



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Ouro Preto
Direção Geral
Diretoria de Administração e Planejamento
Gerência de Planejamento e Controle
Coordenação de Compras
Rua Pandiá Calógeras, 898 - Bairro Bauxita - CEP 35400-000 - Ouro Preto - MG
- www.ifmg.edu.br

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PREÇOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

N°	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO (RS)
1	<p>BROINHA DE QUEIJO - Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá, leite, óleo, açúcar, queijo, fermento químico, canela e sal. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. deve ser acondicionada em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.</p>	Pct (500gr.)	2.000	
2	<p>BISCOITO DE POLVILHO COM QUEIJO - Biscoito feito com polvilho azedo, ovo, óleo e sal. produzido no formato palito; com cor e aroma característicos, textura crocante e macia, e obedecendo a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 10 gramas cada). deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene. Validade de 10 dias.</p>	Pct (500gr.)	2.000	
3	<p>BOLINHO DE LARANJA - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada bolinho. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.</p>	Pct (500gr.)	2.000	
4	<p>BOLINHO DE CENOURA - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada bolinho. deve ser</p>	Pct (500gr.)	2.000	

	acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.			
5	BATATA – Produto fresco, consistência firme, não apresentar perfurações e nem machucados.	kg	2.000	
6	CENOURA AMARELA – Produto fresco, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde.	kg	2.000	
7	MEL - Com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas, embalado em recipientes de 250 gr ou 500 gr. Processado em condições de higiene adequadas.	kg	1.000	
8	FUBÁ - Limpo, isenta de sujidades parasitas e larvas, matérias terrosas, livre de umidade. acondicionado em pacote plástico atóxico com 1kg. Contendo identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade (validade mínima de 06 meses).	kg	2.000	
9	DOCE DE LEITE - Acondicionado em embalagens potes, sendo os potes com peso médio de 250 gr. Tendo como ingredientes: leite, açúcar cristal, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor na parte externa dos pacotes. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.	Pote	2.000	
10	DOCE DE BANANA - Acondicionado em embalagens potes, sendo os potes com peso médio de 250 gr. Tendo como ingredientes: banana, açúcar cristal, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor na parte externa dos pacotes. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.	Pote	2.000	
11	ROSQUINHA DE CÔCÔ - Rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Acondicionadas em pacotes de 500 gr.	kg	1.000	

12	MORANGA – Conhecida como abóbora japonesa, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte cor. peso médio: 1,5 kg	kg	4.500	
13	REPOLHO - Deverão frescos e são, intactos e firmes, sem manchas, sem sinais de amarelamento. peso médio: 1,5 kg	kg	4.500	
14	ROSQUINHA DE NATA - Rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Acondicionadas em pacotes de 500 gr.	kg	1.000	
15	QUEIJO MINAS FRESCAL - 800 gr, refrigerado, validade 10 dias.	Unid	2.000	
16	BANANA PRATA – Fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme.	dz	1.000	
17	BANANA CATURRA – Fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme.	dz	1.000	
18	OVOS CAIPIRA , +- 70 gramas, validade 15 dias.	dz	2.000	
19	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - Tamanho médio padronizado (aproximadamente 50g), inteiros de produção recente, contendo polvilho azedo, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal. embalado em sacos plásticos resistentes contendo dados de identificação do produto, dados do fabricante, data de fabricação, data de validade, número do lote, selo de inspeção municipal. embalagem contendo 1kg a 3 kg	kg	2.000	
20	MEXERICA - Espécie ponkan, fruta in natura, casca íntegra coloração verde amarelado, sem manchas, sabor adocicado.	kg	1.600	
21	GOIABA - De primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, separados por lotes homogêneos, sem defeitos	kg	2.000	

	graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.			
22	POLPA DE FRUTAS - Sabores variados (maracujá, graviola, manga, acerola, (mamão e acerola), laranja e abacaxi: congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 kg, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.	kg	1.000	
23	BOLO – SABORES DIVERSOS (CENOURA, LIMÃO, ABÓBORA E CÔCO, FUBÁ COM MELADO) - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 4 dias.	Kg	2.000	
24	PÃO DE ABÓBORA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, óleo de soja, açúcar, abóbora, água, fermento biológico e sal. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	Kg	2.000	
25	PÃO DE CEBOLA - Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, óleo, cebola, ovo, fermento biológico, açúcar e sal. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 55 gramas cada). Validade 03 dias.	Kg	2.000	

26	ROSCA FOFA - Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, óleo de soja, açúcar, fermento biológico e sal. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. deve ser acondicionada em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	Kg	2.000	
29	MEL EM SACHÊ - Com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas, embalado em sachê de 10 gramas. Processado em condições de higiene adequadas.	Kg	1.000	

Ouro Preto, 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Maciel de Godoy, Gerente de Planejamento do IFMG - Campus Ouro Preto**, em 01/12/2020, às 22:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **0685682** e o código CRC **459869D4**.

23213.002678/2020-89

0685682v1