

**129 GLOSAS / DESCONTOS****130**

**130.1** A aplicação de glosas incidirá sobre o valor total da fatura mensal de serviço. Para cada irregularidade verificada incidirá a glosa respectiva, conforme descrito na Tabela 13.

**131****132** *Tabela 13 - Aplicação de glosas de acordo com classificação da irregularidade*

<b>133</b> Classe de Irregularidade	<b>134</b> Glosa
<b>135</b> Para cada irregularidade Leve	<b>136</b> 0,2 % do valor da fatura mensal de serviço
<b>137</b> Para cada irregularidade Média	<b>138</b> 0,5% do valor da fatura mensal de serviço
<b>139</b> Para cada irregularidade Grave	<b>140</b> 2% do valor da fatura mensal de serviço

<b>142</b> Para cada irregularidade Gravíssima	<b>143</b> 2,5% do valor da fatura mensal de serviço
--	--

144

*O gestor contratual comunicará formalmente a **CONTRATADA** por e-mail, informando sobre as glosas realizadas e as respectivas justificativas.*

## 21 GLOSAS / DESCONTOS

**21.1** A aplicação de glosas incidirá sobre o valor total da fatura mensal de serviço. Para cada irregularidade verificada incidirá a glosa respectiva, conforme descrito na Tabela 13.

*Tabela 13 - Aplicação de glosas de acordo com classificação da irregularidade*

<b>Classe de Irregularidade</b>	<b>Glosa</b>
Para cada irregularidade Leve	0,2 % do valor da fatura mensal de serviço
Para cada irregularidade Média	0,5% do valor da fatura mensal de serviço
Para cada irregularidade Grave	2% do valor da fatura mensal de serviço

Para cada irregularidade Gravíssima	2,5% do valor da fatura mensal de serviço
-------------------------------------	---

**21.2** O gestor contratual comunicará formalmente a **CONTRATADA** por e-mail, informando sobre as glosas realizadas e as respectivas justificativas.

Data: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<b>SERVIÇO DE ALMOÇO</b>	
1. O almoço iniciou no horário determinado. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
2. As preparações estavam de acordo com o cardápio aprovado. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
3. As preparações foram servidas do início ao final do horário de almoço. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
4. As preparações foram servidas no mesmo padrão durante o horário de almoço. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
5. As preparações foram servidas na temperatura adequada (frias: máx. 10°C/4 horas e quentes: 60°C/6 horas) ( ) sim ( ) não - porque: _____	
6. A coleta de amostras das preparações foi realizada corretamente. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
7. A apresentação dos empregados estava adequada. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
8. O atendimento dos empregados estava adequado. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
9. A higiene geral do restaurante estava adequada. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
10. A higiene geral da cozinha estava adequada. ( ) sim ( ) não - porque: _____	
<b>Classificação (no. respostas sim)</b>	
	09 a 10
<b>ATENDEU</b>	

<b>Respectas SIM</b>	07 a 08	ATENDEU PARCIALMENTE	
	00 a 06	NÃO ATENDEU	