

### ANEXO III

#### TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES

Classe	Irregularidades	Pontos a serem descontados
LEVES	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o Edital	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio.	2
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da Lanchonete.	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2
MEDIAS	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	5
	Limpeza inadequada de piso, paredes, portas, teto, estantes, etc	5
	Limpeza inadequada na área das mesas da lanchonete.	5
	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o Edital	5
	Presença de embalagens vazias na dispensa	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão	5
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados na dispensa, freezers e geladeiras	5
	Presença de restos de comidas em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc	5
GRAVES	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não utilizados no momento	7
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras e freezers	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7
GRAVISSIMAS	Coleta inadequada de amostra	10
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações	10