

ANEXO VII

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

RESTAURANTE E LANCHONETE DA FACULDADE DE LETRAS

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	CORRESPONDÊNCIA
1	1,0%	por ocorrência, sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso do mês da ocorrência
2	1,5%	por ocorrência, sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso do mês da ocorrência
3	2,0%	por ocorrência, sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso do mês da ocorrência
4	2,5%	por ocorrência, sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso do mês da ocorrência
5	3,0%	por ocorrência, sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso do mês da ocorrência

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU DA INFRAÇÃO
<u>QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS</u>		
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica, por serviço.	02
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	04
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05

5	Manter no estabelecimento o exemplar do Código de Defesa do Consumidor.	01
6	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02
7	Indicar e manter durante a execução do contrato o preposto previsto no edital/contrato;	04
8	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02
10	Realizar o pagamento da Concessão Remunerada de Uso no prazo estabelecido.	02
11	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações, por ocorrência.	03
<u>QUANTO AO HORÁRIO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO</u>		
12	Atrasar, sem justificativa, o início do horário do almoço.	02
13	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e/ou Lanchonete.	02
<u>QUANTO AOS PREÇOS</u>		
14	Cobrar, para os itens da Cesta Básica de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	05
15	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
16	Afixar a Tabela de Preços, autorizada, em local visível e acessível.	02
<u>QUANTO AO QUADRO DE FUNÇÕES</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		

17	Manter o número mínimo de funções estabelecidas.	04
18	Manter empregado qualificado para executar os serviços contratados, por funcionário.	02
19	Substituir empregado alocado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário.	01
20	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clínico conforme previsto no Contrato.	03
21	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s), conforme previsto no Contrato.	02
Para os itens a seguir, permitir:		
22	A permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03
23	A permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.	03
24	A permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	03
25	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado (em desacordo com o ASO).	04
<u>QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
26	Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância Sanitária.	02
27	Apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação – MBPF.	02
<u>QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		

28	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03
29	Manter, constantemente, limpos: pisos, balcões de distribuição (se autosserviço), mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	03
30	Manter no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.	03
31	Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme estabelecido em Contrato.	04
32	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura demonstrando a execução da(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme previsto em Contrato.	03
33	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04
34	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Certificado de Destinação Final – CDF, demonstrando a execução da(s) limpeza(s) da(s) caixa(s) de gordura, na forma previsto em Contrato.	03
35	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos, conforme estabelecido em Contrato.	03
36	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
37	Adquirir ou disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01
38	Adquirir ou disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca.	01
39	Adquirir ou disponibilizar para o usuário prato para sobremesa, de porcelana branca ou de qualidade superior.	01
40	Adquirir ou disponibilizar talheres (garfo, faca e colher) para sobremesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande.	01

41	Adquirir ou disponibilizar para a distribuição alimentar, utensílios em aço inoxidável.	01
42	Adquirir ou disponibilizar saladeiras e travessas de louça branca para saladas e sobremesas.	01
43	Adquirir ou disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01
44	Manter a temperatura adequada da água do balcão térmico.	05
45	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05
<u>QUANTO À HIGIENE PESSOAL</u>		
46	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
47	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	05
48	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	03
49	Disponibilizar álcool 70% e/ou sabonete bactericida em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos e/ou toalha de papel interfolha branca e/ou suporte para o papel toalha.	02
<u>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
50	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03

51	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05
52	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03
53	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05
54	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05
55	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04
56	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05
57	Realizar coleta de amostras de todas as preparações e/ou produtos (salgados).	03
58	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pela UFMG, níveis adequados de higiene e limpeza.	05
Para os itens a seguir, permitir:		
59	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.	05
60	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
61	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de <i>nylon</i> etc..	04
62	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	05
63	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	03
QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES		
Para os itens a seguir, deixar de:		
64	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04

65	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03
<u>QUANTO AO CARDÁPIO</u>		
66	Ampliar os quesitos da Cesta Básica de Produtos, comprimentando a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em contrato	03
67	Apresentar cardápio com irregularidades que desrespeitam ao estabelecido em Contrato.	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
68	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos), detalhado nos Quadros 2 (Composição do cardápio para almoço tipo autosserviço).	05
69	Ofertar demais produto(s) previsto(s) na Cesta Básica de Produtos.	03
70	Apresentar o cardápio mensal para aprovação da Fiscalização, conforme previsto em Contrato.	03
71	Cumprir o cardápio aprovado pela Fiscalização.	04
72	Manter, nos balcões de distribuição, preparações com boa apresentação (criativos, decorados etc.)	03
73	Identificar as preparações com os devidos nomes, o tipo de carne ou peixe utilizado e os ingredientes alergênicos envolvidos na preparação.	05
74	Providenciar a reposição das preparações disponíveis para consumo, antes de seu término.	04
75	Afixar o cardápio diário de refeições conforme estabelecido em Contrato.	03
<u>QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>		
76	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05

77	Utilizar balcão de distribuição sem barreira de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do comensal ou de outras fontes.	05
78	Manter móveis, equipamentos e utensílios em quantidades inferiores à demanda (cardápio e número de refeições/lanches).	04
79	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
80	Adquirir ou de instalar estufas ou <i>pass trough</i> para os alimentos aquecidos até o seu abastecimento nos balcões de distribuição.	04
81	Adquirir ou de instalar máquina de lavar louça para lavagem e secagem e que seja mantida em temperatura acima de 80°C.	04
82	Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03
83	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03
<u>QUANTO A COLETA DE RESÍDUOS</u>		
Para o item a seguir, deixar de:		
84	Cumprir quaisquer dos itens do Edital referente a esse tópico.	