



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS ITABERABA**

ANEXO VI - Tabela de Classificação e Graduação das Penalidades

1. OBJETIVO

1.1. Este tópico tem por objetivo classificar as ações consideradas irregularidades atribuindo pontuação a cada tipo de infração cometida pela prestadora de serviços. Com isso objetiva-se dar maior transparência e clareza ao processo, identificando de antemão as condutas reprováveis, bem como seu grau de reprovação, com vistas a conscientizar o futuro contratado acerca dos requisitos, das vedações e cientificando-o das possíveis penalidades em que poderá incorrer. Objetiva-se com isso viabilizar o controle da execução dos serviços de modo a fazer com que os mesmos sejam prestados observando-se os padrões mínimos de qualidade.

1.2. As irregularidades foram catalogadas levando-se em consideração os seguintes aspectos:

- a) Higiene e qualidade dos alimentos;
- b) Higiene pessoal dos manipuladores;
- c) Higiene e organização do ambiente (espaço cedido, instalações e utensílios);
- d) Serviços e obrigações da CESSIONÁRIA.

2. CLASSIFICAÇÃO

2.1. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas conforme abaixo:

QUADRO INDICATIVO N° 1

CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
TOLERÁVEL	1
LEVE	2
MÉDIA	3
GRAVE	5
GRAVÍSSIMA	10

3. TABELA DE DESCRIÇÃO E PONTUAÇÃO DE IRREGULARIDADE

ITEM	DESCRIÇÃO DA IRREGULARIDADE	CLASSIFICAÇÃO	PONTUAÇÃO
1	Reaproveitamento de alimentos	GRAVÍSSIMA	10
2	Fornecer gêneros alimentícios em desacordo com as especificações definidas no cardápio. Exemplo: peso, volume.	LEVE	2
3	Alterar o cardápio sem autorização da CEDENTE.	MÉDIA	3
4	Fornecer gêneros alimentícios não autorizados pela CEDENTE	MÉDIA	3
5	Deixar de manter a lista de preços e cardápio semanal em local visível	LEVE	2
6	Não apresentar cardápios ao consumidor com as especificações dos ingredientes que compõem cada item de lanche oferecido.	LEVE	2

7	Deixar de dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de: açúcar, adoçante artificial, molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese etc) em quantidade suficiente para o perfeito atendimento do usuário.	TOLERÁVEL	1
8	Deixar de realizar controle de temperatura tanto das matérias-primas quanto dos equipamentos utilizados para conservação das mesmas.	GRAVE	5
9	Servir alimento contaminado ou sem boas condições de consumo.	GRAVÍSSIMA	10
10	Realização de fritura a óleo dos alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura ao ar, a menos que a CESSIONÁRIA arque com instalação de coifa de captura de gordura.	GRAVE	5
11	Incluir taxas nos preços dos produtos sem aprovação da CEDENTE ou sua cobrança a parte.	GRAVE	5
12	Cessão, benefício, favores, vantagens ou similares concedidos por funcionários da CESSIONÁRIA a funcionários da CEDENTE ou terceiros, sob sua interveniência.	GRAVÍSSIMA	10
13	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que seus empregados tenham tido conhecimento em razão da execução do contrato, sem consentimento prévio do IFB, Campus ITABERABA.	GRAVE	05
14	Não providenciar ou manter a estrutura da lanchonete com balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos, aparelhagem, além de todo e qualquer equipamento ou utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições prontas e lanches com qualidade e conforto para o usuário.	GRAVE	5
15	Deixar de cumprir o prazo de atendimento dos pedidos de no máximo 10 minutos para lanches e bebidas pré-prontos e 15 minutos para lanche e bebidas preparáveis.	LEVE	2
16	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços efetuados na Unidade	MEDIA	3
17	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	GRAVE	5
18	Não disponibilizar aos clientes quantidade suficiente de troco ou máquinas de cartão de crédito/débito.	MÉDIA	3
19	Utilizar as dependências da lanchonete para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão administrativa de uso.	GRAVÍSSIMA	10
20	Cobrar custo adicional pelos pratos copos ou embalagens descartáveis	GRAVE	5
21	Deixar de atender determinação formal ou instrução complementar ou fiscalizatória dos órgãos de vigilância sanitária ou não dar ciência ao IFBAIANO - Campus Itaberaba sobre os resultados das inspeções	GRAVÍSSIMA	10
22	Deixar de receber qualquer tipo de documentação enviada pela CEDENTE. (Por ocorrência)	GRAVÍSSIMA	10
23	Deixar de corrigir falhas apontadas pela equipe gestora.	GRAVE	5
24	Deixar de manter a documentação na forma legal.	GRAVE	5
25	Deixar de indenizar o IFBAIANO - Campus ITABERABA em sua integralidade por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou fornecedores	GRAVÍSSIMA	10
26	Não cumprir as normas internas relativas à segurança do Prédio no qual está prestando serviços. (Por ocorrência)	GRAVE	5
27	Não propiciar ao Fiscal de Contrato do IFBAIANO - Campus ITABERABA acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como não informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de deixar de fornecer outros dados que se fizerem necessários à fiscalização. (Por ocorrência)	GRAVE	5

28	Não atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, bem como os especificados nos Anexos e demais previsões deste Termo de Referência	MÉDIA	3
29	Implantar de forma inadequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a não obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma descuidada e inconstante, não mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CEDENTE por ela utilizadas. (Por ocorrência)	MÉDIA	3
30	Não se responsabilizar pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas, etc. (Por ocorrência)	LEVE	2
31	Não Informar à CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia ou não informar a substituição de algum equipamento por outro de maior potência.	MÉDIA	3
32	Não restituir, em caso de rescisão, a área cedida nas condições originais, conforme termo de recebimento de chaves anexo do contrato.	GRAVÍSSIMA	10
33	Não providenciar o alvará de funcionamento antes do início das atividades dentro do limite máximo de 30 dias estipulado neste termo de referência ao fiscal do contrato.	GRAVE	5
34	Deixar de responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato.	GRAVÍSSIMA	10
35	Deixar de cumprir fielmente quaisquer outros fatores não levantados nesta tabela de acordo e serviços mas que estejam presente Termo de Referência ou Legislação pertinente.	MÉDIA	3
36	Permitir a presença de funcionários sem uniforme, sem identificação, mal apresentados, sem calçados adequados, sujos, sem utilizarem os equipamentos de proteção individual ou utilizando acessórios.	MÉDIA	3
37	Interromper ou prejudicar a prestação dos serviços por insuficiência de pessoal.	LEVE	2
38	Higiene pessoal de funcionário inadequada.	MÉDIA	3
39	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar.	GRAVÍSSIMA	10
40	Presença de alimento com prazo de validade vencido e/ou de procedência duvidosa em qualquer área das dependências do estabelecimento.	GRAVÍSSIMA	10
41	Inadequação no armazenamento de gêneros (refrigerados ou à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza em qualquer área da lanchonete.	GRAVE	5
42	Presença de insetos ou objetos estranhos em quaisquer das preparações	GRAVE	5
43	Presença de insetos vivos ou mortos nas dependências do estabelecimento	MÉDIA	3
44	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos em qualquer local das dependências do estabelecimento.	MÉDIA	3
45	Deixar de garantir que as operações de higienização sejam realizadas com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliário, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos	GRAVE	5
46	Deixar de realizar, trimestralmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o IFBAIANO - Campus Itaberaba, dedetização nas dependências ocupadas e combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente; devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios.	GRAVE	5

47	Deixar de afixar cartaz no mural do hall de entrada do Campus relativo à informação quanto a realização da desinfestação, com a data de aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números das licenças sanitária e ambiental.	TOLERÁVEL	1
48	Deixar de servir as refeições e lanches em pratos limpos ou em embalagens novas e descartáveis de ótima qualidade. (Por ocorrência)	GRAVE	5
49	Deixar de Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho que não tenham sido abordadas nesta tabela de penalidades.	GRAVE	5
50	Não manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades	MÉDIA	3
51	Os Funcionários responsáveis por manipular o alimento também manipulando o dinheiro ou o contrário. (Por ocorrência)	LEVE	2

4. RELATÓRIOS DE IRREGULARIDADES

4.1. O relatório de irregularidades deverá ser emitido mensalmente e visa enumerar as irregularidades em que o licitante incorreu no decorrer do mês, bem como o somatório das respectivas pontuações atribuídas a cada uma delas, com vistas a identificar a faixa de ajuste e respectiva penalização que deverá ser aplicada ao licitante.

4.2. O licitante deverá efetuar o pagamento das sanções de natureza pecuniária no mês subsequente ao da apuração, na forma prevista no edital.

4.3. A aplicação de quaisquer penalidades deve ser precedida de regular procedimento administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

4.4. Neste relatório deverá ser anotado o número do item definido para a ocorrência, a data da ocorrência da irregularidade, sua descrição, observação se houver e a pontuação correspondente.

4.5. O valor obtido no TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE indicará a faixa de ajuste que irá incidir nas penalidades constantes da TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES.

4.6. Exemplo de relatório de irregularidades:

RELATÓRIO DE IRREGULARIDADES OCORRIDAS NO PERÍODO			
Nº DO ITEM	DATA DA OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO E OBSERVAÇÃO	PONTUAÇÃO
TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE			

5. EFEITOS REMUNERATÓRIOS:

TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES		
TOTAL FINAL DE OBTIDOS	FAIXA DE AJUSTE	PENALIZAÇÕES
de 1 a 20 pontos no mês	AJUSTE 1	Notificação de ajuste de conduta.
de 21 a 30 pontos no mês	AJUSTE 2	Multa de 5% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
de 31 a 40 pontos no mês	AJUSTE 3	Multa de 10% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso

Acima de 40 pontos	AJUSTE 4	Multa de 20% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
Obs.: A reincidência de alguma irregularidade considerada “gravíssima” durante a vigência do Contrato poderá dar ensejo à rescisão unilateral do Contrato		
Obs2: As Aplicações das sanções acima não dispensam a aplicação de outras sanções e penalidades previstas em Lei e no Contrato.		
Obs3: Caso uma ação da CESSIONÁRIA incidir em mais de uma irregularidade prevista neste acordo de níveis de serviços será considerada a de maior pontuação.		