



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

AV. CYRO GONCALVES, Nº 173

CNPJ: 18671271/0001-34

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 1 de 3

Licitação: 000141/23 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
1	006.000.150	BISCOITO DE POLVILHO BISCOITO DE POLVILHO: produto obtido pela mistura de polvilho azedo, água, óleo e ovos, assado suficientemente (não queimado), isento de glúten e lactose, apresentando grau de dureza e consistência apropriado (crocante), não quebradiços nem murchos. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado. Formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparentes, resistentes. No seu rótulo deverá conter data de fabricação, validade e lote.	KG	480	59,00	28.320,00
2	006.000.166	BOLACHA TIPO SEQUILHO BISCOITO DOCE, TIPO SEQUILHOS GOIABADA: biscoito doce do tipo sequilhos; com recheio de goiabada. Ingredientes: amido, ovo, açúcar, fécula de mandioca, margarina, leite em pó desnatado, gordura vegetal, fermentos e goiabada.	KG	190	41,84	7.949,60
3	105.000.010	BOLO RECHEADO 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. Deverão ser preparados com matérias primas de boa procedência. Deverão ser assados no dia do evento. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho ou achatado. - 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 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. Deverão ser preparados com matérias primas de boa procedência. Deverão ser assados no dia do evento. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho ou achatado. 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 25 cm de diâmetro e 08 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) LANCHE (PAO/PRESUNTO E QUEIJO): Pão tipo "francês", crocante, recém-assado, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, contendo uma fatia de presunto de no mínimo 30g e uma fatia de queijo tipo muçarela de no mínimo 30g. Deverá vir embalado individualmente em saco de papel ou plástico atóxico.	UN	18.650	8,16	152.184,00
6	006.000.029	MINI CROISSANT MINI CROISSANT: Mini croissant folhado com recheios de frango ou presunto e queijo. Deverão ser preparados com matérias primas de boa procedência. Deverão ser assados 01 hora antes do evento. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, sem excesso de gordura, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	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). Deverão ser preparados com matérias primas de boa procedência. Deverão ser assados 01 hora antes do evento. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, duro, achatado ou enrugado.	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 MORTADELA COMUM: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao tratamento térmico adequado. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, as fatias não devem estar pegajosas, devem desgrudar umas das outras com facilidade (sem rasgar). Deve apresentar número do lote, data de manipulação e validade, número do registro no Ministério	KG	180	24,00	4.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

AV. CYRO GONCALVES, Nº 173

CNPJ: 18671271/0001-34

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 2 de 3

Licitação: 000141/23 PREGÃO PRESENCIAL

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
10	105.000.018	da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. 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 PAO FRANCES DE 50 GRS: Produto preparado com farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e óleo. Sem lactose. Assado suficientemente, não deve apresentando queimaduras. O miolo deve ser leve. . A superfície do pão deve estar crocante (casquinha) e não deve ser quebradiça. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	KG	16.502,5	14,33	236.480,82
12	105.000.027	PAO TIPO HOT DOG 120G PAO TIPO HOT DOG 120 G: Produto obtido por processamento da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar e gordura. Sem lactose. Assado suficientemente, não deve apresentando queimaduras. O miolo deve ser leve. A superfície do pão deve ser lisa e não quebradiça. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	UN	5.658	1,86	10.523,88
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	1,24	2.480,00
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. BISCOITOS AMANTEIGADOS (CEBOLA, ORÉGANO, PARMESÃO, ERVAS , GERGILIM) MINI FOLHADOS (QUEIJO, CEBOLA, ALICHE, ATUM, PRESUNTO E QUEIJO)	KG	60	42,50	2.550,00
16	038.000.011	PRESUNTO PRESUNTO FATIADO: Presunto cozido sem capa de gordura. Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, as fatias não devem estar pegajosas, devem desgrudar umas das outras com facilidade (sem rasgar). Deve apresentar número do lote, data de manipulação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	220	38,30	8.426,00
17	104.000.001	QUEIJO MUCARELA QUEIJO MUÇARELA FATIADO: 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. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, as fatias não devem estar quebradiças, nem pegajosas, devem desgrudar umas das outras com facilidade. Deve apresentar número do lote, data de manipulação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	220	66,99	14.737,80
18	006.000.032	ROSCA GRANDE ROSCA RAINHA SEM RECHEIO: Produto obtido por processamento da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar e óleo. Assado suficientemente, não deve apresentando queimaduras. O miolo deve ser leve. A superfície deve ser lisa e não quebradiça. O produto deve apresentar com cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou amassado.	UN	490	16,66	8.163,40
19	105.000.022	ROSQUINHA 50G ROSQUINHA 50G: Produto obtido por processamento da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar e óleo. Sem lactose. Assado suficientemente, não deve apresentando queimaduras. O miolo deve ser leve. A superfície deve ser lisa e não quebradiça. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	UN	142.725	0,80	114.180,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO FINO/MG

AV. CYRO GONCALVES, Nº 173

CNPJ: 18671271/0001-34

Lista de Produtos com Preço Médio

Página 3 de 3

Licitação: **000141/23** **PREGÃO PRESENCIAL**

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Médio	Valor Total
20	006.000.124	SALGADOS (CENTO) 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 ou frango 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 de boa procedência. Deverão ser bem fritos ou assados, sem excesso de gordura. Deverão ser fritos e assados 01 hora antes do evento. O produto deve apresentar cor, odor e aspecto característicos, além de crescimento adequado após assado, não apresentando-se murcho, achatado ou enrugado.	CT	830	65,00	53.950,00
21	006.000.213	SUCO DE FRUTAS SUCO DE FRUTA SABORES: o produto deverá Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem caixa Tetra Pak longa vida de 1L. Composição conforme legislação vigente. Total ->	UN	400	8,69	3.476,00
					654,45	741.398,48