



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	TATIANE PIRES	Telefone	62 3201-9387	WhatsApp:	62 98248-0010
e-mail:	tatiane.pires@ovg.org.br			PROCESSO Nº	202400058005181

Esta solicitação é válida até o dia: 26/11/2024 - podendo ser prorrogado (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:		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 carnes diversas, sob demanda, de acordo às necessidades das Unidades, Programas e Ações da OVG, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações e condições contadas no Termo de Referência nº. 126/2024-CPAB/GPCOM/GPSA .

ITEM	DESCRIÇÃO OBJETO OU SERVIÇO	MARCA	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNIT.	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 Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), apresentação de até 01 kg.		KG	145	R\$ -	R\$ -
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	1.795	R\$ -	R\$ -
3	CARNE BOVINA COSTELA - É o corte constituído das massas musculares e bases 03 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	660	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 bifes, embalada em saco transparente, em pacote com até 01 kg.		KG	250	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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), apresentação de 01kg (tipo Acém). 1ª qualidade (tipo Acém), limpa, sem gordura, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com até 01kg.		KG	2206	R\$	-	R\$	-
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 gordura, 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	1420	R\$	-	R\$	-
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	685	R\$	-	R\$	-
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	1.000	R\$	-	R\$	-
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	1370	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 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	3.902	R\$	-	R\$	-
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	1296	R\$	-	R\$	-

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	472	R\$	-	R\$	-
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	521	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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	474	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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), apresentação de até 01 kg.	KG	1344	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 até 01 kg. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	111	R\$	-	R\$	-
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	2.421	R\$	-	R\$	-
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. Possuir o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	KG	200	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 o Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), apresentação de até 01kg	KG	210	R\$	-	R\$	-
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	244	R\$	-	R\$	-

VALOR TOTAL DA PROPOSTA ----->

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

3.2. Os produtos acima citados, poderão sofrer uma variação na quantidade na entrega da mercadoria, em razão das quantidades definidas por pacote.

FORMA DE ENTREGA : Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, sob demanda, observando-se as condições do Termo de Referência, conforme solicitação das Unidades, Programas e Ações. 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 da Contratada via e-mail, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, sujeito à aprovação do Contratante .

FORMA DE PAGAMENTO : O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

Será contratada a empresa que oferecer o MENOR PREÇO GLOBAL.

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:	<input type="checkbox"/>	Boleto bancário	<input type="checkbox"/>	Depósito Bancário	
Prazo de pagamento:					
Validade da Proposta:					
Prazo de Entrega:					
Nota Fiscal:		Material:	<input type="checkbox"/>	Serviço:	<input type="checkbox"/>
Observações do Fornecedor:					

--