



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

---

Não controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, deixando de coletar amostras para análise bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da Contratada;

Não coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deveriam ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, e mantidos sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

Utilizar as sobras limpas da alimentação fornecida sem observar os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

Não servir, somente no almoço, a sobremesa em embalagem própria à direção, servidores e presos e/ou em desacordo com a gramatura da tabela de especificação em anexo;

Não acondicionar as sobremesas, quando necessário, em recipientes térmicos (caixas de isopor) ou fazendo uso de gelo;

Não acondicionar e transportar até o pavilhão em recipientes térmicos (caixa de isopor) e fazendo uso de gelo as sobremesas em creme, gelatina, arroz doce e pudim; Armazenar gêneros alimentícios embalados em caixa de papelão dentro do freezer/câmara refrigerada sem envolvê-los em embalagem plástica; Armazenar gêneros alimentícios dentro da UAN utilizando madeira; Armazenar alimento em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária;

Armazenar os alimentos de forma inadequada, desrespeitando sua natureza e perecibilidade, misturando-os com produto de limpeza, descartáveis e similares; Não manter as instalações na Unidade de Alimentação e Nutrição em perfeitas condições de higiene e limpeza;

Não efetuar 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;

Não implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

Aplicar produtos para o controle de pragas sem adotar todas as medidas de prevenção e sem utilizar os produtos registrados no Ministério da Saúde;