



o prazo necessário à sua execução, a CONTRATADA deverá adotar os mesmos procedimentos acima citados. Os lanches e refeições habituais deverão ser transportados em veículo apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária, mantendo-o nas condições higiênicas exigidas, até que se conclua a reforma.

18. SUPLEMENTARES

18.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

18.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

19. RESPONSABILIDADE CIVIL

19.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

19.2. Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.

20. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

20.1. USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- e) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - 1. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
 - 2. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
 - 3. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - 4. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

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.