



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	Jonacy Junior	Fone:	(62) 3201-9441	Cel:	(62) 98248-0069
e-mail:	jonacy.junior@ovg.org.br			Processo:	202300058004971
Esta solicitação é válida até o dia:		08/12/2023 (podendo sofrer alteração - acompanhar site OVG)			
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:	

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.

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de carnes e frios para as Unidades/Programas da OVG: Centro de Idosos Sagrada Família; Casa do Interior de Goiás; Centro de Idosos Vila Vida; Programa Meninas de Luz, Espaço Bem Viver I, Espaço Bem Viver II, Programa Juventude Tecendo o Futuro e Centro de Apoio aos Romeiros Trindade/Muquem, pelo período de 12 (doze) meses. Conforme especificações constantes no Termo de Referência.

LOTE 01 - CARNES

Item	Produto / Serviço	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	BACON - Produto carne obtido da parede torácica – abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, curado, defumado, cozido ou não. Embalado em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.		KG	83	R\$ -	R\$ -
2	CARNE BOVINA ACÉM – Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.		KG	2120	R\$ -	R\$ -
3	CARNE BOVINA COSTELA - É o corte constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes às cinco primeiras costelas, limitando-se em suas porções superior como acém e inferior com o peito. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.		KG	707	R\$ -	R\$ -
4	CARNE BOVINA FÍGADO - É um corte de carne vermelha que é derivado do fígado de boi ou vaca. É um corte de carne rico em nutrientes, incluindo ferro, vitamina A e proteínas, com sabor forte e característico. Limpa, cortada em bifés, embalada em saco transparente, em pacote com 02 kg.		KG	339	R\$ -	R\$ -
5	CARNE BOVINA MOÍDA - É o corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg (tipo Acém) . 1ª qualidade (tipo Acém), limpa, sem gordura, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 2 kg.		KG	2080	R\$ -	R\$ -
6	CARNE BOVINA PALOMA - Constituída de por fi bras curtas e macias, com nervos e gordura. É uma carne mais macia do que ocoxão duro. Limpa, sem gorduras, possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) , embalada em saco transparente, em pacote com 02 kg.		KG	2254	R\$ -	R\$ -
7	CARNE DE SOL - coxão mole - É ligeiramente salgada e, depois, colocada para secar e desidratar em local coberto e venti lado.O processo de secagem é rápido e o interior da carne fi ca úmido e macio. Sem gordura, limpa, embalada em sacotransparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).		KG	607	R\$ -	R\$ -
8	CARNE SUÍNA COSTELA - É um pedaço de carne do porco que corresponde às costelas do animal presente ao nível da caixatorácica abaixo das patas dianteiras. Magra, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).		KG	1020	R\$ -	R\$ -
9	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO - uma carne magra, sequinha e com fibras longas. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.		KG	1179	R\$ -	R\$ -
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - frango, em pedaços (coxa e sobrecoxa) com os respectivos ossos, congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg		KG	4155	R\$ -	R\$ -
11	FILÉ DE MERLUZA - Peixe de água salgada, com baixo teor de gordura, rico em nutrientes e vitaminas. Embalada em sacotransparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 2kg		KG	899	R\$ -	R\$ -
12	LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA – É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes de frango, adicionada de gordura de frango e ingredientes. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação 02 kg.		KG	382	R\$ -	R\$ -
13	LINGUIÇA DE PORCO SEM PIMENTA – É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordurasuína e ingredientes. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.		KG	418	R\$ -	R\$ -

14	LINGUIÇA TOSCANA - É feita 100% de carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Industrializada de primeira qualidade, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	KG	70	R\$	-	R\$	-
15	LOMBO SUÍNO - grande peça constituída das massas musculares e bases ósseas correspondentes, obtida do traseiro-serrote, após a retirada da alcatra e do coxão. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	KG	1132	R\$	-	R\$	-
16	PÉ E ORELHA DE PORCO - É uma proteína que possui muito colágeno também rica em vitamina B. Limpo, picado, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	KG	84	R\$	-	R\$	-
17	PEITO DE FRANGO COM OSSO - corte da parte anterior do frango, fonte de proteína magra com nutrientes essenciais como vitaminas, minerais e aminoácidos. Congelado, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	KG	2239	R\$	-	R\$	-
18	PEIXE EM POSTAS GRANDES - PINTADO - peixe de água doce, de couro (coloração acinzentada e com pintas pretas), tem carne branca, macia, saborosa e quase sem espinhas. Congelado, boa procedência e aparência, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	KG	270	R\$	-	R\$	-
19	CARNE BOVINA LAGARTO - corte constituído da massa muscular localizada entre o coxão-duro e o coxão-mole. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	KG	160	R\$	-	R\$	-
20	LINGUIÇA CALABRESA - deve conter 2,5% de proteína de soja em sua composição. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação mínimo de 01kg.	KG	50	R\$	-	R\$	-

VALOR TOTAL DO LOTE 01 -----> R\$ -

LOTE 02 - FRIOS

Item	Produto / Serviço	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	APRESUNTADO - obtido de suínos sadio, fatiado, em pacote com 01 kg, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, limpo e não violado, com n° do lote, data de fabricação e validade, sem sujidade, parasitas, larvas ou fungos. Cozido, em peças de 3,5 a 4 kg, obtido de partes do suíno sadio. Deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12486, de 20/10/78)		KG	798	R\$	-
2	MORTADELA - constituída de carnes bovina e suína, misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico, atóxico.		KG	2240	R\$	-
3	MUÇARELA FATIADA - produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente - SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Embalada em saco transparente a vácuo, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir apresentação de 01 kg.		KG	958	R\$	-
4	QUEIJO CURADO E RALADO - É um queijo mais seco e mais firme, massa mais ou menos firme, casca amarelada e de sabor levemente ácido. Tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem intacta, sem sinais de violação, com data de validade, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg.		KG	1175	R\$	-
5	QUEIJO FRESCO - tipo minas, com pouco sal, de 1ª qualidade, indicando prazo de validade, embalado em saco plástico transparente, não violado, em peça de 01 kg. obtido à partir de leite, é produzido pela coagulação do leite isto é realizado, em uma primeira etapa, pela acidificação com uma cultura bacteriana e em seguida, empregando uma enzima, a quimosina (coalho ou substitutos) para transformar o leite em coalhada e soro. A coalhada sólida é então separada do soro líquido e prensada em forma de queijo.		KG	824	R\$	-
6	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO - BISNAGA 500 G - leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.		KG	60	R\$	-
7	SALSICHA PARA HOT DOG - produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de um ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou pro processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. De boa qualidade e procedência, data de fabricação e validade, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg.		KG	823	R\$	-

VALOR TOTAL DO LOTE 02 -----> R\$ -

OBSERVAÇÕES

NOTA-SE: Os produtos acima citados, poderão sofrer uma variação na quantidade na entrega da mercadoria, em razão das quantidades definidas por pcte.

Os referidos produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme solicitação das Unidades/Programas da OVG, no endereço de cada solicitante (conforme item 7.1 do Termo de Referência), e não deverá ultrapassar o prazo de 02 (dois) dias após solicitação.

Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e/ou embalagem, e ainda deverão ser de procedência, ser de primeira qualidade e embalados de forma correta e higiênica de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, transportados de forma que não viole sua integridade e os veículos devem estar de acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

Será contratada a empresa que oferecer o **"MENOR PREÇO POR LOTE"**.

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

Será realizada negociação aberta entre os fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade. Somente serão convocados a participar da negociação, as empresas devidamente classificadas/habilitadas.

NOTA-SE: 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:	Boleto bancário ()	Depósito bancário ()
Prazo para pagamento:		
Validade da Proposta:		

Prazo de Entrega:			
Nota Fiscal:	Material: ()	Serviço: ()	
Observações do Fornecedor:			