



A
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA

ORÇAMENTO BASE DE LICITAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTD	UND	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA Características Técnicas: Cortes de carne bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 5% (cinco por cento). Não deve conter temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo no mínimo 02 cm e no máximo 03 cm de comprimento. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, ou sacos de nylon-poly, atóxicos, termossoldados e resistentes. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega	25000	KG	R\$ 59,85	R\$ 1.496.250,00
2	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA – LOMBO EM CUBOS Características técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem capa de gordura, fatiado em cubos, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em cubos medindo 02 cm X 02 cm. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou saco de nylon-poly, atóxico, termossoldado e resistente. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	35000	KG	R\$ 41,85	R\$ 1.464.750,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA Dois milhões, novecentos e sessenta e um mil reais					R\$ 2.961.000,00



Validade do orçamento: 12 (vinte) dias.

DADOS DA PROPONENTE:

SAFI COMÉRCIO ATACADISTA LTDA

CNPJ Nº 13.839.796/0001-12

Endereço: Rua Pedro Theisen Júnior, 611, Aririú - Palhoça/SC - CEP 88.135-420

Fone/Fax: (48) 3259-7816

Palhoça/SC, 13 de maio de 2025

Gizele Regina da Silva
Proprietária