



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL - SEAP  
SUBSECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA, LOGÍSTICA E TECNOLOGIA - SULOT  
DIRETORIA DE COMPRAS

- 13.5.** Observar e manter seus empregados submissos às normas de segurança e revista da unidade prisional.
- 13.6.** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 13.7.** Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição, NUTRICIONISTAS detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN.
- 13.8.** Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 13.9.** Encaminhar trimestralmente, todos os documentos que comprovem o número de funcionários e seus respectivos salários e jornada de trabalho conforme apresentado na planilha e formação de preços. Os documentos deverão conter informações dos últimos três meses.

#### **14. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO**

- 14.1.** Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.
- 14.2.** Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão.
- 14.3.** Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.
- 14.4.** Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima (quando não for proveniente da unidade prisional) e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.
- 14.5.** Encaminhar, mensalmente, para o Núcleo de Nutrição, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do serviço contratado.
- 14.6.** Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será repostado.
- 14.7.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais: (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.
- 14.8.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

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.

16 de 34