



de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

15. HIGIENIZAÇÃO

15.1. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

15.2. Manter as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição em perfeitas condições de higiene e limpeza, efetuando a sanitização e desratização das dependências utilizadas, pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação através da nota fiscal ou certificado específico, emitido por empresa especializada.

15.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

15.4. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes.

16. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO.

16.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

16.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

16.3 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

17. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

17.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

17.2. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição os equipamentos necessários à sua operacionalização. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual fornecerá as refeições em embalagens de alumínio descartável nº 8 (oito) e o item salada em embalagens de alumínio descartável nº 7 (sete) ou nº 4 (quatro); os lanches, para a direção, servidores e presos, até que a UAN tenha condições de produzi-los. Em caso de reforma na Unidade de Alimentação e Nutrição, durante