Instrumento de Medição de Resultados – INFRAÇÕES CONTRATUAIS

Item	Infrações Contratuais (registros diários)	Pontuação a ser atribuída por ocorrência observada
GRAU 1		
1.1	Descumprir o cardápio oficial do refeitório ou do serviço contratado de coffee break, sem prévia autorização.	0,2
1.2	Deixar de fornecer preparações para degustação dos fiscais, de forma reincidente (a partir da 3ª. ocorrência)	0,2
1.3	Deixar de preencher de forma completa o livro de ocorrência diária e/ou de disponibilizá-lo para ciência da CONTRATANTE.	0,2
1.4	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os colaboradores e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	0,2
1.5	Inadequação no armazenamento de utensílios, gêneros alimentícios e/ou produtos de limpeza – pontuação total por fato observado.	0,2
1.6	Descumprir os horários de inicio ou término do serviço no refeitório - pontuação a cada 10 minutos de atraso na abertura ou antecipação do término	0,2
1.7	Prestar informação técnica e/ou administrativa equivocada em qualquer de seus meios de comunicação.	0,2
1.8	Deixar de responder, no prazo fixado, demandas do setor de fiscalização – pontuação total por fato observado.	0,2

1.9	Colaboradores trajando uniformes sujos, incompletos, mal conservados ou não adequados à função e/ou com aparência fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente – pontuação por colaborador.	0,2
1.10	Colaboradores trajando adornos ou utilizando celulares dentro das áreas de produção – pontuação por colaborador	0,2
1.11	Colaborador sem o adequado uso de EPI – pontuação por colaborador.	0,2
1.12	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção preventiva dos equipamentos no prazo estabelecido.	0,2
1.13	Colaboradores trabalhando sem registro formal e/ou carteira/atestado de saúde ou vencidos – pontuação por colaborador.	0,2
1.14	Presença de insetos e roedores nas dependências dos Restaurantes	0,2
1.15	Falta ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações no balcão de distribuição e/ou nas mesas de distribuição - pontuação por tipo de ocorrência.	0,2
1.16	Deixar de manter tabela de preços em local visível, nas dependências dos restaurantes	0,2
1.17	Não divulgar o cardápio semanal em local visível aos usuários nas dependências dos restaurantes, bem como em meio eletrônico.	0,2
1.18	Não divulgar o cardápio mensal avaliado aos usuários e à fiscalização	0,2
1.19	Não realizar a reposição de utensílios e mobiliários e equipamentos para manter a qualidade dos serviços prestados, tanto em estoque quanto durante a execução do serviço – pontuação por natureza do item.	0,2
1.20	Deixar de providenciar os contêineres e lixeiras limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	0,2
GRAU 2		
2.1	Deixar de cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação, assim como recomendações de resoluções, normativas e legislações sanitárias em qualquer um de seus itens – pontuação total por fato observado.	0,4

2.2	Deixar de cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação, assim como recomendações de resoluções, normativas e legislações sanitárias em qualquer um de seus itens – pontuação total por fato observado.	0,4
2.3	Higienização inadequada e/ou ausência de equipamentos e material de limpeza e higiene necessários em qualquer um dos banheiros de responsabilidade da CONTRATADA.	0,4
2.4	Higienização inadequada de qualquer uma das áreas de responsabilidade da CONTRATADA, assim como de equipamentos e utensílios – pontuação por setor afetado	0,4
2.5	Deixar de disponibilizar e/ou repor uniformes e/ou EPIs para os colaboradores – pontuação por dia de observação.	0,4
2.6	Deixar de apresentar ou cumprir total ou parcialmente fichas técnicas de preparação (FTP) e/ou não dispor de FTP atualizada e previamente aprovada para todas as preparações do cardápio – pontuação por FTP	0,4
2.7	Usar termômetros e balanças não calibrados ou não verificados.	0,4
2.8	Deixar de adotar comportamento sustentável e de boas práticas ambientais em situações em que seria adequado.	0,4
2.9	Deixar de coletar amostra de todas as preparações, em todos os RUs, em todas as refeições e na quantidade adequada – pontuação por amostra.	0,4
2.10	Interromper temporariamente a realização dos serviços, gerando filas, por atraso na produção, falta/substituição de item ou itens do cardápio ou por ausência de colaborador – pontuação por minuto de paralisação, à partir do 6º minuto.	0,4
2.11	Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos, limpeza do reservatório de água, dos sistemas de exaustão e das caixas de gordura, manutenção corretiva dos equipamentos, troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade de água dentro do prazo adequado – pontuação por ocorrência e unidade de ocorrência.	0,4
2.12	Utilizar insumo de baixa qualidade e/ou não aprovado, assim como alterar a marca de um insumo sem consultar previamente a equipe de fiscalização.	0,4

2.13	Deixar de executar dedetização, desratização e/ou aplicação de repelentes para pombos, periodicamente ou sempre que solicitado	0,4
2.14	Deixar de apresentar, mensalmente, lista atualizada com nome dos colaboradores e suas respectivas funções, em caráter fixo ou de substituição temporária.	0,4
2.15	Deixar de entregar o cardápio do mês subsequente dentro do prazo estabelecido para aprovação.	0,4
2.16	Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos colaboradores, visitantes e usuários	0,4
2.17	Deixar de coletar temperatura de todas as preparações, em todos os RUs, em todas as refeições e na quantidade adequada – pontuação por amostra.	0,4
GRAU 3		
3.1	Utilizar preparações regeneradas para distribuição aos usuários, sem autorização prévia da fiscalização	0,6
3.2	Cobrar preços maiores do que os fixados contratualmente.	0,6
3.3	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratuais – pontuação total por fato observado.	0,6
3.4	Manter armazenado produto sem identificação, fora do prazo de validade e/ou inadequadamente embalado.	0,6
3.5	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro, não recolher e/ou não armazená-los de maneira adequada.	0,6
3.6	Manter área de pré-preparo ou produção suja e/ou desorganizada antes, durante ou após o período de execução das atividades.	0,6
3.7	Trabalhar com equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição de alimentos, assim como com áreas de manipulação com temperatura fora da legislação.	0,6
3.8	Deixar de realizar manutenção predial e/ou manutenção corretiva dos equipamentos no prazo estabelecido.	0,6

3.9	Utilização de produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde.	0,6
3.10	Utilização de temperos industrializados e enlatados, ou qualquer produto ultraprocessado sem autorização prévia da fiscalização	0,6
3.11	Disponibilizar para consumo dos usuários e/ou de colaboradores alimento pronto com alterações organolépticas, fora da temperatura adequada de conservação e/ou com presença de contaminação física – pontuação por ocorrência	0,6
3.12	Utilização inadequada ou diluição incorreta (fora da recomendação do fabricante), de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	0,6
3.13	Deixar de repor itens do cardápio até o término do horário da refeição.	0,6
3.14	Não realizar o transporte das preparações de forma adequada	0,6
GRAU 4		
4.1	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador	0,8
4.2	Deixar de manter preposto responsável pelo serviço em uma unidade dos Restaurantes Universitários durante toda a jornada de trabalho do mesmo e/ou o mesmo deixar atender dentro do prazo às solicitações de esclarecimentos (ou qualquer outra) do Gestor do Contrato e da equipe de fiscalização – pontuação por incidente e unidade em que a infração foi observada.	0,8
4.3	Deixar de manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 – CFN e/ou legislação superveniente.	0,8
4.4	Deixar de instalar e/ou realizar manutenção em equipamento ou instalação destinado ao funcionamento do sistema eletrônico de controle de refeições e acesso dos usuários.	0,8
4.5	Deixar de efetuar o pagamento de obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim como todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato, por dia – pontuação por tipo de ocorrência.	0,8

GRAU 5		
5.1	Utilizar as dependências dos RUs para fins alheios aos do objeto do contrato.	1,0
5.2	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação química ou biológica.	1,0
5.3	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	1,0
5.4	Uso de água não potável	1,0
5.5	Não pagar despesas de água e energia elétrica.	1,0
5.6	Utilizar o de gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem	1,0
5.7	Utilização de restos alimentares	1,0
5.8	Não disponibilizar item(s) previsto(s) no cardápio de uma refeição.	1,0
5.9	Deixar de indenizar a UFNT ou terceiros no caso de danos causados por seus empregados ou prepostos em razão da execução do presente contrato, por ocorrência.	1,0
Demais infrações		
6.1	Qualquer outra infração que viole os termos contratuais e não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau leve pela equipe de fiscalização– pontuação por tipo de infração	0,2
6.2	Qualquer outra infração que viole os termos contratuais e não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau médio pela equipe de fiscalização– pontuação por tipo de infração.	0,6
6.3	Qualquer outra infração que viole os termos contratuais e não esteja descrita nesse quadro classificada como de grau grave pela equipe de fiscalização– pontuação por tipo de infração.	1,0