



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	Jonacy Junior	Telefone	(62) 3201-9441	WhatsApp:	(62) 98248-0069
e-mail:	jonacy.junior@ovg.org.br			PROCESSO Nº	202500058006121

Esta solicitação é válida até o dia: **16/10/2025** - podendo ser prorrogado (acompanhar site OVG e/ou plataforma HUMA)

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.

OBJETO : Contratação de empresa para o fornecimento de insumos desidratados: tomate, cenoura em flocos, cebola e alho granular, para produção do Mix do Bem do Programa Banco de Alimentos, com entrega parcelada, sob demanda, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência nº. 120/2025 - CPAB/GPCOM/GBA - Versão II.

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO OU SERVIÇO	MARCA	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	TOMATES DESIDRATADOS EM FLOCOS. a) DESCRIÇÃO: Especiaria constituída por frutos da espécie Lycopersicum esculentum L, limpos e desidratados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. b) EMBALAGENS: contendo 10 kg a 20 kg de produto. b.1) Sacos de polietileno (embalagem primária); b.2) Sacos de papel Kraft com duas folhas ou caixas de papelão (embalagem secundária). c) 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. d) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: d.1) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Flocos irregulares; Cor - Vermelha; Odor - Característico; Sabor - Característico. d.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - Umidade Máx. 12%; d.3) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g.		KG	14.000	R\$ -	R\$ -

2	CENOURA DESIDRATADA DE 3 A 5 MM a) DESCRIÇÃO: Trata-se de uma especiaria constituída por bulbos de <i>Daucus carota</i> selecionados, desidratados e limpos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. b) EMBALAGENS: contendo 10 kg a 20 kg de produto. b.1) Sacos de polietileno (embalagem primária); b.2) Sacos de papel Kraft com duas folhas ou caixas de papelão (embalagem secundária). c) 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. d) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: d.1) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos irregulares; Cor - Laranja; Odor - Característico; Sabor - Característico; d.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade Máx. 10%. Conforme RDC 272 de 22/09/2005; d.3) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <i>Salmonella</i> - Ausência em 25g; <i>Escherichia coli</i> - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019.		KG	14.000	R\$ -	R\$ -
3	CEBOLA DESIDRATADA GRANULADA DE 3 A 5 MM a) DESCRIÇÃO: Trata-se de uma especiaria constituída por bulbos de <i>Allium cepa</i> selecionados, desidratados e limpos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. b) EMBALAGENS: contendo 10 kg a 20 kg de produto. b.1) Sacos de polietileno (embalagem primária); b.2) Sacos de papel Kraft com duas folhas ou caixa de papelão (embalagem secundária). c) 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. d) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: d.1) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos irregulares; Cor - Amarelo claro; Odor - Característico; Sabor - Característico; d.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade - Máx. 12% .Conforme RDC 272 de 22/09/2005; d.3) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <i>Salmonella</i> - Ausência em 25g; <i>Escherichia coli</i> - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019.		KG	9.000	R\$ -	R\$ -

4	ALHO DESIDRATADO GRANULADO a) 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. b) EMBALAGENS: contendo 10 kg a 25 kg de produto. b.1) Sacos de polietileno (embalagem primária); b.2) Caixas de papelão (embalagem secundária). c) 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. d) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: d.1) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto - Grãos homogêneos; Cor- Levemente amarelo; Odor - Pungente característico; Sabor - Característico; d.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade - Máx. 8%; GRANULOMETRIA - Sobre Mesh 12 Mínimo: 90%. Conforme RDC 272 de 22/09/2005; d.3) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella - Ausência em 25g; Escherichia coli - Máx. 2x10 UFC/g; Bolores e leveduras - Máx. 10 ³ UFC/g. Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019.					
			KG	9.000	R\$	- R\$ -

NOTA-SE: Os Valores Unitários deverão ser cotados com **SOMENTE 02(duas) casas decimais** após a vírgula.

OBSERVAÇÕES DOS ITENS

FAVOR LER AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA / EDITAL Nº 152/25

OBSERVAR TAMANHO MÍNIMO DAS EMPBALAGENS DE CADA ITEM

Será realizada negociação aberta entre os fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade

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

Serão solicitadas amostras de todos os itens somente da empresa que for classificada em primeiro lugar, por item, após a fase de negociação aberta.

O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme previsto no Regulamento para Aquisições próprio desta Organização.

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 Lei15.503/2005, 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 de pagamento:		
Validade da Proposta:		
Prazo de Entrega:		
Nota Fiscal:	Material: ☐	Serviço: ☐
Observações do Fornecedor:		