



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Ponte Nova

Seção de Administração e Planejamento
Praça José Emiliano Dias, 87 - Bairro Centro - CEP 35430-034 - Ponte Nova - MG
3138812630 - www.ifmg.edu.br

CHAMADA PÚBLICA 01/2025

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PREÇOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- ANEXO II

| Nº | DESCRIÇÃO DO ITEM | UND | QTDE | PREÇO MÉDIO UNIT. (R\$) |
|-----------|--|------------|-------------|--------------------------------|
| 1 | BANANA PRATA OU CATURRA - fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme. | KG | 399 | 6,95 |
| 2 | GOIABA - de primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservados; 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 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. | KG | 200 | 7,81 |

| | | | | |
|---|---|----|--------|------|
| 3 | MEXERICA - in natura, de primeira qualidade, 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; sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação adequado que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | KG | 99 | 4,63 |
| 4 | BOLO/BROA - SABORES VARIADOS - 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; o demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 80 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. | UN | 10.200 | 1,66 |

| | | | | |
|---|---|-----|--------|------|
| 5 | IOGURTE - produto lácteo fresco, obtido pela fermentação do leite. Embalagem de plástico resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, contato para atendimento ao consumidor, lote de fabricação, marcas e carimbos oficiais. Suas condições deverão estar de acordo com o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (5°C) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem individual, de 110 gramas. Validade mínima de 10 dias na data da entrega. Na embalagem deverá conter data de fabricação e prazo de validade. | UN | 10.200 | 3,07 |
| 6 | PÃO CASEIRO - acondicionado em embalagem individual, com peso mínimo de 60 gramas, e fabricação máxima de 2 dias. | UN | 10.200 | 1,88 |
| 7 | BISCOITO CASEIRO - de nata, acondicionado em embalagem individual, contendo 45 gramas por pacote, e fabricação máxima de 2 dias. | PCT | 5.100 | 1,85 |

Ponte Nova, 11 de agosto de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Publio Matheus Souza Verona, Técnico em Contabilidade**, em 04/09/2025, às 13:53, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2413439** e o código CRC **DF170FE9**.

23718.000652/2025-20

2413439v1