

## **ANEXO II**

### **CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO**

1. Para fins de pontuação as faltas serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
2. A Nota geral da Avaliação de Desempenho será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAD} = 100 - {}^3 \text{pd}$$

Onde:

**<sup>3</sup> pd** = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo:

3. Serão atribuídos pontos por cometimento de falta(s), em cada avaliação de acordo com os critérios dispostos na tabela abaixo:

|             | <b>Irregularidades</b>  | <b>Pontos a serem descontados</b> |
|-------------|---|-----------------------------------|
| <b>Leve</b> | Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o pactuado, por categoria de produtos (bebidas e lanches).   | 3                                 |
|             | Descumprimento dos horários de abertura e fechamento das instalações, por ocorrência.   | 3                                 |
|             | Não cumprir o cardápio pactuado, por inspeção.  | 3                                 |
|             | Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por inspeção  | 3                                 |
|             | Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação dos produtos, por inspeção.  | 3                                 |
|             | Reclamação formal (protocolada na PROPLAG ou devidamente registrada junto à ouvidoria da UFLA) dos usuários quanto ao atendimento ou qualidade dos produtos servidos, por reclamação. (entende-se sobre os serviços prestados aqueles relacionados a atendentes do estabelecimento e sobre a apresentação dos produtos aqueles com má aparência, impróprios ao consulto). | 3                                 |
|             | Deixar de disponibilizar as máquinas para cartão de crédito e débito, por inspeção.   | 3                                 |
|             | Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04  | 3                                 |

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| <b>Médio</b> | Inadequação de massa (unidade de medida) dos produtos em relação ao pactuado, por produto.  | 4 |
|              | Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função, por funcionário.   | 4 |
|              | Denúncias formais e comprovadas de irregularidades em geral, por denúncia. A reclamação ou denúncia deverá ser protocolada na PROPLAG ou devidamente registrada junto à ouvidoria da UFLA, para que tenha validade. (entende-se sobre esta cláusula, aquelas que infringem as normas editalícias e contratuais deste processo). | 4 |
|              | Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04  | 4 |

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| <b>Grave</b> | Presença de armazenamento de preparações prontas e não servidas, por inspeção. | 5 |
|              | Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por gênero de produto.    | 5 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | Ausência ou inexecução de Plano Integrado de Manejo e Controle de Pragas Urbanas, por inspeção.                | 5 |
|  | Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04 | 5 |

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| <b>Gravíssimo</b> | Interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal, por dia.  | 7 |
|                   | Uso de preparações prontas e não servidas em outros lanches, por inspeção  | 7 |
|                   | Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por ocorrência.   | 7 |
|                   | Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por inspeção.                                 | 7 |
|                   | Não utilização ou utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por inspeção. | 7 |
|                   | Não apresentar os alvarás de funcionamento e da Vigilância Sanitária nos prazos legais, por inspeção.  | 7 |
|                   | Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04                                 | 7 |

4. É reservada à Comissão de Fiscalização a discricionariedade de imputar desconto de pontuação em virtude de outras irregularidades não discriminadas neste instrumento, atentando-se aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, moralidade e impessoalidade.
5. Será considerado insuficiente o resultado da Avaliação de Desempenho inferior a 70 pontos.
6. Ao acumular três notas de Avaliação de Desempenho consecutivas insuficientes, ou seja, NAD menor que 70 pontos por três vezes consecutivas, a UFLA providenciará a respectiva instrução de processo administrativo para apuração dos fatos e, se for o caso, aplicação de sanções administrativas, observados os princípios do devido processo legal, ampla defesa e contraditório.
7. A concessionária também estará sujeita a litigar em processo administrativo no âmbito da UFLA e do contrato de concessão se, também, acumular intercaladamente cinco resultados de Avaliação de Desempenho insuficientes.
8. Ressalta-se que a decisão da comissão de processo administrativo pode implicar, segundo a lei 8.666/93, em arquivamento do processo isento de qualquer sanção administrativa ou em advertência, multa, rescisão do contrato, impedimento temporário para contratar com a Administração Pública ou aplicação de sanção por inidoneidade.