Frank Homem
48 99671-0130

Cliente: BOMBEIROS MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS

Data: 27/01/2025

ORÇAMENTO PARA BASE LICITAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	Açúcar refinado	KG	30	R$ 5,32	R$ 159,60
2	Azeite de oliva	UNID.	110	R$ 69,90	R$ 7.689,00
3	Arroz parboilizado	KG	300	R$ 5,60	R$ 1.680,00
4	Geleia	UNID.	90	R$ 17,20	R$ 1.548,00
5	Extrato de tomate	UNID.	160	R$ 3,10	R$ 496,00
6	Manteiga com sal	UNID.	75	R$ 17,37	R$ 1.302,75
7	Feijão preto	KG	145	R$ 9,99	R$ 1.448,55
8	Leite integral uht	LITRO	1095	R$ 5,81	R$ 6.361,95
9	Massa tipo espaguete com ovos	UNID.	300	R$ 4,29	R$ 1.287,00
10	Óleo de soja	UNID.	80	R$ 9,20	R$ 736,00
11	Sal	KG	20	R$ 2,05	R$ 41,00
12	Pão branco - tipo de forma fatiado	KG	230	R$ 13,50	R$ 3.105,00
13	Ovos de galinha (30 unidades)	BANDEJA	60	R$ 31,00	R$ 1.860,00
14	Achocolatado em pó	UNID.	45	R$ 12,97	R$ 583,65
15	Café torrado e moído, tipo tradicional	UNID.	150	R$ 25,89	R$ 3.883,50
16	Alface	KG	30	R$ 3,40	R$ 102,00
17	Alho	KG	20	R$ 31,00	R$ 620,00
18	Banana caturra	KG	275	R$ 5,10	R$ 1.402,50
19	Batata inglesa	KG	330	R$ 5,90	R$ 1.947,00
20	Cebola de cabeça	KG	150	R$ 5,76	R$ 864,00
21	Cenoura	KG	160	R$ 5,69	R$ 910,40
22	Laranja pera	KG	330	R$ 5,62	R$ 1.854,60
23	Maça fuji ou gala	KG	275	R$ 8,90	R$ 2.447,50
24	Repolho verde médio	KG	75	R$ 4,20	R$ 315,00
25	Tomate	KG	185	R$ 6,90	R$ 1.276,50
26	Lombo suíno, carne congelada sem osso e sem pele	KG	200	R$ 35,60	R$ 7.120,00

27	Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes	KG	200	R$ 59,80	R$ 11.960,00
28	Filé de peito de frango	KG	200	R$ 27,88	R$ 5.576,00
29	Presunto suíno cozido fatiado	KG	100	R$ 9,15	R$ 915,00
30	Queijo tipo prato fatiado	KG	100	R$ 11,90	R$ 1.190,00

VALOR TOTAL: R$: 70.682,50 SETENTA MIL E SEISCENTOS E OITENTA E DOIS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

ITEM	UN	GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO
01	KG	**AÇÚCAR REFINADO:** **Características Técnicas:** Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
02	UNID.	**AZEITE DE OLIVA:** **Características Técnicas: t**ipo **EXTRA VIRGEM**, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, **acidez máxima de 0,5 g/100g,** coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. **Embalagens**: primária – vidro, original do fabricante, de com **500 ml**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. **Marcas referência:** Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.
03	KG	**ARROZ PARBOILIZADO:** **Características Técnicas:** Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de Fabricação:** Máximo de *30* dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência:** Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.
04	UNID.	**GELEIA:** **Características Técnicas:** Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. **Embalagem primária:** Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de **400g**. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
05	UNID.	**EXTRATO DE TOMATE:** **Características Técnicas:** Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. **Embalagem primária:** Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para **340gramas.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.

06	UNID.	**MANTEIGA COM SAL:** **Características Técnicas:** produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. **Embalagem primária:** plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo **500g**. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. **Prazo de Validade:** mínimo de 60 dias a partir da entrega.
07	KG	**FEIJÃO PRETO:** **Características Técnicas:** Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de **1 kg.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Do Campo, Caldo Bom ou similar.
08	LITRO	**LEITE INTEGRAL UHT:** **Características Técnicas:** Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. **Embalagem:** longa vida (**Tetra Pak) com 1000 ml**. Registro no Ministério da Agricultura. **Data de fabricação**: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.
09	UNID.	**MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS:** **Características Técnicas:** Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. **Embalagem primária:** Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de **500g**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.
10	UNID.	**ÓLEO DE SOJA:** **Características técnicas:** produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. **Embalagem primária:** Garrafa "pet" com capacidade de **900 ml**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.
11	KG	**SAL:** **Características Técnicas:** Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.
12	KG	**PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO:** **Características Técnicas:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. **Embalagem primária:** Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de até 500g. Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.
13	BANDEJA	**OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES):** **Características Técnicas:** Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. **Embalagem primária:** Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. **Prazo de validade:** mínimo de 15 dias do seu recebimento.

14	UNID.	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** **Características Técnicas:** obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. **Embalagens**: primária - rígida (lata), **de 400g**. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). **Legislação**: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. **Marcas referência:** Nescau, Nesquik, Chocolatto ou similar.
15	UNID.	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:** **Características Técnicas:** procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. **Apresentar,** por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, **laudos** técnicos com **validade de no máximo 60 dias**, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105ºc; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45ºC. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. **Embalagens**: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo "tijolo" (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de **500g**, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. **Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC:** Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. **OBSERVAÇÃO 01:** Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.
16	KG	**ALFACE:** **Características Técnicas:** Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto. Obs: O ALFACE DEVERÁ SER ENTREGUE EM **QUILOGRAMAS**.
17	KG	**ALHO:** **Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas.** Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
18	KG	**BANANA CATURRA:** **Características Técnicas: de primeira qualidade**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

19	KG	**BATATA INGLESA:** **Características Técnicas:** Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
20	KG	**CEBOLA DE CABEÇA:** **Características Técnicas:** Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
21	KG	**CENOURA:** **Características Técnicas:** Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
22	KG	**LARANJA PERA:** **Características Técnicas:** Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
23	KG	**MAÇA FUJI OU GALA:** **Características Técnicas:** Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.
24	KG	**REPOLHO VERDE MÉDIO:** **Características Técnicas:** Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
25	KG	**TOMATE:** **Características Técnicas:** Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.
26	KG	**LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE:** **Características Técnicas:** Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. **Embalagem primária:** à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
27	KG	**CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES:** **Características Técnicas:** congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em **embalagens com, no máximo, 1 Kg**. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. **Data de fabricação** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
28	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** **Características Técnicas:** Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. **Embalagem primária:** Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.

29	KG	**PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO:** **Características Técnicas:** resfriado, de primeira qualidade. **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.
30	KG	**QUEIJO TIPO PRATO FATIADO:** **Características Técnicas:** de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.

VALIDADE DA PROPOSTA: 120 DIAS
PRAZO DE ENTREGA: 5 DIAS ÚTEIS

DADOS DA EMPRESA

CNPJ: 36.660.021/0001-80

Frank Rogério Homem

ME Cidade: São José / SC

E-mail: continentecomercial@hotmail.com

Frank Rogério Homem
Proprietário

FRANK ROGERIO HOMEM:07384054931

Digitally signed by FRANK ROGERIO HOMEM:07384054931
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=AC VALID RFB V5, ou=AR PRATICA CERTIFICACAO DIGITAL, ou=Videoconferencia, ou=14911562000100, cn=FRANK ROGERIO HOMEM:07384054931
Date: 2025.01.27 09:14:03 -03'00'

ÁO BOMBEIROS GOVERNADOR CELSO RAMOS
RAZÃO SOCIAL: PSM COMERCIO E SERVICOS LTDA CNPJ Nº.: 29.654.441/0001-99 FONE/FAX
DA EMPRESA: (48) 9 88511790
E-MAIL DE CONTATO: PSM@PSMCOMERCIO.COM.BR / COMERCIAL@PSMCOMERCIO.COM.BR

ORÇAMENTO

Item	Descrição	Unidade	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	Açúcar refinado	KG	30	R$ 5,20	R$ 156,00
2	Azeite de oliva	UNID.	110	R$ 68,06	R$ 7.486,60
3	Arroz parboilizado	KG	300	R$ 5,55	R$ 1.665,00
4	Geleia	UNID.	90	R$ 16,40	R$ 1.476,00
5	Extrato de tomate	UNID.	160	R$ 3,40	R$ 544,00
6	Manteiga com sal	UNID.	75	R$ 17,80	R$ 1.335,00
7	Feijão preto	KG	145	R$ 9,70	R$ 1.406,50
8	Leite integral uht	LITRO	1095	R$ 5,60	R$ 6.132,00
9	Massa tipo espaguete com ovos	UNID.	300	R$ 4,10	R$ 1.230,00
10	Óleo de soja	UNID.	80	R$ 8,99	R$ 719,20
11	Sal	KG	20	R$ 2,15	R$ 43,00
12	Pão branco - tipo de forma fatiado	KG	230	R$ 14,80	R$ 3.404,00
13	Ovos de galinha (30 unidades)	BANDEJA	60	R$ 33,00	R$ 1.980,00
14	Achocolatado em pó	UNID.	45	R$ 13,05	R$ 587,25
15	Café torrado e moído, tipo tradicional	UNID.	150	R$ 26,00	R$ 3.900,00
16	Alface	KG	30	R$ 3,50	R$ 105,00
17	Alho	KG	20	R$ 32,00	R$ 640,00
18	Banana caturra	KG	275	R$ 5,80	R$ 1.595,00
19	Batata inglesa	KG	330	R$ 6,10	R$ 2.013,00
20	Cebola de cabeça	KG	150	R$ 5,90	R$ 885,00
21	Cenoura	KG	160	R$ 5,80	R$ 928,00
22	Laranja pera	KG	330	R$ 5,80	R$ 1.914,00
23	Maça fuji ou gala	KG	275	R$ 9,10	R$ 2.502,50
24	Repolho verde médio	KG	75	R$ 4,15	R$ 311,25
25	Tomate	KG	185	R$ 6,99	R$ 1.293,15
26	Lombo suíno, carne congelada sem osso e sem pele	KG	200	R$ 35,00	R$ 7.000,00
27	Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes	KG	200	R$ 59,00	R$ 11.800,00
28	Filé de peito de frango	KG	200	R$ 27,00	R$ 5.400,00
29	Presunto suíno cozido fatiado	KG	100	R$ 8,99	R$ 899,00
30	Queijo tipo prato fatiado	KG	100	R$ 12,00	R$ 1.200,00
				TOTAL:	R$ 70.550,45

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

ITEM	UN	GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO
01	KG	**AÇÚCAR REFINADO:** **Características Técnicas:** Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
02	UNID.	**AZEITE DE OLIVA:** **Características Técnicas: t**ipo **EXTRA VIRGEM**, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, **acidez máxima de 0,5 g/100g,** coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. **Embalagens**: primária – vidro, original do fabricante, de com **500 ml**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. **Marcas referência:** Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.
03	KG	**ARROZ PARBOILIZADO:** **Características Técnicas:** Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de **1 kg**. **Data de Fabricação:** Máximo de *30* dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência:** Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.
04	UNID.	**GELEIA:** **Características Técnicas:** Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. **Embalagem primária:** Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de **400g**. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
05	UNID.	**EXTRATO DE TOMATE:** **Características Técnicas:** Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. **Embalagem primária:** Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para **340gramas.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.
06	UNID.	**MANTEIGA COM SAL:** **Características Técnicas:** produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. **Embalagem primária:** plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo **500g**. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. **Prazo de Validade:** mínimo de 60 dias a partir da entrega.
07	KG	**FEIJÃO PRETO:** **Características Técnicas:** Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de **1 kg.** **Data de Fabricação:** Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Do Campo, Caldo Bom ou similar.

08	LITRO	**LEITE INTEGRAL UHT:** **Características Técnicas:** Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. **Embalagem:** longa vida (**Tetra Pak) com 1000 ml**. Registro no Ministério da Agricultura. **Data de fabricação**: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.
09	UNID.	**MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS:** **Características Técnicas:** Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. **Embalagem primária:** Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de **500g**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.
10	UNID.	**ÓLEO DE SOJA:** **Características técnicas:** produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. **Embalagem primária:** Garrafa "pet" com capacidade de **900 ml**. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.
11	KG	**SAL:** **Características Técnicas:** Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. **Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. **Marcas referência**: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.
12	KG	**PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO:** **Características Técnicas:** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. **Embalagem primária:** Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de até 500g. Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.
13	BANDEJA	**OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES):** **Características Técnicas:** Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. **Embalagem primária:** Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. **Prazo de validade:** mínimo de 15 dias do seu recebimento.
14	UNID.	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** **Características Técnicas:** obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. **Embalagens**: primária - rígida (lata), **de 400g**. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades,

		manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). **Legislação**: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. **Marcas referência:** Nescau, Nesquik, Chocolatto ou similar.
15	UNID.	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:** **Características Técnicas:** procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. **Apresentar,** por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, **laudos** técnicos com **validade de no máximo 60 dias**, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105ºc; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45ºC. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. **Embalagens**: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de **500g**, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. **Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC:** Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. **OBSERVAÇÃO 01:** Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.
16	KG	**ALFACE:** **Características Técnicas:** Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto. Obs: O ALFACE DEVERÁ SER ENTREGUE EM **QUILOGRAMAS**.
17	KG	**ALHO:**

		Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
18	KG	**BANANA CATURRA:** **Características Técnicas: de primeira qualidade**, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
19	KG	**BATATA INGLESA:** **Características Técnicas:** Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
20	KG	**CEBOLA DE CABEÇA:** **Características Técnicas:** Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
21	KG	**CENOURA:** **Características Técnicas:** Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
22	KG	**LARANJA PERA:** **Características Técnicas:** Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
23	KG	**MAÇA FUJI OU GALA:** **Características Técnicas:** Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.
24	KG	**REPOLHO VERDE MÉDIO:** **Características Técnicas:** Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
25	KG	**TOMATE:** **Características Técnicas:** Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas,

		estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.
26	KG	**LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE:** **Características Técnicas:** Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. **Embalagem primária:** à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
27	KG	**CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES:** **Características Técnicas:** congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em **embalagens com, no máximo, 1 Kg**. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. **Data de fabricação** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
28	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** **Características Técnicas:** Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. **Embalagem primária:** Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. **Pacotes com, no máximo, 1 Kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. **Data de fabricação:** de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
29	KG	**PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO:** **Características Técnicas:** resfriado, de primeira qualidade. **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.
30	KG	**QUEIJO TIPO PRATO FATIADO:** **Características Técnicas:** de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, **Embalagem de 150g a 300g**, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. **Prazo de validade:** mínimo de 30 dias do seu recebimento.

Governador Celso Ramos, 27 de janeiro de 2025.

PSM COMERCIO E SERVICOS LTDA:29654441000199

Assinado de forma digital por PSM COMERCIO E SERVICOS LTDA:29654441000199
Dados: 2025.01.27 09:18:52 -03'00'

PSM COMERCIO E SERVIÇOS

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>

Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)

2 mensagens

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 7 de janeiro de 2025 às 15:50
Para: bruthancomercial@gmail.com

Boa tarde.

Solicito orçamento para alimentação conforme planilha anexa

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 6 de fevereiro de 2025 às 06:37
Para: bruthancomercial@gmail.com

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

--------- Mensagem encaminhada ---------

De: **10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante** <10321cmt@cbm.sc.gov.br>
Data: ter., 7 de jan. de 2025 às 15:50
Assunto: Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)
Para: <bruthancomercial@gmail.com>
[Texto das mensagens anteriores oculto]

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>

Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)

4 mensagens

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 8 de janeiro de 2025 às 15:48
Para: comercial@psmcomercio.com.br

Solicito orçamento para alimentação conforme planilha anexa

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

2 anexos

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

Especificação.docx
15K

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 24 de janeiro de 2025 às 18:01
Para: continentecomercial@hotmail.com

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

[Texto das mensagens anteriores oculto]

2 anexos

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

Especificação.docx
15K

Continente Comercial <continentecomercial@hotmail.com> 27 de janeiro de 2025 às 09:14
Para: 10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>

Bom dia, segue em anexo orçamento.

Atenciosamente;

Frank Rogério Homem
Continente Comercial

De: 10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>
Enviado: sexta-feira, 24 de janeiro de 2025 19:01
Para: continentecomercial@hotmail.com <continentecomercial@hotmail.com>
Assunto: Fwd: Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)

[Texto das mensagens anteriores oculto]

ORÇAMENTO BOMBEIROS GCR.pdf
1259K

Psm comercio <comercial@psmcomercio.com.br> 27 de janeiro de 2025 às 09:21
Para: 10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>

Bom dia

Segue em anexo o orçamento conforme solicitado.
Qualquer dúvida estou a disposição

Att
[Texto das mensagens anteriores oculto]

ORÇAMENTO BOMBEIROS.pdf
822K

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br>

Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)

2 mensagens

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 7 de janeiro de 2025 às 15:50
Para: bruthancomercial@gmail.com

Boa tarde.

Solicito orçamento para alimentação conforme planilha anexa

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante <10321cmt@cbm.sc.gov.br> 6 de fevereiro de 2025 às 06:37
Para: bruthancomercial@gmail.com

WILSON COELHO JUNIOR - 2º Sgt BM
Comandante do 1º/2º/3ª/10º BBM - Gov Celso Ramos

Avenida Ganchos do Meio, 193 - Ganchos do meio - Governador Celso Ramos/SC - CEP 88190-00
Telefone (48) 99944-5561

--------- Mensagem encaminhada ---------

De: **10BBM-3CBM-2PBM-1GBM - Governador Celso Ramos - Comandante** <10321cmt@cbm.sc.gov.br>
Data: ter., 7 de jan. de 2025 às 15:50
Assunto: Orçamento para Licitação de Alimentação (Bombeiros Governador Celso Ramos)
Para: <bruthancomercial@gmail.com>
[Texto das mensagens anteriores oculto]

Orçamentro Alimentação Governador Celso Ramos.xlsx
7K

Pesquisa de Preço no Painel de Preço. https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/analise-materiais					
Item	Descrição	Unidade	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	Açúcar refinado	KG	30	R$ 6,37	R$ 191,10
2	Azeite de oliva	UNID.	110	R$ 22,55	R$ 2.480,50
3	Arroz parboilizado	KG	300	R$ 12,18	R$ 3.654,00
4	Geleia	UNID.	90	R$ 11,49	R$ 1.034,10
5	Extrato de tomate	UNID.	160	R$ 2,35	R$ 376,00
6	Manteiga com sal	UNID.	75	R$ 10,96	R$ 822,00
7	Feijão preto	KG	145	R$ 6,75	R$ 978,75
8	Leite integral uht	LITRO	1095	R$ 5,22	R$ 5.715,90
9	Massa tipo espaguete com ovos	UNID.	300	R$ 3,59	R$ 1.077,00
10	Óleo de soja	UNID.	80	R$ 6,49	R$ 519,20
11	Sal	KG	20	R$ 3,99	R$ 79,80
12	Pão branco - tipo de forma fatiado	KG	230	R$ 11,19	R$ 2.573,70
13	Ovos de galinha (30 unidades)	BANDEJA	60	R$ 10,74	R$ 644,40
14	Achocolatado em pó	UNID.	45	R$ 5,92	R$ 266,40
15	Café torrado e moído, tipo tradicional	UNID.	150	R$ 21,15	R$ 3.172,50
16	Alface	KG	30	R$ 5,17	R$ 155,10
17	Alho	KG	20	R$ 23,48	R$ 469,60
18	Banana caturra	KG	275	R$ 8,14	R$ 2.238,50
19	Batata inglesa	KG	330	R$ 8,54	R$ 2.818,20
20	Cebola de cabeça	KG	150	R$ 5,54	R$ 831,00
21	Cenoura	KG	160	R$ 5,00	R$ 800,00
22	Laranja pera	KG	330	R$ 4,11	R$ 1.356,30
23	Maça fuji ou gala	KG	275	R$ 9,37	R$ 2.576,75
24	Repolho verde médio	KG	75	R$ 5,13	R$ 384,75
25	Tomate	KG	185	R$ 6,50	R$ 1.202,50
26	Lombo suíno, carne congelada sem osso e sem pele	KG	200	R$ 29,13	R$ 5.826,00
27	Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes	KG	200	R$ 48,64	R$ 9.728,00
28	Filé de peito de frango	KG	200	R$ 17,37	R$ 3.474,00
29	Presunto suíno cozido fatiado	KG	100	R$ 12,90	R$ 1.290,00
30	Queijo tipo prato fatiado	KG	100	R$ 18,90	R$ 1.890,00
				TOTAL:	R$ 58.626,05

Documento assinado digitalmente
gov.br
WILSON COELHO JUNIOR
Data: 24/04/2025 15:08:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br