

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00222/21 LICITACAO: PREG0057/21									
PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
1	143320,000	UNIDADE	175	PAO FRANCES DE 50 GRS produto obtido pela coccao, em condicoes tecnicas e higienico-sanitarias adequadas, preparado com farinha de trigo, agua, fermento biologico, sal, acucar e oleo/margarina. Nao deve apresentar queimaduras e sua coloracao deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloracao clara e uniforme. Nao apresentar odor de fermentacao e de fumaca. A superficie do pao deve estar crocante (casquinha). O produto deve apresentar crescimento adequado apos assado, nao apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	0,4900	0,6400	0,7000	42,85 %	91.724,80
2	8050,0000	UNIDADE	3405	LANCHE(PAO/PRESUNTO E QUEIJO) Pao tipo "frances", crocante, recém-assado, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, contendo uma fatia de presunto cozido de aproximadamente 30g e uma fatia de queijo tipo mussarela de aproximadamente 30g, devera vir embalado individualmente em saco de papel.	3,9500	5,9600	7,0000	77,21 %	47.978,00
3	20,0000	KILO	4067	MINI CROASSAM produtos de otima qualidade, e confeccionado no dia de entrega. Mini croissant folhado com recheios de frango, presunto e queijo e queijo.	30,0000	32,2000	35,0000	16,66 %	644,00
4	20,0000	UNIDADE	4072	ROSCA GRANDE ROSCA GRANDE, DOCE E SIMPLES. TIPO ROSCA RAINHA. CONFECCIONADA NO DIA DA ENTREGA.	7,6500	12,5500	15,0000	96,07 %	251,00
5	800,0000	KILO	7320	MINI PAO DE QUEIJO mini pao de queijo - pao em forma de bolinha, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e lete. Deve apresentar gramatura aproximada de no minimo de 20g (unidade pequena - mini), macios e bem assados.	21,6800	29,6700	35,0000	61,43 %	23.736,00
6	630,0000	CENTO	22798	SALGADOS (CENTO) quantidade minima de 100 unidades sendo: - 20 unidades de coxinha de frango com peso minimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de risoles de presunto e queijo com peso minimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de kibe com peso minimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de empadinha de palmito com peso minimo de 0,15 gramas cada; - 20 unidades de esfirra de carne com peso minimo de 0,20 gramas cada. Os salgados deverao ser preparados com materias primas sas, limpas e em perfeito estado de conservacao. Deverao ser bem fritos ou assados e sem excesso de gordura. Deverao ser fritos e assados 01 hora antes do evento.	43,8000	44,4000	45,0000	2,73 %	27.972,00
7	306,0000	UNIDADE	22799	BOLOS DIVERSOS Produto obtido por coccao adequada de massa, produto assado, preparado a base de farinhas ou					

CONTINUA ==

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00222/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM									
LICITACAO: PREG0057/21 LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
				amidos, acucar, fermento quimico ou biologico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substancias alimenticias que caracterizam o produto.O produto deve ser preparado com materias primas sas,limpas e em perfeito estado de conservacao. Deve se apresentar sem indicios de fermentacao e em perfeito estado de conservacao. Podendo ser: - Bolo de Coco sem recheio com cobertura de leite condensado e coco em flocos; - Bolo de Cenoura sem recheio com cobertura de chocolate; - Bolo de Fuba sem recheio com cobertura de acucar e canela; - Bolo de Milho sem recheio e sem cobertura Bolo feito em assadeira nao inferior a 30 cm de diametro e 05 cm de altura, ficando a criterio do contratante a escolha do bolo.	9,9900	10,3800	10,7700	7,80 %	3.176,28
8	80,0000	KILO	23191	FERMENTO BIOLOGICO FRESCO embalado em saquinhos plasticos fechados, atoxico e resistente. A embalagem deve conter marca/procedencia, data de fabricacao e lote, data de validade.	5,3700	21,3425	30,0000	458,65 %	1.707,40
9	760,0000	EMBALAGEM	25074	BISCOITO DE POLVILHO palito a granel - produto obtido pela mistura de polvilho azedo, agua, gordura e ovos, assado suficientemente, em forma de palito, apresentando grau de dureza e consistencia apropriados, nao quebradicos. Embalagem de 1 quilo.	34,9000	34,9000	34,9000	0,00 %	26.524,00
10	50,0000	KILO	28826	BOLACHA TIPO SEQUILHO BISCOITINHOS DOCES AMANTEIGADOS TIPO SEQUILHOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EM FORMATO DE BOLACHAS, PALITOS, ARGOLAS E MEIA LUA. INGREDIENTES: MANTEIGA, ACUCAR, FARINHA DE TRIGO, CHOCOLATE EM PO, AMIDO DE MILHO. DEVEM SER ASSADOS SUFICIENTEMENTE, APRESENTANDO GRAU DE DUREZA E CONSISTENCIA APROPRIADA.	24,5000	26,6950	28,8900	17,91 %	1.334,75
11	252,0000	LATA	31151	SUCO DE FRUTAS - SUCO DE FRUTAS EM CAIXA DE 1000ML,DE BOA QUALIDADE E VALIDADE NAO SUPERIOR A DOIS MESES.					
				NOS SABORES: LARANJA, ABACAXI, UVA, MANGA, GOIABA.	3,8800	6,4400	9,0000	131,95 %	1.622,88
12	20,0000	GRAMA	33196	PETIT FOURS petit fours doce de melhor qualidade e produto fresco, feitos no dia. AMANTEIGADOS: (COM CHOCOLATE, COCO, NATA, GOIABA, BELISCAO, CASADINHO E SEQUILHOS) PALMIERS (PALMEIRA, ORELHA DE ELEFANTE, OCULOS OU CORACAO FRANCES, MINI SAMANTA E ENVELOPE) TARTELETES (MINI TORTINHAS COM CREME OU GELEIA DE FRUTAS) ECLAIRS (MINI BOMBAS DE DOCE OU CREME).	26,7000	33,3500	40,0000	49,81 %	667,00
13	20,0000	GRAMA	33197	PETIT FOURS SALGADO produtos de otima qualidade e produzidos no dia de entrega					

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00222/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM									
LICITACAO: PREG0057/21 LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
				BISCOITOS AMANTEIGADOS (CEBOLA, OREGANO, PARMESAO, ERVAS (GERGILIM) MINI FOLHADOS (QUEIJO, CEBOLA, ALICHE, ATUM, PRESUNTO E QUEIJO)	40,0000	40,0000	40,0000	0,00 %	800,00
14	225,0000	KILO	6409	PRESUNTO presunto cozido sem capa de gordura. Características Gerais: O produto devera ser obtido a partir de pernil suino, sal, acucar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislacao vigente. ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloracao normal, livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante. Nao serao permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade minimo de 5 meses, em pecas de 1 a 2 kg em media. A embalagem devera conter externamente os dados de identificacao, procedencia, informacoes nutricionais, numero do lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministerio da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspecao do SIF.	19,9000	28,4625	40,0000	101,00 %	6.404,06
15	95,0000	KILO	11452	MORTADELA produto carneo industrializado, obtido de uma emulsao das carnes de animais de acougue, acrescido ou nao de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltorio natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento termico adequado. Composicao: carnes de diferentes especies de animais de acougue ou carnes mecanicamente separadas ate o limite maximo de 60%, toucinho, amido (maximo 5%), proteina vegetal ou animal (minimo de 12%). prazo de validade minimo de 6 meses, em pecas de 500g em media. A embalagem devera conter externamente os dados de identificacao, procedencia, informacoes nutricionais, numero do lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministerio da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspecao do SIF. O produto deve estar de acordo com a instrucao normativa no. 4 de 31/03/2000.	17,3500	19,4800	23,0000	32,56 %	1.850,60
16	375,0000	KILO	165	QUEIJO MUCARELA produto que se obtem por filagem de uma massa acidificada (produto intermediario obtido por uma coagulacao de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou nao pela acao de bacterias lacticas especificas. Consistencia: suave; Textura: fibrosa, elastica e fechada; Cor: branco a amarelado; Sabor: lactico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteudo de umidade, materia gorda e grau de maturacao; Odor: lactico, pouco perceptivel; Crosta: nao possui; Forma: retangular. Peca com aproximadamente de 1 a 2 quilos. Devem ser embalados em embalagem plastica, transparente, atoxica e resistente. A embalagem devera conter externamente os dados de identificacao, procedencia, informacoes nutricionais, numero do lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministerio da					

CONTINUA ===

GES4368
LPRCMED.671-890

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

Pag. 0005

04-1 Processo de Compra/Licitacao - 2021

73 83 07
13 33 26

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O

PROCESSO.: PRC00222/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM
LICITACAO: PREG0057/21 LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO

ITEM QUANTID. UNIDADE CODIGO DISCRIMINACAO VR.UN.MINIMO VR.UN.MEDIO VR.UN.MAXIMO VARIACAO VR. MEDIO TOTAL

22	8250,0000 UNIDADE	19645	PAO TIPO HOT DOG 50 G Produto obtido por processamento tecnologico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biologico, agua, sal e gordura. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloracao clara e uniforme. Nao apresentar odor de fermentacao e de fumaca. O produto deve apresentar crescimento adequado apos assado, nao apresentando-se achatado ou enrugado.	0,7400	1,1200	1,5000	102,70 %	9.240,00
----	-------------------	-------	---	--------	--------	--------	----------	----------

VALOR MEDIO DE MERCADO: 351.014,53

VALOR TOTAL POR EXTENSO:(trezentos e cinquenta e um mil e quatorze reais e cinquenta e tres cen-
tavos*****)

SETOR DE COMPRAS E LICITACOES