



7.3.3. As sobremesas (mamão, melancia, creme, gelatina, arroz doce e pudim) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens de alumínio descartável nº 4 (quatro), nº 7 (sete) ou pote de plástico descartável e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

7.3.4. Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco). O leite em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas de isopor).

8. Equipe De Trabalho

8.1. Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

8.2. O pessoal deverá se apresentar em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às expensas da contratada, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

8.3. Devem ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

8.3.1. É importante ressaltar a obrigação da empresa em se responsabilizar pelos exames médicos para obtenção dos laudos, incluindo para os empregados oriundos dos termos de parceria com o sistema prisional.

8.4. Os empregados devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

8.5. Os empregados deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.

8.6. Deve ser mantida a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.