA**

Equipe de Fiscalização: Marcela Henriques, Mara Carlota, Sylvia Karoline, Carlos Cordeiro, Juvenal Teixeira e Silvia Lorena.

Período: 21/08/2025 a 20/09/2025

1 Não substitui a mensuração do resultado por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) previsto no edital.

1. AVALIAÇÃO DO OBJETO (DE ACORDO COM O PREVISTO NO EDITAL)²: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PETROLINA
PERÍODO:³ (X) DIÁRIO () SEMANAL () MENSAL

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS		Redimensionamento do pagamento		
		Sim	Não se aplica	Pontos Perdidos
IRREGULARIDADE	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h	(x)	()	1,6
IRREGULARIDADE	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório	(x)	()	1,0
IRREGULARIDADE	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato	(x)	()	1,2
IRREGULARIDADE	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições	(x)	()	0,6
IRREGULARIDADE	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	(x)	()	5,4
IRREGULARIDADE	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIVASF ou da contratada necessários ao serviço prestado	(x)	()	6,3
IRREGULARIDADE	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	(x)	()	11,1
IRREGULARIDADE	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado	(x)	()	3
IRREGULARIDADE	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	(x)	()	0,4
IRREGULARIDADE	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	(x)	()	25,6
IRREGULARIDADE	Atraso na entrega dos relatórios diários	(x)	()	0,2
IRREGULARIDADE	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições	(x)	()	0,6
IRREGULARIDADE	Preparações servidas diferindo da ficha técnica	(x)	()	0,2
			ΣPP	57,2

NMA = Nota Mensal de Avaliação

NMA = 100-ΣPP

NMA= 100-57,2= 42,8

NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado;

CONCLUSÃO GERAL:

Os serviços prestados em relação à rotina de execução estabelecida, bem como os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada demonstraram-se:

(X) ADEQUADOS () INADEQUADOS⁴

OBSERVAÇÕES QUANTO À INADEQUAÇÃO, INCLUSIVE QUANTO ÀS SANÇÕES A SEREM APLICADAS:

OUTRAS OBSERVAÇÕES: % DE AJUSTE REALIZADO CONFORME RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA DIÁRIA E TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS RESTADOS (IMR) REFERENTE AO MÊS DE SETEMBRO/2025, DEVIDAMENTE ASSINADOS PELO FISCAL DO CONTRATO E A REPRESENTANTE DA EMPRESA BR ALL COMÉRCIO, SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO LTDA.

2 A aferição da qualidade dos serviços e a avaliação de desempenho deverão estar em conformidade com o previsto no edital (o modelo acima é meramente exemplificativo). O redimensionamento no pagamento também será feito de acordo com o previsto no edital, sempre que a contratada: não produzir os resultados, deixar de executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas, ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade inferior à demandada.

3 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal, ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

4 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECEBIMENTO PROVISÓRIO: RU PETROLINA

Diante do exposto, para fins de cumprimento do disposto no art. 49 e art. 50 da Instrução Normativa nº 05 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – MP, de 26/05/2017, atesto o recebimento provisório dos serviços prestados em setembro/2025, nos termos constantes neste relatório que avaliou a execução do objeto em relação aos moldes contratados, com as seguintes considerações:

- a) A qualidade, quantidade e modo da prestação dos serviços estão **compatíveis** com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, e, para efeito de pagamento conforme o resultado, o valor contratado **DEVE** ser redimensionado.

i. Redimensionamento no percentual de 10,00%.

Remeto este relatório e seus anexos ao Gestor do Contrato para recebimento definitivo dos serviços.

Fazem parte integrante deste documento:

Anexo I – Relatório de Ocorrências Diárias – Setembro/2025 (21/08/2025 a 20/09/25).

Anexo II – Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados (IMR).

Marcela Henriques
Fiscal Técnico Titular
Contrato 026/2025
Portaria Nº2466/2025

Mara Carlota
Fiscal Técnico Suplente
Contrato 026/2025
Portaria Nº2466/2025

Relatório de Ocorrências Diárias – 21/08 a 20/09/2025



Empresa: BR ALL Comercio, Serviços e Alimentação LTDA
Processo Nº 23402.005605/2025-26 - Contrato: 26/2025
RU Petrolina

DATA	REFEIÇÃO	
	ALMOÇO	JANTAR
21/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Área de recebimento de mercadorias suja do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - RU aberto às 11:11h (11 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Chão do salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Formação de filas enormes na proteína desde 12:10h. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lixo no interior do RU. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20. - Chão da sala de salada sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Chão do salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
22/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurante sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Banheiro feminino das funcionárias sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Chão do salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Formação de filas enormes na proteína. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suco em temperatura ambiente por mais 1 hora. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Nutricionista da empresa não assinou o livro de ocorrências. Item 10.33 do TR/IMR 20.
25/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - RU aberto às 11:56h (56 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Recebimento de hortifruti às 11h, para serem utilizadas no almoço. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Arroz integral acabou às 13:45h, ficando mais de 1h sem reposição. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	
26/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - RU aberto às 11:12h (12 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bowls acabando com muita frequência. Item 7.2.5.8.10 do TR/IMR 07. - Funcionária que estava responsável pela limpeza, repondo pratos. Item 7.2.5.9.2 do TR/IMR 6.
27/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Alteração do cardápio (cubo de frango à milanesa para cubo de frango acebolado), sem autorização da fiscalização. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratos molhados no jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Lixo da sala de salada não foi retirado. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20.

		- Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
28/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Talheres faltando constantemente. Item 7.2.5.8.10 do TR/IMR 7. - Frango acabou às 13:48h e não houve mais reposição, ficando 22 min sem esta opção, já que o RU abriu com atraso. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Lixo descartável muito cheio, transbordando, durante a distribuição. Item 7.2.5.9.12 do TR/IMR 20. 	- Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
29/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Alteração do cardápio (frango assado para frango temperado), sem autorização da fiscalização. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - RU aberto às 11:15h (15 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Formação de filas enormes na proteína por mais de 1 hora. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 20. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Água da rampa muito suja, não foi trocada. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 20. - Barata na sala de salada. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
01/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through quente sujo desde sexta (resto de feijoada). Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Chão da sala de salada sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Salão sujo com restos de comida de sexta. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Suco servido em garrafa térmica, refresqueira sem funcionar. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 10. 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne desfiada acabou às 19:07h, não sendo substituída ou repostada, ficando 23 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Caldo de macaxeira acabou às 19:05h, não sendo substituída ou repostada, ficando 25 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Vinagre sem tampa, exposto na geladeira. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 20.
02/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through quente continua sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Cuba com sobremesa (cocada) sem tampa, exposta. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - RU aberto às 11:23h (23 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Suco servido em garrafa térmica, refresqueira sem funcionar. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 10. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratos molhados no jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Suco em temperatura ambiente por mais 1 hora. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Vinagre sem tampa, exposto na geladeira. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 20. - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.

	<ul style="list-style-type: none"> - Purê de batata servido com casca. Item 10.22 do TR/IMR 20. - Garrafa térmica em contato direto com o chão. 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Lixo sendo recolhido no horário da distribuição do almoço, favorecendo à contaminação cruzada dos alimentos. 7.2.5.9.12 do TR/IMR 20. - Purê acabou às 12:29h e foi repostado às 12:50h, ficando 21 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. 	
03/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through quente continua sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Suco servido em garrafa térmica, refresqueira sem funcionar Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 10. - RU aberto às 12h (1h de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Formação de filas enormes na proteína por mais de 1h e meia. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 20. - Escondidinho de carne acabou às 12:23h, voltou às 12:27h, acabou às 12:37h, voltou às 12:41h, acabou às 12:49h, voltou às 12:52h, acabou às 13:14h e foi repostado carne moída às 13:22h, ficando 19 minutos sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Feijão acabou às 12:45h, voltou às 12:51h, acabou às 12:56h e voltou às 13:50h, ficando 41 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alteração de cardápio sem solicitação de autorização (ao invés de carne chinesa, foi servido carne moída). Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Banheiro masculino dos funcionários sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Suco sem tampa em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Barata viva na cozinha. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
04/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through quente continua sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Suco servido em garrafa térmica, refresqueira sem funcionar. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 10. - Quibe de abóbora com ervilha acabou às 13:09h e foi substituído por ovo às 13:29h, o ovo acabou às 13:29h e foi repostado às 13:45h, ficando 35 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Frango acabou às 13:17h e foi substituído por suíno às 13:34h, o suíno acabou às 13:39h, foi repostado às 13:50h, acabou novamente às 13:55h e não houve mais reposição, ficando 33 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Banheiro masculino dos funcionários sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Pia externa sem papel toalha. Item 7.2.5.9.6 do TR/IMR 20. - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Cubo de carne de sol acebolado acabou às 18:41h, sendo repostado por linguça (opção não equivalente), às 19:04h, totalizando 49 min sem nenhuma opção de carne vermelha. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Funcionário responsável pela limpeza das panelas, estava cozinhando. Item 7.2.5.9.2 do TR/IMR 6. - Bowls sendo repostos molhados. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.

	<ul style="list-style-type: none"> - Fígado acabou às 13:20h e não houve mais reposição, ficando 40 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	
05/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - RU aberto às 11:16h (16 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Balança foi retirada da unidade, sem solicitação. Item 7.2.5.10.4 do TR/IMR 20. - Carne acabou às 11:52h, retornou às 11:55h, acabou às 12:24h, voltou às 12:37h, acabou novamente às 12:52h e não houve mais reposição, ficando 1h40min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Suco acabou às 13:13h e retornou às 13:30h, ficando 17min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Peixe acabou às 13:24h e foi substituído por frango às 13:34h, o frango acabou às 13:36h e foi repostado às 13:43h, ficando 17 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. Havendo formação de fila, já que também não havia carne. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 15. - Falta de utensílios (pratos, bandejas e talheres) durante o almoço. Item 7.2.5.8.10 do TR/IMR 07. 	<ul style="list-style-type: none"> - Banheiro Masculino e feminino dos funcionários sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Banheiro Masculino e feminino externo sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Pia externa sem papel toalha. Item 7.2.5.9.6 do TR/IMR 20. - Jantar servido sem uma proteína do cardápio (isca bovina ao molho agri-doce). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Estrogonofe de frango acabou à 18:21h e não houve reposição, ficando 1h e 3 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Lentilha ao molho branco acabou, sendo substituída por uma preparação com grão de bico, que acabou às 19:14h, ficando 16 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Funcionário responsável pela limpeza das panels, estava cozinhando. Item 7.2.5.9.2 do TR/IMR 6.
08/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Barata viva na cozinha. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Pia externa sem papel toalha. Item 7.2.5.9.6 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20.
09/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - RU aberto às 11:12h (12 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Pratos sujos Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Frango acabou às 13:20h, retornou às 13:30h, acabou às 13:34h, voltou às 13:44h, acabou novamente às 13:53h e não houve mais reposição, ficando 39 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Creme de goiaba acabou às 13:30h e não houve mais reposição, ficando 42 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bowls sendo repostos molhados. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Chão da sala de salada sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.

10/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - RU aberto às 11:19h (19 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Mesas sujas com restos de comida do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. 	<ul style="list-style-type: none"> - Isca bovina acebolada acabou à 19:03h e não houve mais reposição, ficando 27 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.
11/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Pratos molhados. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Carnes da feijoada de amanhã chegaram sem SIF. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20. -Balança continua fora da unidade sem consentimento. 7.2.5.10.4 do TR/IMR 20. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Estrogonofe de frango acabou às 12:19h, retornou às 12:29h, acabou às 12:43h, voltou às 12:45h, acabou novamente às 13h, retornando às 13:08, acabou às 13:30h e retornou às 13:34, ficando 27 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa com água suja. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 20. - Creme de abóbora divergindo da ficha técnica. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 24. - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Cubo de frango ao sugo acabou às 19:10h, ficando o estrogonofe de frango como substituto, que acabou às 19:14h, totalizado assim 16 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.
12/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Mesas sujas. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Presença de várias baratas vivas saindo do fogão. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Banheiro masculino dos funcionários sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Baratas vivas no estoque. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Macarrão ao alho e orégano acabou, ficando arroz como substituto. O arroz acabou às 18:45h, voltando às 18:54h, sendo repostado às 19:18h, ficando 24 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.
15/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Foram recebidas cubas de arroz branco, arroz integral e feijão do CCA, em condições inadequadas, vieram embaladas em sacos de lixo, sem transporte 	<ul style="list-style-type: none"> - Banheiro masculino dos funcionários sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Pass through frio sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Lata de milho amassada no estoque. 7.2.5.6.2.2 do TR/IMR 20. - Barata viva na rampa de proteína. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.

	<p>adequado, em temperatura ambiente e não foram acondicionadas em hot box, como é preconizado pela legislação. Item 7.2.7.5 do TR/IMR 20.</p> <p>- Cubas de feijão em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.9 do TR/ IMR 20.</p> <p>- RU aberto às 13:27h (2h e 27 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Bife de panela acabou às 14:03h e não houve reposição, ficando mais de 30 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p>	<p>- Alteração de cardápio sem aviso prévio (de cuscuz temperado para arroz). Item 7.2.7.1.2 do TR/ IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio sem aviso prévio (de cubo bovino acebolado para bife de panela). Item 7.2.7.1.2 do TR/ IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio sem aviso prévio (de isca de frango à pizzaiolo para frango guisado). Item 7.2.7.1.2 do TR/ IMR 1.</p> <p>- Mesas sujas, não foram limpas depois do almoço. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Bife de panela acabou às 18:19h, não sendo mais substituído, ficando 1h e 11min sem opção de carne vermelha. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Frango guisado acabou às 18:32h, sendo repostado às 19:06h, ficando 34 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Porcionamento incorreto do ovo (não foi pesado o ovo para saber a gramatura correta. Item 7.2.7.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Macaxeira acabou às 18:36h, não sendo mais substituída, ficando 54 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Sopa de legumes acabou às 19:03h, não sendo mais substituída, ficando 27 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Lentilha ao molho branco acabou às 19:09h, não sendo mais substituída, ficando 21 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Chão da sala de salada sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p>
16/09/2025	<p>- Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10.</p> <p>- Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12.</p> <p>- Mesas sujas com restos de comida do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- RU aberto às 12:30h (1h e 30 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p>	<p>- RU aberto às 17:41h (11 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Pass through frio sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Barata viva na rampa de proteína. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Chão da sala de salada sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/ IMR 20.</p> <p>- Salada acabou às 19:14h, não sendo mais substituída, ficando 16 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Geladeira da sala de sobremesa suja. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p>

17/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Mesas sujas com restos de comida do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - RU aberto às 11:23h (23 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - A partir das 13h, os talheres foram embalados em saco plástico. Item 7.2.5.8.11 do TR/IMR 20. - Presença de várias baratas vivas na cozinha. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Porta da sala da salada quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through frio continua sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Geladeira da sala de sobremesa continua suja. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - RU aberto às 17:43h (13 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Amostras dos alimentos não foram coletadas. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Temperatura dos alimentos não foram aferidas. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Talheres embalados em sacos plásticos. Item 7.2.5.8.11 do TR/IMR 20. - Azeite servido sem etiqueta de identificação. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 20. - Não houve supervisão da nutricionista na produção do jantar. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 6. - Pia externa sem papel toalha. Item 7.2.5.9.6 do TR/IMR 20. - Péssima apresentação do frango guisado. Item 10.22 do TR/IMR 20. - Churrasco misto acabou às 18:33h, e não foi mais repostado, ficando 57 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Açúcar acabou às 18:16h, sendo repostada às 18:37h, ficando 21 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Molho de tomate sem etiqueta na geladeira. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 20.
18/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Pass through frio continua sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Presença de baratas vivas na cozinha. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Amostras líquidas em temperatura ambiente. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Mesas sujas com restos de comida do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Relatório impresso das refeições não foi entregue. Item 7.2.6.6/IMR 21. - Amostras dos alimentos não foram coletadas. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Temperatura dos alimentos não foram aferidas. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Concha suja e mal higienizada. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.

	<ul style="list-style-type: none"> - Gelatinas em cubas na geladeira sem identificação. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Alteração de cardápio sem aviso prévio (de mousse de maracujá para gelatina). Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - RU aberto às 11:29h (29 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Funcionária usando adorno (piercing). Item 7.2.5.11.8 do TR/IMR 20. - Gelatina acabou às 12:19h, sendo substituída por fruta, opção não equivalente, ficando 2h e 10 min sem doce. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Omelete de ervilha acabou às 12:30h, sendo repostas às 12:46h, ficando 16 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Purê acabou às 12:50h, sendo substituído por pirão às 13:20h, ficando 30 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Funcionária da limpeza embalando talheres. Item 7.2.7.5 do TR/IMR 20. - Guardanapo acabou às 12:34h. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. - Azeite acabou às 12:4h, sendo repostado às 13:26h, ficando 46 min sem azeite. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. 	<ul style="list-style-type: none"> - RU aberto às 17:42h (12 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Banheiro externo feminino sem papel toalha. Item 7.2.5.9.5 do TR/IMR 20. - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Chão da sala de sobremesa sujo, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Pia da sala de sobremesa suja com café. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Jardineira de carne moída acabou às 18:33h, e não foi mais repostado, ficando 57 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Barata viva na sala de salada. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.
19/09/205	<ul style="list-style-type: none"> - Funcionários sem fardamento. Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Mesas sujas com restos de comida do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína sem funcionar. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Ralos sujos da sala de sobremesa. Item 7.2.5.9.3 do TR/IMR 20. - Salão do RU sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - RU aberto às 11:28h (28 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Alteração de cardápio sem aviso prévio (de banana para melão). Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura dos alimentos não foram aferidas. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Amostras dos alimentos não foram coletadas. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Geladeira da sala de sobremesa suja. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Mesas sujas com restos de comida do almoço. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - RU aberto às 17:42h (12 min de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Chão do salão sujo durante a distribuição do jantar. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Suco em temperatura ambiente. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20.

	<p>- Melão acabou às 13:20h e não houve reposição, ficando mais 30 min sem esta opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p>	<p>- Palitos acabaram às 18:39h, e não foram repostos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22.</p> <p>- Barata viva na sala de sobremesa. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p>
--	--	---



Documento assinado digitalmente
MARCELA ARAUJO DE MIRANDA HENRIQUES
 Data: 25/09/2025 10:22:47-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fiscal Técnico/Setorial
 Portaria nº 2466/2025





Documento assinado digitalmente
NICOLAS BARBOSA DO NASCIMENTO
 Data: 25/09/2025 15:15:21-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nutricionista
 Representante da Empresa BR ALL Ltda.

IRREGULARIDADE		DATA DA OCORRÊNCIA																				TOTAL	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	INDICE	PP		
		21	22	25	26	27	28	29	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17						18	19
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h					x		x			x							xx x			x	x	8	Por registro	LEVE	0,2	1,6	
2	Não encaminhar o cardápio semanal 5 dias antes em relação ao 1° (primeiro) dia de utilização para análise da equipe de Nutrição																							Por registro	LEVE	0,2	0	
3	Não encaminhar a ficha técnica dos cardápios																							Por registro	LEVE	0,2	0	
4	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório						x	x							x	x				x			5	Por registro	LEVE	0,2	1	
5	Não identificar corretamente as preparações no balcão																							Por registro	LEVE	0,1	0	
6	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato				x							x	x							x			4	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	1,2	
7	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições				x		x						x										3	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,6	
8	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	x		x	x			x		x	x		x		x	x		x	xx	xx	xx	xx	xx	18	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	5,4

[illegible]

15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos												x										1	Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0,4
16	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida																							Por registro	GRAVE	0,4	0
17	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica e ou físico químicas de alimentos, da água e dos funcionários																							Por registro	MÉDIO	0,3	0
18	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVÍSSIMO	2	0
19	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVÍSSIMO	2	0
20	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	xx xx xx x	xx xx xx xx	x		xx x	xx	xx xx	xx xx	xx xx x	xx xx xx	xx xx xx	xx xx xx	xx xx xx	x	xx x	xx xx	xx xx xx	xx xx xx xx	xx xx xx xx xx xx	xx xx xx xx xx xx xx	xx xx xx xx xx xx xx	128	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	25,6
21	Atraso na entrega dos relatórios diários																						1	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,2

22	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições																						xx	x	3	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,6									
23	Alimentos sem identificação																									Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0									
24	Preparações servidas diferindo da ficha técnica																								1	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,2									
25	Produto vencido	<div>Documento assinado digitalmente</div> <div> MARCELA ARAUJO DE MIRANDA HENRIQUES</div> <div>Data: 25/09/2025 10:22:47-0300</div> <div>Verifique em https://validar.iti.gov.br</div>										<div>Documento assinado digitalmente</div> <div> NICOLAS BARBOSA DO NASCIMENTO</div> <div>Data: 25/09/2025 15:15:22-0300</div> <div>Verifique em https://validar.iti.gov.br</div>																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0
		Fiscal Técnico/Setorial										Preposta												ΣPP	57,2													
																								NMA	42,8													

ITEM	OBSERVAÇÕES
1	ΣPP CONFORME RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA DIÁRIA DE SETEMBRO DE 2025, DEVIDAMENTE ASSINADO PELO FISCAL DO CONTRATO E PELA REPRESENTANTE DA EMPRESA BR ALL COMÉRCIO, SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO LTDA

- a) NMA com valor igual ou superior a **97**, implica em pagamento de **100%** dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor **maior ou igual a 94 e inferior a 97**, implica em pagamento de **99%** dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor **maior ou igual a 90 e inferior a 94**, implica em pagamento de **98%** dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor **maior ou igual a 86 e inferior a 90**, implica em pagamento de **97%** dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor **maior ou igual a 82 e inferior a 86**, implica em pagamento de **96%** dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor **maior ou igual a 78 e inferior a 82**, implica em pagamento de **94%** dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor **maior ou igual a 74 e inferior a 78**, implica em pagamento de **92%** dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor **inferior a 74**, implica em pagamento de **90%** dos serviços prestados no mês verificado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

1. AVALIAÇÃO DO OBJETO (DE ACORDO COM O PREVISTO NO EDITAL)¹: **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CIÊNCIAS AGRÁRIAS**

PERÍODO:² (x) DIÁRIO () SEMANAL () MENSAL

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS		Redimensionamento do pagamento		
		Sim	Não se aplica	Pontos perdidos
IRREGULARIDADE	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h.	(x)	()	3,6
IRREGULARIDADE	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório.	(x)	()	0,6
IRREGULARIDADE	Não identificar corretamente as preparações no balcão.	(x)	()	0,6
IRREGULARIDADE	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições.	(x)	()	1,2
IRREGULARIDADE	Atrasar em prazo superior a 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	(x)	()	3,9
IRREGULARIDADE	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da Univasf ou da contratada necessários ao serviço prestado.	(x)	()	3,6
IRREGULARIDADE	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário de distribuição das refeições.	(x)	()	4,8
IRREGULARIDADE	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	(x)	()	1,5
IRREGULARIDADE	Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida.	(x)	()	0,8
IRREGULARIDADE	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	(x)	()	6,0
IRREGULARIDADE	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos.	(x)	()	11,4
IRREGULARIDADE	Atraso na entrega dos relatórios diários	(x)	()	0,4
IRREGULARIDADE	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições	(x)	()	1
IRREGULARIDADE	Alimentos sem identificação	(x)	()	0,4
IRREGULARIDADE	Preparações servidas diferindo da ficha técnica.	(x)	()	0,2
IRREGULARIDADE	Produto vencido	(x)	()	0,4
			ΣPP	40,4

NMA = Nota Mensal de Avaliação

NMA = 100-ΣPP

NMA= 100- 40,4 = 59,6

NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

1 A aferição da qualidade dos serviços e a avaliação de desempenho deverão estar em conformidade com o previsto no edital (o modelo acima é meramente exemplificativo). O redimensionamento no pagamento também será feito de acordo com o previsto no edital, sempre que a contratada: não produzir os resultados, deixar de executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas, ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade inferior à demandada.

2 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal, ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

CONCLUSÃO GERAL:

Os serviços prestados em relação à rotina de execução estabelecida, bem como os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada demonstraram-se:

(x) ADEQUADOS () INADEQUADOS³

OBSERVAÇÕES QUANTO À INADEQUAÇÃO, INCLUSIVE QUANTO ÀS SANÇÕES A SEREM APLICADAS.

OUTRAS OBSERVAÇÕES:

% (PERCENTUAL) DE AJUSTE REALIZADO CONFORME RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA DIÁRIA E TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS (IMR) REFERENTE AO MÊS SETEMBRO/2025.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECEBIMENTO PROVISÓRIO: RU CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Diante do exposto, para fins de cumprimento do disposto nos arts. 49 e 50 da Instrução Normativa MPOG n.º 05, de 26/05/2017, atesto o recebimento provisório dos serviços prestados de **21/08/2025 a 20/09/2025**, nos termos constantes neste relatório que avaliou a execução do objeto em relação aos moldes contratados, com as seguintes considerações:

a) A qualidade, quantidade e modo da prestação dos serviços estão **compatíveis** com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, e, para efeito de pagamento conforme o resultado, o valor contratado **deverá ser redimensionado**.


i. Redimensionamento no percentual de 10,00%.

Remeto este relatório e seus anexos ao Gestor do Contrato para recebimento definitivo dos serviços.

Fazem parte integrante deste documento:

Anexo I – Relatório de Ocorrências Diárias – **SETEMBRO/2025**

Anexo II – Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados (IMR) – Setembro/2025

Documento assinado digitalmente
 SILVIA LORENA VIEIRA DE CARVALHO
Data: 25/09/2025 14:02:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sílvia Lorena Vieira de Carvalho
Fiscal Setorial
Portaria nº 2466/2025

³ Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

Relatório de Ocorrências Diárias – 21/08 a 20/09/2025

Empresa: BR ALL Comercio, Serviços e Alimentação LTDA
Processo Nº 23402.005605/2025-26 - Contrato: 26/2025
RU CCA



DATA	REFEIÇÃO	
	CAFÉ	ALMOÇO
21/08		- Frango acabou 12h13min, houve reposição 12h32min – totalizando 19 minutos sem a preparação. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.
25/08	<ul style="list-style-type: none"> - Pão acabou 08h13min, não houve reposição. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Molhos (mostarda, shoyu) e azeite de dendê abertos sem etiqueta na câmara de refrigeração – abertos desde semana passada. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 23. - Foram encontrados pratos sujos na rampa. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alteração de cardápio: Melancia substituída por mamão. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Alteração de cardápio: batata da salada cozida substituída por abobrinha. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Cook chill com sujidades na porta, permanecendo sem higienização há mais de 1 semana. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Frangos descongelando dentro de caixa de papelão na câmara de refrigeração. (Ob.: o descongelamento de alimentos deve ocorrer em condições que garantam a segurança e evitem contaminações, papelão não é material adequado para isso). Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20.
26/08		- Alteração de cardápio: Gelatina acabou 12h24min e foi substituída por laranja. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.
27/08	<ul style="list-style-type: none"> - Nutricionista ausente. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 20. - Não houve retirada das amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Alteração de ficha técnica: foi servido cubos de carne. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 24. - Alteração de cardápio: carne acabou e foi substituída por creme de frango desfiado. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Não foi disponibilizada manteiga. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. - Não foi realizada a pesagem das proteínas – não foram colocadas etiquetas com quantidade. Item do TR 7.2.5.8.3 /IMR 5. 	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 11h27min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. - Frango acabou 12h20min, houve reposição 12h36min – totalizando 16 minutos sem a preparação. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Número de bandejas insuficientes para a demanda, ocasionando transtornos no serviço, como: formação de filas de espera, necessidade de reposições frequentes e, em alguns casos, distribuição de bandejas úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07. - Não houve retirada das amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.
28/08	<ul style="list-style-type: none"> - Mamão no pass through frio desligado. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. - Nutricionista ausente. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 20. - Não houve retirada das amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20. - Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Não houve retirada das amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20. - Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Preparações sem identificação de glúten e lactose. Item 7.2.5.8.9.1 do TR/IMR 5. - Cuba com frango cozido na câmara de refrigeração, sem identificação (obs.: sobras do almoço do dia 27.08). Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20.


		<p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p>
29/08	<p>- Amostras com quantidade e armazenamento inadequado. Item 7.2.5.12.1.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20.</p> <p>- Não foi realizada a pesagem das proteínas – não foram colocadas etiquetas com quantidade. Item do TR 7.2.5.8.3 /IMR 5.</p> <p>- Manteiga servida no bowl. Item 7.2.7.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- Preparações sem identificação de glúten e lactose, no café e no almoço. Item 7.2.5.8.9.1 do TR/IMR 5.</p>	<p>- RU abriu 11h16min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Alteração de cardápio: farofa de couve substituída por farofa de cebola. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p> <p>- Cuba na câmara de refrigeração (sobremesa de ontem), com líquido derramado por cima (provavelmente suco). Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Estudante encontrou pedaço de vidro na comida, acredita que estava no arroz ou na farofa. Item 10.22 do TR/IMR 16.</p>
03/09	<p>- Não foi servido o pão com queijo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p>	<p>- Suspensão dos serviços contratados unilateralmente, sem autorização, no almoço. Item 10.1 do TR/IMR 19.</p>
04/09	<p>- Alteração de cardápio: foi servido iscas de frango no lugar da carne moída. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio: bolo de trigo substituindo bolo de chocolate. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio: serviço iniciado com suco de abacaxi. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p>	<p>- Alteração de cardápio: salada sem a couve. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio: fígado acebolado sem a cebola. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p>
05/09	<p>- RU abriu 07h25min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Não foi servida a melancia. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Alteração de cardápio: pão com queijo substituído por pão com requeijão. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Alteração de cardápio: foi servido suco de abacaxi. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p>	<p>- RU abriu 11h14min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Serviço iniciado sem melão (foi servido 11h45min). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Não foi realizada a limpeza geral, por falta de material. Item 7.2.5.9.2.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p>
08/09	<p>- Não foi servida a laranja. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Pão com queijo em quantidades insuficientes. Estudantes reclamaram a falta de pão e por estarem endurecidos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p>	<p>- RU abriu 11h24min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p> <p>- Serviço iniciou sem salada cozida (foi servida 12h20min). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Alteração de cardápio: Serviço iniciou com salada crua diferente do cardápio (salada do dia foi servida 11h38min). Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Número de bandejas insuficientes para a demanda, ocasionando transtornos no serviço, como: formação de filas de espera, necessidade de reposições frequentes e, em alguns casos, distribuição de bandejas úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07.</p> <p>- As garrafas térmicas utilizadas para o suco não são suficientes para atender a demanda: resultando em reposições constantes, formação de filas de espera e transtornos para os estudantes. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 20.</p> <p>- Melão acabou 11h50min, houve reposição 12h11min,</p>

		<p>totalizando 21 minutos sem a fruta. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Caixas de gordura necessitando de limpeza urgente. Item 7.2.5.9.11 do TR/IMR 20.</p> <p>- Funcionário da limpeza com fardamento em desacordo com o edital: estava usando o fardamento branco. Funcionária da limpeza com fardamento incompleto: calça vermelha. Item 7.2.5.11.6.2 do TR/IMR 12.</p>
09/09	- RU abriu 07h24min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.	<p>- RU abriu 11h39min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Sacos plásticos dos lixeiros do refeitório de tamanho inadequado, lixeiros da área de produção sem sacos. Item 7.2.5.9.12 do TR/IMR 20.</p> <p>- Número de bandejas insuficientes para a demanda, ocasionando transtornos no serviço, como: formação de filas de espera, necessidade de reposições frequentes e, em alguns casos, distribuição de bandejas úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07.</p> <p>- As garrafas térmicas utilizadas para o suco não são suficientes para atender a demanda: resultando em reposições constantes, formação de filas de espera e transtornos para os estudantes. As garrafas também não estão mantendo bem a temperatura, estudantes reclamando de suco quente. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 20.</p> <p>- Pirão acabou 12h13min, houve reposição 12h29min, totalizando 16 minutos sem a preparação. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Lixeiros dos banheiros de funcionários cheios, transbordando. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Banheiros dos estudantes: Feminino: com lixeiros transbordando, com registro de água fechado, devido a vazamento na pia. Masculino: muito sujo, sem papel toalha, sem lixeiro na primeira cabine, sem sacos de lixo. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- No dia 08/09 foi registrado em vídeo, por estudante e jogado nas redes, barata na bandeja dos copos. Situações como essa são inadmissíveis em serviço de alimentação e reforçam a necessidade de medidas preventivas já solicitadas anteriormente e ainda não executadas, como: instalação de telas para controle de pragas e vetores, limpeza de caixa de gordura. Item 7.2.5.8.13 do TR/IMR 20.</p>
10/09	- Câmara de refrigeração suja, com sangue pelo chão. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.	<p>- Frango acabou 12h14min, houve reposição 12h21min. Acabou novamente 12h38min, houve reposição 13h03min. Totalizando 31 minutos sem a preparação. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Banheiro masculino dos estudantes sem lixeiro, primeira cabine, e sem saco na segunda. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Banheiro feminino dos estudantes com registro desligado (devido a vazamento na pia e na descarga da segunda cabine). Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p>


11/09	<ul style="list-style-type: none"> - Leite e Shoyu abertos na câmara de refrigeração sem etiqueta. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 23. - Carnes (músculo e carnes para feijoada) recebidas em embalagens não originais, sem registros do SIF. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR23. 	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 11h36min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. - Rampa suja por tempo prolongado, chão próximo a rampa dos acompanhamentos suja por período prolongado. Item 7.2.5.8.13 do TR/IMR 04. - Garrafas térmicas que estão sendo utilizadas para suco não atendem a demanda, sendo necessárias reposições constantes e formação de fila de espera. Item 7.2.5.8.8 do TR/IMR 20. - Suco acabou 11h47min, houve reposição 11h59min. Acabou novamente 12h15min, reposição 12h25min. Totalizando 22 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Alteração de cardápio: RU abriu servindo suco do cardápio, 23 minutos após, foi substituído por suco de goiaba. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Molho acabou 12h18min, houve reposição 12h33min, totalizando 15 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10. - Número de bandejas insuficientes para a demanda, ocasionando transtornos no serviço, como: formação de filas de espera, necessidade de reposições frequentes e, em alguns casos, distribuição de bandejas úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07.
12/09	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 7h24min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. 	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 11h15min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. - Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10. - Funcionários com fardamentos incompletos. Item 7.2.5.11.8 do TR/IMR 12. - Mais uma vez, não foi realizada a limpeza geral do RU (obs.: por falta de funcionários). Item 7.2.5.9.2.1 do TR/IMR 20.
15/09	<ul style="list-style-type: none"> - Suspensão dos serviços contratados unilateralmente, sem autorização, no café da manhã. Item 10.1 do TR/IMR 19. - Câmara de refrigeração suja: carnes descongelando em caixas de papelão, prateleiras sujas, chão com sangue. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Queijo mofado na câmara de refrigeração. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20. - Banheiros dos funcionários sem limpeza, lixo acumulado, sem sacos de lixo. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20. - Cuba com bolinhos vegetarianos no pass through quente desde ontem. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suspensão dos serviços contratados unilateralmente, sem autorização, no almoço. Item 10.1 do TR/IMR 19. - Cubas com arroz, arroz integral e feijão foram produzidas e enviadas para o RU Petrolina em condições inadequadas, utilizando sacos de lixo prestos como embalagem. Ressalta-se que comidas transportadas devem seguir controle adequado de transporte, sendo acondicionadas em hot box, a fim de garantir a segurança e qualidade dos alimentos. Item 7.2.5.8.1 do TR/IMR 20.
16/09	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 7h32min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. - Alteração de cardápio: foi servido suco de manga, no lugar de goiaba. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Funcionárias com fardamento incompleto (funcionária da limpeza com calça vermelha e cozinheira com calça preta). Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Refeitório sujo com baratas e poeira – foram encontradas 	<ul style="list-style-type: none"> - Número de bandejas insuficientes para a demanda, ocasionando transtornos no serviço, como: formação de filas de espera, necessidade de reposições frequentes e, em alguns casos, distribuição de bandejas úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07. - Alteração de cardápio: sobremesa acabou 12h10min, foi substituída por laranja. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1. - Frango acabou 12h11min, houve reposição 12h42min.

	<p>baratas vivas no refeitório e na área de produção. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- Banheiro feminino dos funcionários sem sacos de lixo. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p>	<p>Acabou novamente 12h48min, reposição 12h55min. Totalizando 38 minutos sem a preparação. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Fígado acabou 12h42min, houve reposição de iscas bovinas 13h07min. Totalizando 25 minutos sem opção de carne vermelha. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Estudante encontrou pedaço de plástico no fígado (aparentemente embalagem plástica do próprio fígado). Item 10.22 do TR/IMR 16.</p> <p>- Banheiro feminino dos estudantes: vazamento na descarga da segunda cabine, registro das torneiras desligado devido a vazamento na pia. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Caixas de gordura necessitando de limpeza urgente. Item 7.2.5.9.11 do TR/IMR 20.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p>
17/09		<p>- Nutricionista ausente. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20.</p> <p>- Não houve retirada das amostras. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Não foram colocadas as etiquetas com quantidade de proteína. Item do TR 7.2.5.8.3 /IMR 5.</p> <p>- Papel toalha substituindo guardanapo, acabou às 13h e não houve reposição. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p> <p>- Caixas de gordura necessitando de limpeza urgente. Item 7.2.5.9.11 do TR/IMR 20.</p> <p>- Banheiro feminino dos estudantes com vazamento na descarga da segunda cabine, registro das torneiras desligado devido a vazamento na pia. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20.</p> <p>- Bandejas disponibilizadas molhadas/ úmidas. Item 7.2.5.10.8 do TR/IMR 07.</p> <p>- Funcionárias com fardamento incompleto (funcionária da limpeza com calça vermelha e cozinheira com calça preta). Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12.</p>
18/09	<p>- Nutricionista ausente. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- Alteração de cardápio: segunda cuba de pão sem o queijo. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Foi servido suíno produzido ontem. Item do TR 7.2.5.7.9 /IMR 25.</p> <p>- Não foi realizada a pesagem das proteínas – não foram colocadas etiquetas com quantidade. Item do TR 7.2.5.8.3 /IMR 5.</p> <p>- Não houve retirada das amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20.</p>	<p>- RU abriu 11h12min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8.</p> <p>- Alteração de cardápio: sobremesa (mousse de maracujá) substituída por melão. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 1.</p> <p>- Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.</p> <p>- Não foi disponibilizado guardanapo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Não foi verificada a temperatura das preparações no balcão térmico. Item 7.2.5.8.7 do TR/IMR 20. - Manteiga servida no bowl. Item 7.2.7.3 do TR/IMR 20. - Sem álcool em gel na mesa de registros. Item 7.2.5.8.14 do TR/IMR 20. - Não foi disponibilizado guardanapo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. - Sacos de lixo de tamanho inadequado no refeitório. Item 7.2.5.9.12 do TR/IMR 04. - Queijo servido estava mofado (registro feito 15/09). Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20. - Filé de peixe descongelando na caixa de papelão. Item 7.2.5.7.3 do TR/IMR 20. 	
19/09	<ul style="list-style-type: none"> - RU abriu 07h13min. Item 7.2.4.4 do TR/IMR 8. - Não foi disponibilizado guardanapo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. - Talheres sem embalagem. Item do TR 7.2.5.8.11 /IMR 20. -Lixeiros dos banheiros dos funcionários cheios, transbordando (obs.: não há sacos de lixo para trocas). Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20. - Banheiro masculino de estudantes: sem sabão, sem papel toalha, com lixos cheios. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Não foram entregues os relatórios físicos dos dias: 16, 17 e 18. Item 7.2.6.6 do TR/IMR 21. - Não foi disponibilizado guardanapo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 22. - Talheres sem embalagem. Item do TR 7.2.5.8.11 /IMR 20. - Funcionárias com fardamento incompleto (funcionária da limpeza com calça vermelha e cozinheira com calça preta). Item 7.2.5.11.6 do TR/IMR 12. - Balcão térmico das proteínas sem funcionar desde 25/08. Item 7.2.5.8.6 do TR/IMR 10.

 Documento assinado digitalmente
SILVIA LORENA VIEIRA DE CARVALHO
 Data: 24/09/2025 10:51:15-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sílvia Lorena Vieira de Carvalho
 Fiscal Setorial
 Portaria nº 2466/2025

Documento assinado digitalmente
 **NICOLAS BARBOSA DO NASCIMENTO**
 Data: 25/09/2025 05:28:05-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Preposto
 Representante da Empresa BR ALL

IRREGULARIDADE		DATA DA OCORRÊNCIA																				TOTAL	CONDIÇÃO	NÍVEL DE					
		21	22	25	26	27	28	29	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17			18	19	20	CRITICIDADE	ÍNDICE	PP
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h			x x	x	x		x				x x x x x	x x	x			x			x x		x x			18	Por registro	LEVE	0,2	3,6
2	Não encaminhar o cardápio semanal 5 dias antes em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização para análise da equipe de Nutrição																									Por registro	LEVE	0,2	0
3	Não encaminhar a ficha técnica dos cardápios																									Por registro	LEVE	0,2	0
4	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório																x			x		x			3	Por registro	LEVE	0,2	0,6
5	Não identificar corretamente as preparações no balcão					x	x	x x													x	x			6	Por registro	LEVE	0,1	0,6
6	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato																									Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	0
7	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições					x									x	x		x		x	x				6	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	1,2

8	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito					x		x						x	x	x		x	x	x			13	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	3,9
9	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos																							Por registro	MÉDIO	0,3	0
10	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIVASF ou da contratada necessários ao serviço prestado					x	x	x						x		x		x	x	x	x		12	Por registro	MÉDIO	0,3	3,6
11	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior à 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	x		x		x					x			x	x	x	x	x	x	x			16	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	4,8
12	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado														x				x	x			5	Por registro	MÉDIO	0,3	1,5
13	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0

14	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.																							Por registro	GRAVE	0,4	0
15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0
16	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida					x										x							2	Por registro	GRAVE	0,4	0,8
17	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica e ou físico químicas de alimentos, da água e dos funcionários																							Por registro	MÉDIO	0,3	0
18	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA																							Por dia e por registro, cumulativa mente	RAVÍSSIM	2	0
19	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados								x							x x							3	Por dia e por registro, cumulativa mente	RAVÍSSIM	2	6

20	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos			x		x	x	x					x	x			x	x	x	x	x			57	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	11,4
21	Atraso na entrega dos relatórios diários			x																	x			2	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,4
22	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições					x													x	x				5	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	1
23	Alimentos sem identificação														x	x								2	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,4
24	Preparações servidas diferindo da ficha técnica					x																		1	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0,2
25	Produto vencido																		x					1	Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0,4

Fiscal Técnico/Setorial

ITEM	OBSERVAÇÕES
1	ΣPP CONFORME RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA DIÁRIA DE SETEMBRO DE 2025, DEVIDAMENTE ASSINADO PELO FISCAL DO CONTRATO E PELA REPRESENTANTE DA EMPRESA BR ALL COMÉRCIO, SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO LTDA.

- a) NMA com valor igual ou superior a **97**, implica em pagamento de **100%** dos serviços prestado no mês verificado;
b) NMA com valor **maior ou igual a 94 e inferior a 97**, implica em pagamento de **99%** dos serviços prestados no mês verificado;
c) NMA com valor **maior ou igual a 90 e inferior a 94**, implica em pagamento de **98%** dos serviços prestados no mês verificado;
d) NMA com valor **maior ou igual a 86 e inferior a 90**, implica em pagamento de **97%** dos serviços prestados no mês verificado;

e) NMA com valor **maior ou igual a 82 e inferior a 86**, implica em pagamento de **96%** dos serviços prestados no mês verificado;

f) NMA com valor **maior ou igual a 78 e inferior a 82**, implica em pagamento de **94%** dos serviços prestados no mês verificado;

g) NMA com valor **maior ou igual a 74 e inferior a 78**, implica em pagamento de **92%** dos serviços prestados no mês verificado;

x h) NMA com valor **inferior a 74**, implica em pagamento de **90%** dos serviços prestados no mês verificado.

1. AVALIAÇÃO DO OBJETO (DE ACORDO COM O PREVISTO NO EDITAL)¹: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO JUAZEIRO
PERÍODO:² (X) DIÁRIO () SEMANAL () MENSAL

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS		Redimensionamento do pagamento		
		Sim	Não se aplica	Pontos Perdidos
IRREGULARIDADE	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h	(X)	()	0,4
IRREGULARIDADE	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório	(X)	()	4,4
IRREGULARIDADE	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato	(X)	()	0,6
IRREGULARIDADE	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições	(X)	()	1,0
IRREGULARIDADE	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	(X)	()	6,3
IRREGULARIDADE	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIVASF ou da contratada necessários ao serviço prestado	(X)	()	2,1
IRREGULARIDADE	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior à 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	(X)	()	11,7
IRREGULARIDADE	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	(X)	()	2,0
IRREGULARIDADE	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida	(X)	()	0,4
IRREGULARIDADE	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	(X)	()	14,8
IRREGULARIDADE	Atraso na entrega dos relatórios diários	(X)	()	1,8
IRREGULARIDADE	Alimentos sem identificação	(X)	()	0,2
IRREGULARIDADE	Preparações servidas diferindo da ficha técnica	(X)	()	0,2
ΣPP				45,9

MA = Nota Mensal de Avaliação

NMA = 100-ΣPP

NMA= 100-45,9= 54,1.

NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

CONCLUSÃO GERAL:

Os serviços prestados em relação à rotina de execução estabelecida, bem como os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada demonstraram-se:

(X) ADEQUADOS () INADEQUADOS³

OBSERVAÇÕES QUANTO À INADEQUAÇÃO, INCLUSIVE QUANTO ÀS SANÇÕES A SEREM APLICADAS:

OBSERVAÇÕES: % DE AJUSTE REALIZADO CONFORME RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA DIÁRIA E TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS (IMR) REFERENTE AO MÊS DE SETEMBRO/2025 (dia 21/08 até o dia 20/09/2025), DEVIDAMENTE ASSINADO PELOS FISCAIS DO CONTRATO E A REPRESENTANTE DA EMPRESA BR ALL COMÉRCIO, SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO LTDA.

1 A aferição da qualidade dos serviços e a avaliação de desempenho deverão estar em conformidade com o previsto no edital (o modelo acima é meramente exemplificativo). O redimensionamento no pagamento também será feito de acordo com o previsto no edital, sempre que a contratada: não produzir os resultados, deixar de executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas, ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade inferior à demandada.

2 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal, ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

3 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECEBIMENTO PROVISÓRIO: RU JUAZEIRO

Diante do exposto, para fins de cumprimento do disposto no art. 49 e art. 50 da Instrução Normativa nº 05 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – MP, de 26/05/2017, atesto o recebimento provisório dos serviços prestados do dia **21 DE AGOSTO até o dia 20 de SETEMBRO de 2025** nos termos constantes neste relatório que avaliou a execução do objeto em relação aos moldes contratados, com as seguintes considerações:

- a) A qualidade, quantidade e modo da prestação dos serviços estão **compatíveis** com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, e, para efeito de pagamento conforme o resultado, o valor contratado **DEVE** ser redimensionado.

i. Redimensionamento no percentual de 10,0%.

Remeto este relatório e seus anexos ao Gestor do Contrato para recebimento definitivo dos serviços.

Fazem parte integrante deste documento:

Anexo I – Relatório de Ocorrências Diárias – SETEMBRO/2025 (21/08 até o dia 20/09/2025).

Anexo II – Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados (IMR).

Carlos Antonio Tavares Cordeiro

Fiscal Setorial 2 Titular
Contrato 026/2025
Portaria Nº 2466/2025

Sylvia Karoline Silva Santos

Nutricionista
Fiscal Setorial 2 Suplente
Contrato 026/2025
Portaria Nº 2466/2025

IRREGULARIDADE		DATA DA OCORRÊNCIA																				TOTAL	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	INDICE	PP		
		21	22	25	26	27	28	29	1	2	3	4	5	9	10	11	12	15	16	17	18						19	
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h		x														x						2	Por registro	LEVE	0,2	0,4	
2	Não encaminhar o cardápio semanal 5 dias antes em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização para análise da equipe de Nutrição																								Por registro	LEVE	0,2	0
3	Não encaminhar a ficha técnica dos cardápios																								Por registro	LEVE	0,2	0
4	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições no Refeitório	x	x	xx x	x	xx	x	x	x			xx	x	xx	xx	xx	x	x	x					22	Por registro	LEVE	0,2	4,4
5	Não identificar corretamente as preparações no balcão																								Por registro	LEVE	0,1	0
6	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato			x		x																	2	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	0,6	
7	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições		x	x	x	x								x									5	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	1	
8	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	xx	x	x	xx	x			x	x	x	xx	x	xx	x	x	x	xx	x					21	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	6,3

9	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos																							Por registro	MÉDIO	0,3	0
10	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIVASF ou da contratada necessários ao serviço prestado						x	x	x	x	x	x	x										7	Por registro	MÉDIO	0,3	2,1
11	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior à 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	xx x		xx xx xx xx	x	xx xx	x		x	x	xx	x	xx	xx	xxx	x	x	xxx	x	x	xx		39	Por dia e por registro, cumulativa mente	MÉDIO	0,3	11,7
12	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado																							Por registro	MÉDIO	0,3	0
13	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	0
14	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.																							Por registro	GRAVE	0,4	0

15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	x		x							x		x			x							5	Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVE	0,4	2	
16	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida						x																1	Por registro	GRAVE	0,4	0,4	
17	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica e ou físico químicas de alimentos, da água e dos funcionários																							Por registro	MÉDIO	0,3	0	
18	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVÍSSIMO	2	0	
19	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados																							Por dia e por registro, cumulativa mente	GRAVÍSSIMO	2	0	
20	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	xx xx xx xx x	xxx xx	xx xx		xx xx xx	xx xx	xx xx	xx x	xxx x	xx	x	xx		xx xx xx xx	xx xx	xxx xx	xxx xx	xxx xxx x	xxx		x	x	74	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	14,8
21	Atraso na entrega dos relatórios diários	x		x	x	x		x	x									x	x	x				9	Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	1,8
22	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições																							Por dia e por registro, cumulativa mente	LEVE	0,2	0	

23	Alimentos sem identificação	x																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						</
----	-----------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

- a) NMA com valor igual ou superior a **97**, implica em pagamento de **100%** dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor **maior ou igual a 94 e inferior a 97**, implica em pagamento de **99%** dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor **maior ou igual a 90 e inferior a 94**, implica em pagamento de **98%** dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor **maior ou igual a 86 e inferior a 90**, implica em pagamento de **97%** dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor **maior ou igual a 82 e inferior a 86**, implica em pagamento de **96%** dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor **maior ou igual a 78 e inferior a 82**, implica em pagamento de **94%** dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor **maior ou igual a 74 e inferior a 78**, implica em pagamento de **92%** dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor **inferior a 74**, implica em pagamento de **90%** dos serviços prestados no mês verificado.

Relatório de Ocorrências Diárias – 21 de agosto até 20 de Setembro/2025

Empresa: BR ALL Comercio, Serviços e Alimentação LTDA

Processo 23402.005605/2025-26 - Contrato: 26/2025

RU Juazeiro

DATA	ALMOÇO	JANTAR
21/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo do dia anterior, próximo à lixeira e embaixo das mesas. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Lixo orgânico e caixas de papelão espalhados na área externa de recebimento de mercadorias. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20 - O RU abriu às 11:22h (22 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - A preparação filé de frango ao molho mostarda acabou às 11:59 sendo repostas às 12:24h (25 minutos). Havendo formação de fila. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR15. Acabou novamente às 12:50h sendo repostas às 13:01h (11 minutos). Totalizando 36 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O fígado à portuguesa acabou em vários momentos: das 12:04h às 12:12h (8 minutos); das 12:15h às 12:24h (9 minutos); das 12:34h às 12:41h (7 minutos); das 12:50h às 13:05h (15 minutos); das 12:20h às 13:32h (12 minutos). Totalizando 51 minutos sem fígado. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - A preparação vegetariana acarajé de grão de bico com vatapá acabou às 12:42h e foi substituída por soja refogada às 13:02h (20 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Lixeira do banheiro feminino interno (das funcionárias) com acúmulo de lixo, transbordando e caindo no chão; verificado às 11h e até as 14h ainda não havia sido retirado. Item 7.2.5.9.4 do TR/IMR 20. - Uso de produto sem procedência (rotulagem) para higienização de hortaliças. Item 7.2.5.7.10 do TR/IMR 20. - Fígado sendo recongelado. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne fracionada sem etiqueta de identificação no freezer. Item 7.2.5.7.5 do TR/IMR 23 - Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21. - O RU abriu às 18:23h (53 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Não houve coleta de amostras nem aferição das temperaturas das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20. - Não houve pesagem da porção de proteína. Item 7.2.5.8.3 do TR/IMR 20.
22/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Frango sendo descongelado imerso em água. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20. - Salão sujo em várias partes embaixo das mesas. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Uso de produto sem procedência (rotulagem) para higienização de hortaliças. Item 7.2.5.7.10 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 11:12h (12 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Pass through sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alteração de cardápio sem solicitação prévia, de torta de ervilha com legumes para ervilha com legumes. Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 01. - Uso de copos descartáveis para mungunzá. Item 7.2.5.8.10 do TR/IMR 07.

	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Aventais em péssimo estado, manchados e rasgados. Item 7.2.5.11.7 do TR/IMR 20. 	
25/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de produto sem procedência (rotulagem) para higienização de hortaliças. Item 7.2.5.7.10 do TR/IMR 20. - Lixo e caixas de papelão espalhados na área externa de recebimento de mercadorias. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20. - Pass through sujo após a realização da faxina. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 11:19h (19 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Falta constante de bandejas, pratos e talheres. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 7. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suco de abacaxi com açúcar acabou às 1/8:12h sendo repostado às 18:29h (17 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - A salada crua acabou 17:55h, sendo repostada às 18:05h (10 minutos), acabou novamente às 19h06, sendo repostado 19h17 (11 minutos). Totalizando 21 minutos sem salada. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - As opções cuscuz com calabresa e cuscuz simples acabaram 18:13h, sendo substituídos por arroz, às 19:02h (49 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. Havendo formação de fila. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR15. - O café acabou às 18:32h, sendo repostado somente às 19:18h (46 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O Estrogonofe de carne acabou às 18:51h, sendo repostada 18:56h (5 minutos), acabou novamente às 19:16h (14 minutos), sem reposição. Totalizando 19 minutos sem essa opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Filé de frango acebolado acabou às 19:06h, sendo repostado somente 19:24h (18 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Porcionamento incorreto da proteína, feito pela estagiária. Item 7.2.7.4 do TR/IMR 20. - A batata doce acabou às 19:08h, sem reposição (22 minutos sem batata doce). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O creme de batata acabou às 19:08h (22 minutos sem creme de batata). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Rampas de distribuição ficaram sujas até 19:10h. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Funcionária do caixa mexendo frango no fogão, com o uso de adornos. Item 10.32 do TR/IMR 06. - Café derramado na bandeja abaixo da garrafa térmica às 18:32h e não foi limpo até o final da distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.
26/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 11:19h (19 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Falta constante de pratos, bandejas e talheres. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 7. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - A salada cozida acabou às 12:48h, sendo repostada às 13:19h (31 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. 	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 18:16h (46 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.

27/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Falta constante de pratos e bandejas. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 7. - Reposição de salada crua sem higienização adequada. Item 7.2.5.7.10 do TR/IMR 20. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - O melão acabou às 12:02h sendo repostado às 12:04h (2 minutos); acabou novamente às 12:27h sendo repostado às 12:43h (16 minutos); acabou novamente às 13:42h sendo repostado às 13:46h (4 minutos). Totalizando 22 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11. - Salada cozida do dia anterior deixada no pass through. Item 7.2.5.7.1 do TR/IMR 20. - A salada cozida do dia anterior foi servida aos alunos, sendo retirada após aviso da fiscalização. Item 10.22 do TR/IMR 20. - O arroz branco acabou às 13:13h, sendo repostado às 13:18h (5 minutos); acabou novamente às 13:41h sem reposição (19 minutos). Totalizando 24 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Caixas de papelão espalhadas na área externa de recebimento de mercadorias. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 17:49h (19 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Funcionária do caixa higienizando bandejas sem uso de luvas e utilizando adorno (anel e esmalte). Item 10.32 do TR/IMR 06. - Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Não houve coleta de amostras das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR/20. - O leite acabou às 18:07h e foi repostado às 18:13h (6 minutos); acabou novamente às 19:12h (18 minutos), sem reposição. Totalizando 24 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O café acabou às 19:12h sem reposição (18 minutos). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.
28/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Piso da sala de sucos, com aspecto pegajoso. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Reposição de salada crua (acelga, beterraba e tomate); sem higienização adequada da beterraba. Item 7.2.5.7.10 do TR/IMR 20. - Uma aluna relatou ter encontrado uma mosca varejeira na refeição. Item 10.22 do TR/IMR 16. - Rampa quente de proteína quebrada desde 21/08. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mungunzá acabou às 19:04h, sem reposição (26 minutos sem mungunzá). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.
29/08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Rampa quente de proteína quebrada desde 21/08. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Presença de moscas na rampa de salada durante a distribuição. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.
01/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 11:38h (38 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Per capita da melancia abaixo do estipulado no edital (150 gramas). Item 7.2.7.4 do TR/IMR 20. - Rampa quente da proteína quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. 	<ul style="list-style-type: none"> - O frango acabou às 18:38h sendo substituído por ovo frito às 18:45h (52 minutos sem frango). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Ovos sendo armazenados na sala da nutricionista, em temperatura ambiente e na embalagem original. Item 7.2.5.6.7 do TR/IMR 20.

	<p>- Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p>	<p>- Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR 21.</p> <p>- Presença de moscas na área de distribuição. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20.</p>
02/09/2025	<p>- Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- O RU abriu às 11:44h (44 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Entrega de carne e frango a serem servidos no almoço às 10h. Item 7.2.5.6.9 do TR/IMR 20.</p> <p>- Frango sendo descongelado imerso em água. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20.</p> <p>- Rampa quente da proteína quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10.</p> <p>- A carne ao molho madeira acabou às 12:37h sendo repostas às 13:06h (29 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Banheiros externos fechados até as 12:18h. Item 10.33 do TR/IMR 20.</p>	
03/09/2025	<p>- Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- O RU abriu às 11:32h (32 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Rampa quente da proteína quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10.</p> <p>- Feijão acabou às 12:07h e foi repostos às 12:33h (26 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>Havendo formação de fila. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 15.</p> <p>- O macarrão acabou às 12:27h sendo repostos às 12:52h (25 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p> <p>- Fígado sendo recongelado. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20.</p>	
04/09/2025	<p>- Salão sujo da semana anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Após a limpeza, o salão permaneceu com restos de comida e manchas embaixo das mesas e cadeiras. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- O RU abriu às 11:30h (30 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Rampa quente da proteína quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10.</p> <p>- Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p>	<p>- O RU abriu às 17:47h (17 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- A carne acabou às 18:42h sendo substituída por calabresa (48 minutos sem carne vermelha). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR 11.</p>
05/09/2025	<p>- Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Após a limpeza, o salão permaneceu com restos de comida e manchas embaixo das mesas e cadeiras. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- O RU abriu às 12:02h (1h e 2 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p>	<p>- Funcionária dos pratos sem touca na área de manipulação. Item 7.2.5.11.8 do TR/IMR 20.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Rampa quente da proteína quebrada. Item 7.2.5.10.5 do TR/IMR 10. - A carne acabou às 12:23h sendo repostada às 13:01h (38 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O peixe acabou às 12:32h sendo substituído por frango às 12:37h (5 minutos), este acabou às 12:44h sendo repostado às 13:01h (17 minutos). Havendo formação de fila devido à falta das duas opções proteicas no mesmo intervalo de tempo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR15. Acabou novamente às 13:38h sendo repostado às 3:50h (12 minutos). Totalizando 34 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. 	
09/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo da semana anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Carne a ser servida no almoço às 9h. Item 7.2.5.6.9 do TR/IMR 20. - Frango sendo descongelado imerso em água. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 11:25h (25 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - O frango acabou às 11:53h sendo repostado às 12h (7 minutos). Acabou novamente às 12:54h sendo repostado às 13:04h (10 minutos). Totalizando 17 minutos sem frango. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - A sobremesa acabou às 13:06h, sendo substituída por melancia (54 minutos sem sobremesa). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Rampa suja durante muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Falta constante de pratos. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 7. - Uso de produto com cheiro na área de preparo. Item 7.2.5.9.7 do TR/IMR 20. - Vários ralos entupidos. Item 10.27 do TR/IMR 20. - Pass through sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 17:59h (29 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Não houve coleta de amostras nem aferição das temperaturas das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20. - Arroz colorido muito duro. Item 10.22 do TR/IMR 20.
10/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 11:31h (31 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - O frango acabou às 12:58h sendo repostado às 13:10h (12 minutos), acabou novamente às 13:38h sendo repostado às 13:48h (10 minutos). Totalizando 22 minutos sem frango. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Rampa suja por muito tempo durante a distribuição. Item 7.2.5.8.6/IMR 4. - Carne sendo recongelada. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - A salada cozida acabou às 13:40h, sem reposição (20 minutos sem salada cozida). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soja à primavera com pouquíssima soja. Item 7.2.7.3 do TR/IMR 20. - Acúmulo de lixo na área de manipulação. Item 7.2.5.9.14 do TR/IMR 20. - Barata morta na área de manipulação do dia anterior. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20. - Ralos entupidos. Item 10.27 do TR/IMR 20.

	<p>- Per capita da melancia abaixo do estipulado no edital (150 gramas). Item 7.2.7.4 do TR/IMR 20.</p>	
11/09/2025	<p>- Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Após a limpeza, o salão permaneceu com restos de comida e manchas embaixo das mesas e cadeiras. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- Carne a ser servida no almoço entregue às 9h. Item 7.2.5.6.9 do TR/IMR 20.</p> <p>- O RU abriu às 12:05h (1h e 5 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- Carne bovina sem SIF (procedência/rotulagem) no freezer. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- A sobremesa acabou às 13:15h, sem reposição (45 minutos sem sobremesa). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.</p> <p>- Carne à portuguesa servida com caldo, divergindo da ficha técnica e dos demais RU's. Item 7.2.7.1.1 do TR/IMR 24.</p> <p>- O frango acabou às 13:13h e foi repostado às 13:41h (28 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.</p> <p>- A carne acabou às 13:22h, sendo repostada às 13:42h (20 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. Havendo formação de fila devido à falta das duas proteínas. No mesmo intervalo de tempo. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR15.</p>	<p>- Carnes da feijoada de amanhã sem SIF no freezer. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- Barata morta na área de manipulação ainda não foi retirada. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20.</p>
12/09/2025	<p>- Carne sem SIF no freezer. Item 7.2.5.6.3 do TR/IMR 20.</p> <p>- O RU abriu às 11:22h (22 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Preparação vegetariana com aparência queimada e sem gosto. Item 10.22 do TR/IMR 20.</p> <p>- A farofa acabou às 12:30h sendo repostada às 12:42h (12 minutos); acabou novamente às 13:39h sem reposição (21 minutos). Totalizando 33 minutos. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.</p> <p>- Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4.</p> <p>- Barata morta na área de manipulação ainda não foi retirada. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20.</p>	<p>- Leite muito aguado. Item 10.22 do TR/IMR 20.</p> <p>- Falta de entrega dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.</p>
15/09/2025	<p>- Salão sujo da semana anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Mesas sujas. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Barata morta na área de manipulação ainda não foi retirada. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20.</p> <p>- Bandejas disponibilizadas sem serem desinfetadas com álcool. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- Pass through sujo. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p>	<p>- O RU abriu às 18h (30 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8.</p> <p>- Relatórios do dia 12/09 não foram entregues. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Ralos sujos da semana anterior. Item 7.2.5.9.3 do TR/IMR 20. - Frangos sendo descongelados imersos em água. Item 7.2.5.7.8 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 13:03h (22 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Alteração de cardápio sem aviso prévio (de bife de panela acebolado para carne moída com legumes). Item 7.2.7.1.2 do TR/IMR 01. - O frango acabou às 13:58h sendo repostado às 14:04h (4 minutos), acabou novamente às 14:10h, sendo repostado às 14:43h (33 minutos). Totalizando 37 minutos sem frango. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. 	
16/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - O arroz branco acabou às 13:36h sendo repostado às 13:55h (19 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - A salada cozida (batatinha e vagem) acabou às 13:36h sendo repostado às 13:55h (19 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - O frango acabou às 13:16h sendo repostado às 13:34h (18 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. - Barata morta na área de manipulação ainda não foi retirada. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20. 	<ul style="list-style-type: none"> - O RU abriu às 17:42h (12 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Auxiliar de cozinha com unhas compridas e esmalte. Item 7.2.5.11.8 do TR/IMR20. - Arroz doce servido completamente grudado e seco. Item 10.22 do TR/IMR 20. - Relatório do almoço de 12/09 não foi entregue. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.
17/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - Não houve coleta de amostras nem aferição das temperaturas das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 11:43h (43 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Unidade sem nutricionista para acompanhamento do almoço. Item 7.2.5.11.3 do TR/IMR 20. - Falta constante de pratos e talheres. Item 7.2.5.8.5 do TR/IMR 7. - O macarrão acabou às 13:07h sendo repostado às 13:30h (23 minutos de atraso). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11. 	<ul style="list-style-type: none"> - Não houve coleta de amostras nem aferição das temperaturas das preparações. Item 7.2.5.12.1 do TR/IMR 20. - Atrasos nas entregas dos relatórios diários de refeições. Item 7.2.6.6 do TR/IMR21.
18/09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20. - O RU abriu às 12:13h (1h e 13 minutos de atraso). Item 7.2.4.4/IMR 8. - Presença de moscas no balcão de apoio (atualmente balcão da proteína) e próximo à refresqueira. Item 7.2.5.9.15 do TR/IMR 20 - Salão sujo durante a distribuição. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 4. 	<ul style="list-style-type: none"> - A opção mungunzá acabou as 19:13 sem reposição, ficando 17 minutos sem essa opção. Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.

19/09/2025	<p>- Salão sujo do dia anterior. Item 7.2.5.9.1 do TR/IMR 20.</p> <p>- A carne acabou as 13:29 e só voltou as 13:50 (21 minutos sem essa opção). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.</p> <p>- O macarrão acabou as 13:20 e só voltou as 13:40 (20 minutos sem essa opção). Item 7.2.5.8.4 do TR/IMR11.</p>	
------------	---	--



Documento assinado digitalmente
CARLOS ANTONIO TAVARES CORDEIRO
 Data: 22/09/2025 14:49:32-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fiscal Técnico/Setorial



Documento assinado digitalmente
NICOLAS BARBOSA DO NASCIMENTO
 Data: 25/09/2025 05:34:01-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Preposto
 Representante Legal da empresa BrAll

Emitido em 08/10/2025

**RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA/SETORIAL Nº 5/2025 -
PROAE-RUBA (11.01.02.40.11)**

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 08/10/2025 10:57)

JOSE DE CASTRO SILVA

DIRETOR

1706742

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.univasf.edu.br/documentos/> informando seu número: **5**, ano: **2025**, tipo: **RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA/SETORIAL**, data de emissão: **08/10/2025** e o código de verificação: **c1c1ac7a0c**