



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	ELIADA	Fone: 62 3201 9464	PROCESSO	Nº 202100058005027
e-mail:	eliada.goncalves@ovg.org.br INSUMOS DESIDRATADOS (TOMATE EM FLOCOS, CENOURA EM FLOCOS, CEBOLA GRANULAR E ALHO GRANULAR), CONF. ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES CONTIDAS NO TR.Nº.019/21-GNSS			

Esta solicitação é válida até o dia: 20/01/2021

ÁREA FORNECEDOR

Por favor, encaminhar com as seguintes informações:

Nome Fantasia:			
Razão Social:			
CNPJ.:	Inscrição Estadual:		
Contato:	Inscrição Municipal:		
Telefone:	e-mail:		
Celular:	Outros:		
Endereço:	CEP.:		
Banco:	Agência:	Conta:	OP.

Importante: Os dados BANCÁRIOS são necessários tanto no ORÇAMENTO quanto na NOTA FISCAL, pois a partir de agora só realizaremos pagamento por meio de depósito bancário

Lista de Produtos / Serviços

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VL.UNI	Total
1	TOMATE DESIDRATADO EM FLOCOS	<p>INGREDIENTES: Tomates desidratados em flocos.</p> <p>DESCRIÇÃO: Especiaria constituída por frutos da espécie Lycopersicon esculentum L, limpos e desidratados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.</p> <p>EMBALAGENS: Sacos de polietileno (embalagem primária) em sacos de papel Kraft com duas folhas (embalagem secundária) contendo 20 kg ou 10 kg de produto.</p> <p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O transporte deve ser feito em veículos fechados, limpos, livre de pragas e produtos químicos. Conservar em embalagem original fechada, armazenar em local limpo, seco, arejado, livre de pragas e produtos químicos, sem contato com chão e paredes, à temperatura ambiente e ao abrigo da luz.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Flocos irregulares; Cor - Vermelha; Odor - Característico Sabor - Característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - Umidade Máx. 12%</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g</p>	KG	1.800		
2	CENOURA EM FLOCOS 3 A 5 mm	<p>INGREDIENTES: Cenoura desidratada de 3 a 5 mm</p> <p>DESCRIÇÃO: Trata-se de uma especiaria constituída por bulbos de Daucus carota selecionados, desidratados e limpos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.</p> <p>EMBALAGENS: Sacos de polietileno (embalagem primária) em sacos de papel Kraft com duas folhas (embalagem secundária) contendo 20 kg ou 10 kg de produto.</p> <p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O transporte deve ser feito em veículos fechados, limpos, livre de pragas e produtos químicos. Conservar em embalagem original fechada, armazenar em local limpo, seco, arejado, livre de pragas e produtos químicos, sem contato com chão e paredes, à temperatura ambiente e ao abrigo da luz.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos irregulares; Cor - Laranja; Odor - Característico; Sabor - Característico</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade Máx. 10%. Conforme RDC 272 de 22/09/2005</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019</p>	KG	1.800		

3	CEBOLA DESIDRATADA GRANULAR 3 A 5 MM	<p>INGREDIENTES: Cebola desidratada de 3 a 5 mm</p> <p>DESCRIÇÃO: Trata-se de uma especiaria constituída por bulbos de Allium cepa selecionados, desidratados e limpos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.</p> <p>EMBALAGENS: Sacos de polietileno (embalagem primária) em sacos de papel Kraft com duas folhas (embalagem secundária) contendo 20 kg ou 10 kg de produto.</p> <p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O transporte deve ser feito em veículos fechados, limpos, livre de pragas e produtos químicos. Conservar em embalagem original fechada, armazenar em local limpo, seco, arejado, livre de pragas e produtos químicos, sem contato com chão e paredes, à temperatura ambiente e ao abrigo da luz.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos irregulares; Cor - Amarelo claro; Odor- Característico; Sabor - Característico;</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade - Máx. 12% .Conforme RDC 272 de 22/09/2005</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019</p>	KG	1.440		
4	ALHO GRANULAR 8/16	<p>INGREDIENTES: Alho desidratado</p> <p>DESCRIÇÃO: Trata-se de uma especiaria constituída por bulbos de Allium sativum selecionados, limpos e submetidos a secagem e processos de acordo com os requisitos da indústria alimentícia.</p> <p>EMBALAGENS: Sacos de polietileno (embalagem primária) em caixas de papelão (embalagem secundária) contendo 25 kg ou 12,5 kg de produto.</p> <p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O transporte deve ser feito em veículos fechados, limpos, livre de pragas e produtos químicos. Conservar em embalagem original fechada, armazenar em local limpo, seco, arejado, livre de pragas e produtos químicos, sem contato com chão e paredes, à temperatura ambiente e ao abrigo da luz.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos homogêneos; Cor- Levemente amarelo; Odor - Pungente característico; Sabor - Característico</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade - Máx. 8%; GRANULOMETRIA - Sobre Mesh 12 Mínimo: 90%. Conforme RDC 272 de 22/09/2005</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019</p>	KG	1.500		

TOTAL:

Observação dos itens:

FAVOR LER as Especificações descritas constam no Termo de Referência Nº 019/2021 GNSS

O julgamento das propostas será o menor preço "POR ITEM"

Os produtos deverão ser entregues de forma única, com um prazo de entrega de até 20 (vinte) dias úteis contados da solicitação da OVG, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos.

NA ENTREGA DOS PRODUTOS, DEVERÁ ACOMPANHAR LAUDO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal), devidamente preenchido e atestado pelo gestor indicado pela OVG.

O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

Será emitido contrato com vigência de 04 (quatro) meses.

Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005, estando a proponente de acordo com os termos do presente Termo de Referência, no encaminhamento da proposta comercial.

Condição de Pagamento:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Nota Fiscal:

Material:

Serviço:

Observações do Fornecedor: