



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

ANEXO III – ITENS MÍNIMOS A SEREM OFERTADOS NA LANCHONETE/CANTINA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
BEBIDAS	
1	Achocolatado integral/light/diet. Caixa 200 ml
2	Água mineral com e sem gás. Garrafa 500ml
3	Bebidas isotônicas
4	Bebidas à base de soja
5	Café comum ou expresso
6	Café com leite
7	Chá - sachês
8	iogurte integral/light/diet/sem lactose sabores variados
9	Leite pasteurizado
10	Refrigerantes comum/light/diet
11	Sucos naturais e artificiais – mínimo de três sabores de cada
12	Caldos e canjiquinha (conforme a estação do ano)
13	Chocolate quente (conforme a estação do ano)
LANCHES	
14	Barra de cereais
15	Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros. Fatias 160g
16	Bolachas e biscoitos diversos
17	Frutas frescas (no mínimo 2 opções: banana e maçã)
18	Salada de Frutas
19	Doces: bombons, chocolates, pé de moleque, balas
20	Pão com manteiga ou com ovo frito



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

21	Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, pastel, empada e outros; com opções para vegetarianos
22	Pão de queijo
23	Mini-pizza e pedaço de pizza
24	Misto quente
25	Picolés e sorvetes - sabores diversos
26	Salgados folhados
27	Sanduiche "cheese" - diversas composições
28	Sanduiche natural