

Processo Administrativo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cálculo: Média dos pesos dos conceitos: insuficiente (2), regular (3), Bom (4) e ótimo (5) multiplicado pela constante K = 23. O resultado será avaliado com base nas faixas de reajuste abaixo.

Qualidade=(Σ Pesos)/(Qtd Conceitos)*K

1) Qualidade de	90	à	100	100%
2) Qualidade de	80	à	89,99	99%
3) Qualidade de	60	à	79,99	96%
4) Qualidade de	0	à	59,99	95%

	Insuficiente	Regular	Bom	Ótimo
Pesos	2	3	4	5
Assiduidade				
Pontualidade				
Prontidão e proatividade na prestação do serviço				
Tratamento dispensado ao público quando da execução do serviço				
Qualidade, quantidade e estado de conservação adequado dos utensílios da cozinha				
Qualidade do serviço prestado				
Qualidade da limpeza do ambiente de trabalho				
Qualidade, limpeza, adequação e uso dos IPIs e uniformes				
Atendimento aos chamados para serviços eventuais nos prazos e condições estabelecidas				
Qualidade e agilidade no fornecimento dos materiais de consumo				
Proatividade para resolver problemas que aparecem no dia a dia da cozinha				
Velocidade de execução dos serviços prestados				
Cumprimento do cardápio elaborado pela nutricionista				
Atendimento na entrega dos materiais necessários nos prazos e condições estabelecidas				
Qualidade do serviço (0 a 100)	0,00			
Valor a ser pago (% do valor mensal do contrato)	95%			
ABRIR PROCESSO E APLICAR MULTA DE 10%				

Assinatura do fiscal

Registro

04/08/2025