



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: 000112/23 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	36,96	1.478,40
2	038.000.014	CARNE BOVINA (SEGUNDA) CARNE BOVINA DE SEGUNDA PEDAÇO - ACÉM: Carne bovina obtida do corte do acém, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 5%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	4.000	30,43	121.720,00
3	038.000.016	CARNE BOVINA MOIDA (SEGUNDA) CARNE BOVINA DE SEGUNDA MOÍDA – ACÉM: Carne bovina obtida do corte do acém bovino, moída no dia, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 10%, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	4.080	30,43	124.154,40
4	038.000.001	CARNE SUÍNA -PERNIL CARNE SUÍNA – PERNIL: Carne suína obtida do corte do pernil, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não superior a 10%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	4.010	20,26	81.242,60
5	039.000.001	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO - Congeladas, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com	KG	3.350	13,10	43.885,00



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: 000112/23 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
		temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
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 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 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	50	16,80	840,00
7	038.000.022	LINGUIÇA TIPO CALABRESA LINGUIÇA 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, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	160	25,93	4.148,80
8	038.000.025	PEITO DE FRANGO PEITO DE FRANGO SEM OSSO – Congelado com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	4.020	19,96	80.239,20
9	038.000.010	SALSICHA COMUM SALSICHA COMUM - Tipo Viena, congelada com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. 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. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	KG	480	13,26	6.364,80
Total ->					207,13	464.073,20