

**EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**EDITAL N.º 005/2024**

A Prefeitura Municipal de Pojuca/BA, através do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação - SEDUC vem solicitar **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado em âmbito nacional, uma vez que este é de suma importância para o município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações.

Interessados deverão enviar orçamentos para os e-mails: [seduc2019@gmail.com](mailto:seduc2019@gmail.com) e [seduclicitacoespojuca@gmail.com](mailto:seduclicitacoespojuca@gmail.com), contato via celular (71) 3645-1147, prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

**OBJETO:** Fornecimento parcelado de produtos carnes, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba.

PRODUTOS CÁRNEOS - CARNE BOVINA - CORTE ACÉM INTEIRO						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p><b>CARNE, BOVINA, corte: acém inteiro</b>, congelado de primeira qualidade, sem ossos, limpo onde geram quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia, sem presença de manchas esverdeadas, não amolecida, nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é 15%.</p> <p><b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS:</b> Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>REGISTRO DE INSPEÇÃO:</b> Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve conter o selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de garantir a segurança e procedência dos produtos de origem animal. A rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inserido no rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal.</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE</b></p>	KG	21600			

	<p>NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocamento e entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capazes de manter a temperatura e umidade relativa apropriada para conservação. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado em condições higiênicas adequadas. O compartimento de carga deve estar seco, livre de aromas ou odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou matérias que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
<b>VALOR TOTAL</b>						
<b>PRODUTOS CÁRNEOS - CARNE BOVINA - CORTE LAGARTO PAULISTA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p><b>CARNE, BOVINA, corte: lagarto paulista</b>, congelado de primeira qualidade, sem ossos, limpo onde geram quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia, sem presença de manchas esverdeadas, não amolecida, nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é 15%.</p> <p><b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS:</b> Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b>Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>REGISTRO DE INSPEÇÃO:</b> Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve conter o selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de garantir a segurança e procedência dos produtos de origem animal. A rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inserido no rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal.</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE</b></p> <p>NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocamento e entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capazes de manter a temperatura e umidade relativa apropriada para conservação. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado em condições higiênicas adequadas. O compartimento de carga deve estar seco, livre de aromas ou odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou matérias que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do</p>	KG	12000			

	alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL						
<b>PRODUTOS CÁRNEOS - FRANGO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELE</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p><b>FRANGO, filé de peito, congelado, sem pele</b>, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> cor, sabor e aroma característico e textura firme.  <b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS:</b> Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.  <b>EMBALAGEM:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico tradicional, zip ou bandejas em material plástico ou isopor, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>REGISTRO DE INSPEÇÃO:</b> Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve conter o selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de garantir a segurança e procedência dos produtos de origem animal. A rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inserido no rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal.  <b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA:</b> O transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocamento e entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capazes de manter a temperatura e umidade relativa apropriada para conservação. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado em condições higiênicas adequadas. O compartimento de carga deve estar seco, livre de aromas ou odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou matérias que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.  <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	38400			
VALOR TOTAL						
<b>PRODUTOS CÁRNEOS - FRANGO CORTE SOBRECOXA CONGELADA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL

1	<p><b>FRANGO, corte: sobrecoxa, congelada</b>, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma característico e própria textura firme.</p> <p><b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS:</b> Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico tradicional, zip ou bandejas em material plástico ou isopor, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>REGISTRO DE INSPEÇÃO:</b> Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve conter o selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de garantir a segurança e procedência dos produtos de origem animal. A rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inserido no rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal.</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA:</b> O transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocamento e entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capazes de manter a temperatura e umidade relativa apropriada para conservação. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado em condições higiênicas adequadas. O compartimento de carga deve estar seco, livre de aromas ou odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou matérias que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	25440			
<b>VALOR TOTAL</b>						
<b>PRODUTOS CÁRNEOS -FRANGO CORTE COXINHA DA ASA CONGELADA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL

1	<p>FRANGO, corte: coxinha da asa, congelada, de pri qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma caracteris própria textura firme.</p> <p><b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGI</b> Estabelece que estes alimentos são proibidos de c microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos quantidades que sejam danosas à saúde da população e apresentar as listas com os padrões microbiológicos alimentos prontos para oferta ao consumidor.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: plástico tradicional, zip ou bandejas em material plástico isopor, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; r furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de me que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>REGISTRO DE INSPEÇÃO:</b> Os produtos de origem a devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve co selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de gara segurança e procedência dos produtos de origem anim: rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inseri rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos ser de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeç produtos de origem animal.</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE</b> <b>ENTREGA:</b> O transporte de produtos alimentícios refrige (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocame: entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qual inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistem: transporte adequados às características do produto a transportado e capazes de manter a temperatura e umidade re apropriada para conservação. O produto deverá ser transpo em carro refrigerado em condições higiênicas adequad: compartimento de carga deve estar seco, livre de arom: odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou ma que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alime fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservaçã</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	6000			
<b>VALOR TOTAL</b>						
<b>PRODUTOS CÁRNEOS - PEIXE TILÁPIA FILÉ DE PEIXE</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL

<p>PEIXE TILÁPIA, filé de peixe, de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés, congelados a (- 18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas químicas e organolépticas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS: Estabelece que estes alimentos são proibidos de conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que sejam danosas à saúde da população e deve apresentar as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.</p> <p>EMBALAGEM: Peso líquido de no mínimo 0,800 G. Embalagem primária: saco plástico tradicional, zip ou bandejas em material plástico ou isopor, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>REGISTRO DE INSPEÇÃO: Os produtos de origem animal devem ter inspeção industrial e sanitária. O produto deve conter o selo SIM e/ou SIE e/ou SIF e/ou SISBI a fim de garantir a segurança e procedência dos produtos de origem animal. A rotulagem deve seguir modelo padrão de logotipo a ser inserido no rótulo dos produtos dos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção que aderirem ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante carga, deslocamento e entrega, devem garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção. O fornecedor deve utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capazes de manter a temperatura e umidade relativa apropriada para conservação. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado em condições higiênicas adequadas. O compartimento de carga deve estar seco, livre de aromas ou odores, limpo não devendo transportar outras cargas ou matérias que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>5760</p>		
<b>VALOR TOTAL</b>				
<b>VALOR TOTAL POR EXTENSO</b>				

Pojuca - Bahia, 27 de fevereiro de 2024.

**PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA**  
Chefe do Setor de Finanças