



Gestão Alimentar – DGA - da CONTRATANTE, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente. O mesmo deverá ser encaminhado até o quinto dia útil de cada mês e deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.

4. A CONTRATADA deverá enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas.

5. A alimentação (cardápio) deverá ser servida *indistintamente* à direção, servidores e presos da unidade e demais servidores da SEAP a serviço na Unidade.

6. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 50 km entre a unidade de produção e a unidade prisional, salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato com prévia análise do Núcleo de Nutrição.

6.1. Admite-se carência de 60 dias, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no item 6.

7. Forma De Distribuição

7.1. Presos - até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão-de-obra carcerária contratada pela empresa: Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.

7.1.1. As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) devidamente vedadas, e transportadas em caixas térmicas tipo marmibox, de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

7.1.2. A salada deverá ser servida em embalagens de plásticas descartáveis devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

7.1.3. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

7.1.4. 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, nem vice-versa). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.

7.2. Direção/servidor: Lote 204 - Presídio de São João Del Rei e Presídio de Resende Costa.

7.2.1. As refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo isobox/hotbox de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, e servidas no refeitório em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados.

7.2.2. As sobremesas (mamão e melancia) e as frutas do jantar que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas.

7.2.3. 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, nem vice-versa). O leite em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura.