



- 14.9.** Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas.
- 14.10.** As dietas, quando possível, deverão ser elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.
- 14.11.** Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 14.12.** Manter os alimentos (marmitas quentes) não consumidos imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.
- 14.13.** Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 14.14.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 14.15.** As sobras limpas da alimentação fornecida, somente poderão ser utilizadas, se forem seguidos os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária.
- 14.16.** Servir a sobremesa em embalagem própria à direção, servidores e presos, somente no almoço, obedecendo a gramatura da tabela de especificação em anexo.
- 14.17.** Quando houver necessidade, as sobremesas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos (caixas de isopor) e, se necessário, fazer uso de gelo.
- 14.18.** As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.
- 14.19.** Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não misturando-os com produtos de limpeza, descartáveis e similares.
- 14.20.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 14.21.** Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição (almoço e jantar), pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, uma para degustação e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à contratante escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.
- 14.22.** O veículo para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados. Devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim

CIDADE ADMINISTRATIVA PRESIDENTE TANCREDO NEVES

Rodovia Papa João Paulo II, nº 4143 Bairro Serra Verde, - Prédio Minas - 5º andar - Belo Horizonte/MG - CEP: 31630-900 - Subsecretaria de Gestão Administrativa, Logística e Tecnologia - Tel: (31) 3915-5830