

ANEXO X – DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES PARA REFERÊNCIA

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Atraso no início da execução do serviço após a emissão da Ordem de Serviço.	05
2	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa, por ocorrência;	05
3	Manter condição irregular de preposto técnico (no local do serviço), com carga horária parcial ou realizar a substituição do preposto sem informar à fiscalização e gestão do contrato, ou descumprir qualquer outra exigência relacionada contida no Termo de Referência.	05
4	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
5	Desatender às determinações da fiscalização, por serviço e por dia;	02
6	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos mínimos exigidos no TR.	03
7	Reutilizar gêneros preparados e não servidos (Sobra Limpa) em cardápio de dia subsequente, por dia.	03
8	Utilizar as dependências dos Restaurantes Estudantis para fins diversos do objeto Contrato e da concessão administrativa de uso, por vez	04
9	Manter funcionário sem qualificação e/ou treinamento para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
10	Presença de empregado sem uniformização, ou com vestimentas e calçados inadequados, por empregado.	03
11	Ocorrência de toxinfecção alimentar comprovadamente associada às refeições consumidas no RE.	05
12	Agir com inidoneidade em caso de surto alimentar, como dificultar a ação da fiscalização técnica, mascarar as condições sanitárias do RE, ou qualquer medida que dificulte a ação da Vigilância Sanitária.	05
13	Suspeita de toxinfecção alimentar associada às refeições consumidas no RE.	03
14	Atraso no pagamento dos salários e/ou pagamento incompleto da remuneração dos funcionários que executam o serviço de alimentação do Restaurante Estudantil.	04

15	DEIXAR DE Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização ou gestão do contrato, por ocorrência;	02
16	DEIXAR DE acusar recebimento das comunicações ou notificações da fiscalização ou gestão do contrato.	01
17	DEIXAR DE Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
18	DEIXAR DE Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, após solicitação da fiscalização, por empregado e por dia.	03
19	DEIXAR DE Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
20	DEIXAR DE Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos em cada restaurante conforme previsto no Termo de Referência.	04
21	DEIXAR DE Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	01
22	DEIXAR DE Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la pelo período de 72h, por dia	03
23	DEIXAR DE Realizar análises microbiológicas de amostras de alimentos periodicamente de acordo com o TR, por dia.	02
24	DEIXAR DE Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	04
25	DEIXAR DE Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, ou substituí-los, bem como substituir utensílios, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia	03
26	DEIXAR DE consertar, devolver ou repor equipamento, utensílio ou mobiliário da CONTRATANTE.	04
27	DEIXAR DE Manter documentação técnica, administrativa, legal, ou qualquer outra exigida no TR, por vez.	02
28	DEIXAR DE Remover o lixo, por dia.	01
29	DEIXAR DE Cumprir horário de funcionamento do Restaurante Estudantil e inserção de créditos, determinado pela fiscalização, por vez.	02
30	DEIXAR DE Elaborar cardápio junto com a aprovação do fiscal do contrato, por vez.	03
31	DEIXAR DE Executar as preparações do cardápio, sem a prévia aprovação da fiscalização, por dia.	03
32	DEIXAR DE Fornecer Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos e suficientes aos funcionários, por dia.	03

33	DEIXAR DE Manter um quadro permanente de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, por dia.	03
34	DEIXAR DE Efetuar troca de filtros de água semestralmente, conforme legislação vigente, por dia.	02
35	DEIXAR DE realizar procedimentos de controle de pragas, dedetização e desratização nas áreas internas do Restaurante Estudantil conforme o TR.	02
36	DEIXAR DE Efetuar periodicamente a troca dos extintores, verificando a validade; por período.	02
37	DEIXAR DE Prover treinamento e capacitação profissional para seus empregados dentro da área de atuação de cada um, por mês.	02
38	DEIXAR DE manter nutricionista supervisionando <i>in loco</i> durante a execução dos serviços, por dia.	04
29	DEIXAR DE regularizar as licenças e alvarás sanitários do serviço de alimentação do Restaurante Estudantil.	05
40	DEIXAR DE cadastrar o nutricionista, supervisor do serviço de alimentação do Restaurante Estudantil, como Responsável Técnico de unidade no CRN-9ª Região.	05
41	DEIXAR DE prestar assistência aos usuários do RE, em caso de ocorrência de Surto Alimentar	05
42	DEIXAR DE controlar e registrar as temperaturas em todas as etapas da execução do serviço, conforme o TR.	02
43	DEIXAR DE identificar, controlar, registrar ou corrigir a temperatura das sobras limpas.	03
44	DEIXAR DE corrigir as inadequações contratuais advertidas pela fiscalização do contrato, conforme TR.	01
45	DEIXAR DE adquirir gêneros da agricultura familiar, conforme previsto no TR.	05