



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL

Não exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes;

Não manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingências para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamento, greve e outros, visando assegurar a manutenção do atendimento adequado;

Não manter na unidade de Alimentação e Nutrição, em situação de emergência, os equipamentos necessários à sua operacionalização, desconsiderando a necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios dentro do prazo de 08 (oito) dias úteis;

Não realizar o transporte das refeições e dos lanches, enquanto não concluída a reforma da UAN, em veículo apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

Não 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;

Não arcar com todas as despesas provenientes da aquisição de equipamentos e materiais necessários a uma boa operacionalização dos banheiros e/ou vestuários dos funcionários da UAN, quando for de sua exclusividade;

Não zelar e não promover reparos ou substituições nos equipamentos e utensílios de sua propriedade, quando houver a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários à execução do objeto licitado;

Não enviar requerimentos/avisos de alteração 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;

Não se responsabilizar a Contratada, para o caso de fornecimento contínuo de refeições na forma administrada, pela aquisição de equipamentos e a adequação das instalações às necessidades técnicas dos equipamentos e utensílios onde serão acondicionadas, preparadas e distribuídas as refeições.