



Organização das Voluntárias de Goiás - OVG - CNPJ.: 02.106.664/0001-65

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	ELIADA G. DE SANTANA	WHTS	62 9 8248-0074	TELEFONE FIXO	62 32019464
e-mail:	eliada.goncalves@ovg.org.br		PROCESSO	202600058004896	

Esta solicitação é válida até o dia:

23/10/2026 A 09/11/2026 ATÉ AS 18:00h - **PROPOSTAS RECEBIDAS APÓS ESTA DATA E HORÁRIO SERÃO DESCONSIDERADAS.** CASO HAJA PRORROGAÇÃO, CONSULTAR O SITE OVG.

AREA FORNECEDOR

Por favor, preencher 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 BANCARIOS são necessários tanto no ORÇAMENTO quanto na NOTA FISCAL, pois a partir de agora só realizaremos pagamento por meio de depósito

OBJETO : Contratação de empresa especializada para o fornecimento de carnes diversas para as Unidades, Programas e Ações da OVG, com entrega parcelada, sob demanda, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantitativos e especificações estabelecidos no Termo de Referência nº 071/2026 - CPAB/GPCOM/GPSA.

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO	UNIDADE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BACON - Produto cárneo obtido da parede torácico – abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, curado, defumado, cozido ou não. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	KG	131		
2	CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO – 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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	KG	775		
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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	KG	565		
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 bifes, embalada em saco transparente, em pacote com até 01 kg.	KG	232		
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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 01kg. 1ª qualidade (tipo Acém), limpa, sem gordura, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com até 01kg.	KG	2242		
6	CARNE BOVINA PALOMA - Constituída de por fibras curtas e macias, com nervos e gordura. É uma carne mais macia do que o coxão duro. Limpa, sem gorduras, possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), embalada em saco transparente, em pacote com até 01 kg.	KG	2355		

7	CARNE DE SOL - coxão mole - É ligeiramente salgada e, depois, colocada para secar e desidratar em local coberto e ventilado. O processo de secagem é rápido e o interior da carne fica úmido e macio. Sem gordura, limpa, embalada em saco transparente, em pacote com até 01 kg. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	669		
8	CARNE SUÍNA COSTELA - É um pedaço de carne do porco que corresponde às costelas do animal presente ao nível da caixa torácica abaixo das patas dianteiras. O corte deve apresentar carne de coloração rosada a vermelha, com baixo teor de gordura visível, conforme especificado para consumo institucional. Produto congelado, embalado em plástico transparente, a embalagem deve ser resistente e manter a integridade do produto, garantindo a vedação adequada para evitar contaminações externas, em pacotes de até 01Kg. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá ter data de manipulação próximo a data da entrega, não excedendo um período de 15 dias, a fim de garantir o frescor e a qualidade para consumo.	KG	848		
9	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO TRASEIRO - uma carne magra, sequinha e com fibras longas. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01kg.	KG	1000		
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 sadias, 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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 02kg.	KG	3370		
11	FILÉ DE MERLUZA - Peixe de água salgada, com baixo teor de gordura, rico em nutrientes e vitaminas. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg	KG	1430		
12	LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA FINA – 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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação até 01 kg.	KG	336		
13	LINGUIÇA DE PORCO SEM PIMENTA FINA – É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	KG	319		
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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	409		
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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	KG	1216		
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 até 01 kg. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	116		
17	FILÉ DE FRANGO – Fonte de proteína magra com nutrientes essenciais como vitaminas, minerais e aminoácidos. Carne de ave In Natura Tipo: frango, Corte: Peito, Estado de Conservação: Congelado (a), Processamento: Sem pele, Sem Osso. Consistência Firme e Compacta, com cor, cheiro e Sabor próprios. Embalado em saco plástico transparente, em pacote com até 01kg. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	2735		

18	PEIXE EM POSTAS – 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 01kg. Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	150		
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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01kg.	KG	280		
20	LINGUIÇA CALABRESA G – pode 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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação mínimo de até 01kg.	KG	209		
VALOR DA PROPOSTA ----->					
NOTA-SE: Os Valores Unitários deverão ser cotados com SOMENTE 02(duas) casas decimais após a vírgula.					
OBSERVAÇÕES DOS ITENS					
"IMPORTANTE: O horário limite para recebimento das propostas será sempre ATÉ AS 18:00h da data publicada ou prorrogada - As propostas recebidas após esta DATA E HORÁRIO SERÃO DESCONSIDERADAS."					
FAVOR LER AS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVOS DO OBJETO: EDITAL Nº 109/26-GAPS - e ITEM 04 TERMO DE REFERÊNCIA Nº071/2026 CPAB/GPCOM/GPSA. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO FAVOR VERIFICAR O ITEM 03 - EDITAL nº. 109/26 - ITEM 04 DOTERMO DE REFERÊNCIA Nº071/2026 - CPAB/GPCOM/GPSA.					
O critério de julgamento das propostas será o de MENOR PREÇO GLOBAL, observadas as condições e especificações estabelecidas neste Edital e em seus anexos.					
DA NEGOCIAÇÃO ABERTA Conforme determina o item 7.7 "g" do Regulamento para Aquisição de Bens, será realizada negociação aberta entre os fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade. A referida negociação será agendada e promovida pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, da OVG. Somente serão convocados a participar da negociação, as empresas devidamente classificadas/habilitadas. A negociação poderá ser na forma presencial (na sede da OVG) ou na forma virtual, como melhor entender a OVG. A negociação na forma presencial deverá ser agendada com no mínimo 02 (dois) dias de antecedência. A negociação na forma virtual será realizada através de plataforma eletrônica "gratuita" com no mínimo 02 (dois) dias de antecedência e o link da reunião deverá ser encaminhada com no mínimo meia hora antes da abertura do evento para o e-mail informado pelo proponente na fase de cotação.					
DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: Prova de funcionamento junto à vigilância sanitária do Município/Estado mediante apresentação de Alvará ou Registro junto ao Serviço de Inspeção Federal - SIF ou Serviço de Inspeção Estadual - SISP, número de registro do produto no órgão competente, válidos.					
DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor/fiscal do contrato, de forma parcelada, sob demanda, observando-se as condições do Termo de Referência, conforme solicitação das Unidades, respeitando o prazo de entrega estabelecido, de segunda-feira à sexta-feira e horário de 08h as 16h30min, nos endereços descritos no subitem 8.1 do Termo. Após a solicitação, a Contratada deverá entregar os produtos no prazo de 2 (dois) dias. Excepcionalmente, o prazo de entrega poderá ser alterado mediante solicitação e justificativa da Contratada via e-mail, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, sujeito à aprovação da Contratante. Demais condições de fornecimento dos produtos, constam descritos no Termo de Referência.					
DO PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), 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. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado. E em caso de desenquadramento, a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos. A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos, importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos: O Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas no contrato. Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais. Serão pagos somente os produtos devidamente entregues.					
DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO: Será emitido contrato com vigência será de 12 (doze) meses contados a partir da data da última assinatura, podendo ser prorrogado em conformidade com o Regulamento de Compras desta Organização, através de assinatura de Termo Aditivo, mediante comprovação da vantajosidade econômica para a OVG, devendo o mesmo ser regulamente publicado em seu site. O contrato poderá ser reajustado no prazo de 12 (doze) meses a partir da data de sua celebração. O índice de reajuste a ser adotado deverá ser o do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou por outro indicador que venha substituí-lo ou de acordo entre as partes.					
DA GARANTIA : A contratada deverá fornecer garantia legal do objeto.					
DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO - ITEM 12 DO EDITAL nº109/2026 GAPS					
DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS - ITEM 13 DO EDITAL Nº109/2026 - GAPS					
A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG não se responsabiliza pelo não recebimento de propostas e/ou documentos em decorrência de falhas técnicas dos equipamentos do fornecedor, indisponibilidade ou instabilidade de conexão com a internet, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de transmissão de dados, erros ou atrasos nos serviços de correio eletrônico ou quaisquer outros fatores alheios ao controle da OVG. É de inteira responsabilidade do fornecedor encaminhar sua proposta e os documentos exigidos dentro do prazo estabelecido, bem como certificar-se de seu efetivo recebimento pelo responsável pela cotação, mediante confirmação por e-mail, telefone ou WhatsApp, nos contatos informados na Solicitação de Cotação/Orçamento.					

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.**

Condições de Pagamento	() DEPOSITO BANCARIO	() BOLETO BANCARIO
Prazo de pagamento:		
Validade da Proposta:		
Prazo de entrega:		
Nota Fiscal	Serviço:	
Observações do Fornecedor		