



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

AV. CYRO GONCALVES, Nº 173

CNPJ: 18671271/0001-34

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 1 de 2

Licitação: 000129/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
1	038.000.027	CARNE BOVINA - LAGARTO Carne resfriada com temperatura de 0 a 4°C, não ter sofrido congelamento anterior, peça inteira de 1,5 kg a 3kg, limpa sem nervos, tendões e tecido nervoso. Teor de gordura máximo 5%, deverá estar acondicionada em embalagens plásticas, hermeticamente fechadas e atóxicas, apresentando aspecto, cor e cheiro próprio, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Validade de acordo com o processo de embalagem, respeitando-se a legislação vigente. Deverá possuir registro em órgão de fiscalização (SIF/ DIPOA ou SIE). Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	40	36,23	1.449,20
2	038.000.014	CARNE BOVINA (SEGUNDA) MÚSCULO – Congelado com temperatura mínima de -12°C, oriundas de animais sadios, deverá conter no máximo 5% de gorduras, conter no máximo 3% de tecido nervoso, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa, deverão estar acondicionadas em embalagens plásticas, hermeticamente fechadas e atóxicas, em pacotes de 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, deverá possuir registro em órgão de fiscalização (SIF/ DIPOA ou SIE). Validade de acordo com o processo de embalagem, respeitando-se a legislação vigente. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	4.540	34,02	154.450,80
3	038.000.016	CARNE BOVINA MOIDA (SEGUNDA) ACÉM: Carne resfriada com temperatura de 0 a 4°C, não ter sofrido congelamento anterior, limpa sem nervos, tendões e tecido nervoso. Teor de gordura máximo 15%, deverá estar acondicionada em embalagens plásticas, hermeticamente fechadas e atóxicas, embalagens em pacotes de 1 Kg cada, apresentando aspecto, cor e cheiro próprio, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Validade de acordo com o processo de embalagem, respeitando-se a legislação vigente. Deverá possuir registro em órgão de fiscalização (SIF/ DIPOA ou SIE). Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	6.270	33,99	213.117,30
4	038.000.001	CARNE SUINA - PERNIL Congelado com temperatura mínima de -12°C, limpo, sem osso, oriundas de animais sadios, deverá conter no máximo 12% de gorduras, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos. Embalado individualmente em saco plástico e transparente, atóxico ou acondicionado em embalagens plásticas, em pacotes de 1 Kg, hermeticamente fechadas e atóxicas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou carimbo de inspeção estadual SIE. Validade de acordo com o processo de embalagem, respeitando-se a legislação vigente. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2°C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	3.450	20,43	70.483,50
5	039.000.001	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO Congeladas, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa, com ausência de sujidade, parasita e larvas, ser de qualidade, limpa, sem excesso de gordura e pele, peças padronizadas com 200 a 250 gramas por unidade, apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, despostas em caixas de papelão reforçadas e internamente impermeabilizadas, lacradas com cinta de nylon. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo e inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses contando com a data a partir da entrega na unidade requisitante. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	4.450	11,74	52.243,00
6	038.000.028	COXINHA DA ASA - FRANGO Congeladas com temperatura mínima de -12°C, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não	KG	1.700	16,92	28.764,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

AV. CYRO GONCALVES, Nº 173

CNPJ: 18671271/0001-34

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 2 de 2

Licitação: 000129/22 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
		amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, ser de qualidade, limpa, sem excesso de gordura e pele, peças padronizadas com 100 a 150 gramas por unidade em embalagem com peso: de 1 kg a 2 kg. Apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, despostas em caixas de papelão reforçadas e internamente impermeabilizadas, lacradas com cinta de nylon. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo e inspeção do SIF. Validade de no mínimo 3 meses contando com a data a partir da entrega na unidade requisitante. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.				
7	038.000.022	LINGUIÇA TIPO CALABRESA Linguiça suína tipo calabresa, resfriada com temperatura de 0 a 4°C, preparada com carnes de primeira qualidade com teor máximo de 15% de gordura, com aspecto característico firme, não pegajoso, sem manchas pardas ou esverdeadas. Odor e sabor próprio, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxica, a vácuo, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao SIF. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da entrega do produto nas Instituições Educacionais. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	610	22,87	13.950,70
8	038.000.025	PEITO DE FRANGO Peito de frango congelado com temperatura mínima de -12°C, correspondente à parte muscular comestível das aves abatidas com limites previamente especificados pelo órgão de Inspeção Federal, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Corte congelado tipo peito de frango sem osso, sem tempero e sem pele; coloração: branca; Odor e textura: característico, não pegajosa. Peso: de 1 kg a 2 kg. Apresentando cor e cheiro próprio, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa, com ausência de sujidade. Deve ser embalada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade mínima de 3 (três) meses a partir da entrega do produto nas Instituições Educacionais, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/ SIF/DIPOA carimbo de inspeção do SIF Prazo de validade, número de lote. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	3.460	18,83	65.151,80
9	038.000.010	SALSICHA COMUM Tipo Viena, resfriada com temperatura de até 4°C, de primeira qualidade apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embaladas à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro próprios, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Característico. Firme, não amolecida, nem pegajosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/ SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Para transportar a salsicha, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 Km) pode ser utilizado o veículo isotérmico desde que as carnes estejam em caixas térmicas ou isopores. Este tipo de veículo é fechado, isolado e não possui frio próprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que é permitido, desde que a perda não ultrapasse 2º C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverão ser utilizados transportes com carrocerias frigoríficas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	KG	770	12,73	9.802,10
Total ->					207,76	609.412,40