



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: 000141/23 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
1	006.000.150	BISCOITO DE POLVILHO A GRANEL: - produto obtido pela mistura de polvilho azedo, água, gordura e ovos, assado suficientemente, em forma de palito, apresentando grau de dureza e consistência apropriado, não quebradiços. Isento de glúten, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparentes, resistentes, embalagem não inferior a 300g. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre a isenção de glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	EB	560	59,00	33.040,00
2	006.000.166	BOLACHA TIPO SEQUILHO BISCOITINHOS DOCES AMANTEIGADOS TIPO SEQUILHOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EM FORMATO DE BOLACHAS PALITOS, ARGOLAS E MEIA LUA. INGREDIENTES: MANTEIGA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, CHOCOLATE EM PÓ, AMIDO DE MILHO. DEVEM SER ASSADOS SUFICIENTEMENTE, APRESENTANDO GRAU DE DUREZA E CONSISTÊNCIA APROPRIADA.	KG	190	41,84	7.949,60
3	105.000.010	BOLO RECHEADO Produto obtido por cocção adequada de massa, produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O produto deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Deve-se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Podendo ser: - Bolo de massa de chocolate com recheio de coco com leite condensado e cobertura de brigadeiro e chocolate granulado; - Bolo de massa branca com recheio de doce de leite com frutas da época e cobertura de chantilly com morango ou outra fruta da época para decoração. A escolha do bolo ficará a critério do contratante.	KG	270	51,66	13.948,20
4	006.000.125	BOLOS DIVERSOS Produto obtido por cocção adequada de massa, produto assado, preparado a base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. O produto deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Deve-se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. 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 Fubá sem recheio com cobertura de açúcar e canela; - Bolo de Milho sem recheio e sem cobertura; Bolo feito em assadeira não inferior a 30 cm de diâmetro e 05 cm de altura, ficando a critério do contratante a escolha do bolo.	UN	696	17,33	12.061,68
5	006.000.023	LANCHE(PAO/PRESUNTO E QUEIJO) Pão tipo "francês", 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, Deverá vir embalado individualmente em saco de papel.	UN	18.650	8,16	152.184,00
6	006.000.029	MINI CROISSANT Produtos de ótima qualidade e confeccionado no dia de entrega. Mini croissant folhado com recheios de frango, presunto e queijo e queijo.	KG	210	46,66	9.798,60
7	006.000.042	MINI PAO DE QUEIJO Mini pão de queijo - pão em forma de bolinha, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite. Deve apresentar gramatura aproximada de no mínimo de 20g (unidade pequena - mini), macios e bem assados.	KG	825	41,66	34.369,50
8	105.000.023	MINI PAO FRANCES DE 25G Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparando com farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e margarina. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O produto deve apresentar crescimento adequado após assado, não apresentando-se achatado ou enrugado.	UN	2.000	0,44	880,00
9	038.000.021	MORTADELA Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. Composição: carnes de diferentes espécies de animais de açougue ou carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, toucinho, amido (máximo 5%), proteína vegetal ou animal (mínimo de 12%). Prazo de validade mínimo de 6 meses, em pecas de 500g em média. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa nº. 4 de 31/03/2000.	KG	180	24,00	4.320,00
10	105.000.018	PAO DE METRO BAGUETE RECHEADA COM FRIOS E VERDURA, PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE E FABRICADO NO DIAS DE ENTREGA. MEDIDA MÍNIMA DE 80 CM.	UN	300	67,33	20.199,00
11	006.000.003	PAO FRANCES DE 50 GRS Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparando com farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e óleo/margarina. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A superfície do pão deve estar crocante (casquinha). O produto deve apresentar crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	UN	300.929	0,76	228.706,04
12	105.000.027	PAO TIPO HOT DOG 120G Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal	UN	5.658	1,70	9.618,60



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: 000141/23 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
		e gordura. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O produto deve apresentar crescimento adequado após assado, não apresentando-se achatado ou enrugado.				
13	105.000.024	PAO TIPO HOT DOG 50 G Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e gordura. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O produto deve apresentar crescimento adequado após assado, não apresentando-se achatado ou enrugado.	UN	2.000	1,58	3.160,00
14	006.000.212	PETIT FOURS Petit fours doce de melhor qualidade e produto fresco, feitos no dia da entrega. AMANTEIGADOS: (COM CHOCOLATE, COCO, NATA, GOIABA,BELISCÃO, CASADINHO E SEQUILHOS) PALMIERS (PALMEIRA, ORELHA DE ELEFANTE, ÓCULOS OU CORAÇÃO FRANCÊS, MINI SAMANTA E ENVELOPE) TARTELETES (MINI TORTINHAS COM CREME OU GELEIA DE FRUTAS) ECLAIRS (MINI BOMBAS DE DOCE OU CREME).	KG	60	40,00	2.400,00
15	006.000.211	PETIT FOURS SALGADO Produtos de ótima qualidade e produzidos no dia da entrega.	KG	60	42,50	2.550,00
16	038.000.011	BISCOITOS AMANTEIGADOS (CEBOLA, ORÉGANO, PARMESÃO, ERVAS , GERGILIM) MINI FOLHADOS (QUEIJO, CEBOLA, ALICHE, ATUM, PRESUNTO E QUEIJO) PRESUNTO Presunto cozido sem capa de gordura. Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 5 meses, em peças de 1 a 2 kg em média. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	220	37,63	8.278,60
17	104.000.001	QUEIJO MUCARELA Produto que se obtém por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por uma coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Consistência: suave; Textura: fibrosa, elástica e fechada; Cor: branco a amarelado; Sabor: láctico, pouco desenvolvido a levemente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; Odor: láctico, pouco perceptível; Crosta: não possui; Forma: retangular. Peça de aproximadamente 1 a 2 quilos. Devem ser embalados em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	KG	220	66,99	14.737,80
18	006.000.032	ROSCA GRANDE ROSCA GRANDE , DOCE E SIMPLES. TIPO ROSCA RAINHA, CONFECCIONADA NO DIA DA ENTREGA.	UN	490	16,66	8.163,40
19	105.000.022	ROSQUINHA 50G Produto obtido pela cocção, em condições higiênico-sanitários adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar e margarina. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O produto deve apresentar crescimento adequado após assado, não apresentando-se achatado ou enrugado.	UN	132.725	0,80	106.180,00
20	006.000.124	SALGADOS (CENTO) Quantidade mínima de 100 unidades sendo: - 20 unidades de coxinha de frango com peso mínimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de risoles de presunto e queijo com peso mínimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de kibe com peso mínimo de 0,20 gramas cada; - 20 unidades de empadinha de palmito com peso mínimo de 0,15 gramas cada; - 20 unidades de esfirra de carne com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Os salgados deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Deverão ser bem fritos ou assados e sem excesso de gordura. Deverão ser fritos e assados 01 hora antes do evento.	CT	830	65,00	53.950,00
21	006.000.213	SUCO DE FRUTAS SUCO DE FRUTAS EM CAIXA DE NO MÍNIMO 1000ML, DE BOA QUALIDADE E VALIDADE NÃO SUPERIOR A DOIS MESES. NOS SABORES: LARANJA, ABACAXI, UVA, MANGA, GOIABA.	UN	400	8,69	3.476,00
Total ->					640,39	729.971,02