

## **EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº 040/2025 - SEGAD**

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

Interessados deverão enviar orçamentos para o e-mail: [compras@pojuca.ba.gov.br](mailto:compras@pojuca.ba.gov.br) no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

### **1.0 – DO OBJETO**

**1.1- Contratação de empresa para o fornecimento contínuo de proteínas de origem animal, destinadas à composição do cardápio da Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca – BA**

### **2.0 – JUSTIFICATIVA**

Diante da responsabilidade e condições adequadas para o funcionamento pleno das atividades escolares, especialmente no que se refere à garantia do direito à alimentação, torna-se imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar das unidades da Rede Municipal de Ensino de Pojuca – BA. A alimentação escolar é componente fundamental para a promoção da saúde, o desenvolvimento integral e o desempenho educacional dos alunos, assegurando condições adequadas de aprendizado e permanência na escola.

A Constituição Federal de 1988, no Art. 6º, reconhece a alimentação como um direito social, reafirmado também no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Dentro desse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) cumpre papel essencial, sendo estruturado para garantir a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e saudáveis, respeitando a cultura alimentar, a faixa etária, as condições de saúde e o tempo de permanência dos educandos na escola.

A inclusão de proteínas de origem animal no cardápio escolar é estratégica e nutricionalmente relevante, pois são fontes de proteínas de alto valor biológico, fundamentais para o crescimento, desenvolvimento cognitivo e fortalecimento do sistema imunológico. Esses alimentos também fornecem vitaminas e minerais essenciais, sendo indispensáveis à formação de refeições equilibradas que atendam às necessidades nutricionais diárias dos estudantes.

Diante do atual cenário nutricional brasileiro — que apresenta simultaneamente casos de desnutrição e aumento de sobrepeso e obesidade entre crianças e adolescentes —, a alimentação escolar deve seguir diretrizes técnicas que promovam o consumo consciente de alimentos saudáveis, contribuindo para a formação de hábitos alimentares adequados desde a infância. As diretrizes do PNAE e o Guia Alimentar para a População Brasileira reforçam essa perspectiva.

Além disso, a estimativa de demanda baseia-se em dados atualizados do Mapa de Matrículas (março de 2025), no calendário escolar de 200 dias letivos, e no consumo histórico das unidades escolares. As projeções consideram variações por faixa etária (creche, fundamental I, fundamental II e EJA), respeitando os critérios das Leis da Alimentação de Pedro Escudero: quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

Ressalta-se que as entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares municipais, incluindo a Associação Beneficente Bernardino Sena, conveniada ao Município, e o Centro de Formação e Controle da Alimentação Escolar (CFCAE) – uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) responsável por dar suporte técnico e logístico à alimentação escolar de Pojuca. Todas as mercadorias destinadas ao CFCAE deverão passar por avaliação da equipe de nutrição responsável, com controle de qualidade rigoroso e coordenação adequada.

As entregas das proteínas de origem animal deverão ser realizadas de forma gradativa, cinco vezes por semana, conforme a programação nutricional e o cardápio elaborado por profissional habilitado, respeitando o cronograma de distribuição previamente definido.

Portanto, a contratação ora proposta justifica-se plenamente pela necessidade de garantir a continuidade e qualidade da alimentação escolar, cumprindo com os marcos legais, nutricionais e pedagógicos estabelecidos. Tal ação contribui significativamente para a promoção da saúde, o combate à insegurança alimentar e o fortalecimento do processo de ensino-aprendizagem.

### 3.0 – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE

3.1 – A empresa deverá fornecer conforme solicitação, os seguintes materiais:

LOTE 01						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	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. <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%. <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> 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. <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</p>	KG		30.000	R\$	R\$

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.

**VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ \_\_\_\_\_ ( )**

**LOTE 02**

<b>Nº</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>	<b>UNID</b>	<b>MARCA</b>	<b>QTDE</b>	<b>V. UNIT.</b>	<b>V. TOTAL</b>
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. <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%. <b>PADRÕES E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</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> 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. <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</b></p>	KG		16.500	R\$	R\$

<p>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.</p>					
---	--	--	--	--	--

**VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ \_\_\_\_\_ ( )**

**LOTE 03**

<b>Nº</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>	<b>UNID</b>	<b>MARCA</b>	<b>QTDE</b>	<b>V. UNIT.</b>	<b>V. TOTAL</b>
1	<p><b>FRANGO, corte: coxinha da asa</b>, congelada, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma característico e própria 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</p>	KG		8.250	R\$	R\$

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 materiais que comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

**VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ \_\_\_\_\_ ( )**

**LOTE 04**

Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<p><b>FRANGO, corte: sobrecoxa</b>, congelada, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma característico e própria textura firme. 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. EMBALAGEM: 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 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. 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</p>	KG		34.200	R\$	R\$

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.

**VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ \_\_\_\_\_ ( )**

**LOTE 05**

Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<p><b>FRANGO, filé de peito</b>, congelado, sem pele, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e textura firme. 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. EMBALAGEM: 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. 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. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E</p>	KG		50.400	R\$	R\$

<p>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 .</p>					
<p><b>VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ( )</b></p>					

LOTE 06						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<p><b>PEIXE TILÁPIA, filé de peixe, de primeira qualidade</b>, 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. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e textura firme. 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. EMBALAGEM: Peso líquido de no mínimo 800 Gr. 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. 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</p>	KG		7.500	R\$	R\$

<p>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. 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.</p>					
<p><b>VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ( )</b></p>					

3.2 – O prazo de entrega dos materiais solicitados será de no máximo 05 (cinco) dias. O prazo de entrega se inicia com o recebimento da solicitação pela CONTRATADA ou, caso seja exigida a apresentação de prova, com a aceitação formal desta.

3.3 – Os produtos ofertados deverão atender aos requisitos mínimos de desempenho das normas brasileiras correspondentes, indicando expressamente a marca do fabricante, de forma clara e inequívoca.

3.4 - O licitante que ofertar produtos com características de qualidade, desempenho, rendimento, eficiência, estrutura, funcionamento, e acabamento diferente daquelas dos produtos de referência, apenas com o objetivo de reduzir o preço ofertado, diante dos demais licitantes, estará sujeito, caso se consagre vencedor da licitação e seus produtos sejam reprovados pelos critérios citados acima, a fornecer os produtos de referência constantes deste Termo de Referência, pelo preço ofertado, sem ônus para o Município.

#### **OBSERVAÇÕES:**

- Entregar os produtos contendo em sua embalagem a data da fabricação, marca/fabricante, validade (mínima de 06 meses);
- Repor os produtos dentro do prazo de validade, no caso de qualquer alteração dos mesmos;
- Seguir programação da Prefeitura Municipal de Pojuca quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade a serem entregues;
- As quantidades dos produtos são estimadas e a Prefeitura Municipal de Pojuca não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando-se o que dispõe a Lei Federal de nº 14.133/21;
- Os materiais/produtos deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);
- A CONTRATADA deverá levar balança para que seja realizada a pesagem dos produtos no ato de entrega dos mesmos.

#### **4.0 – DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**

4.1 - A qualificação técnica será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

a) Alvará de funcionamento da empresa emitido pela prefeitura do município da sede do fornecedor. Caso o alvará não conste o prazo de validade, considerar – se á o prazo de 12 (doze) meses;

b) Da apresentação da comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente licitação.

## **5.0 - CONTRATO**

5.1 – O fornecimento dos materiais objeto da presente contratação será formalizado mediante Termo de Contrato a ser assinado pelas partes, devendo ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133/21.

5.2 - O contrato decorrente da presente contratação terá o seu prazo de vigência contado da data da assinatura do instrumento contratual por **12 (doze) meses**, podendo, ainda, ser prorrogado ou aditivado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, por interesse público, ou até conclusão de novo procedimento licitatório.

5.3 - A Prefeitura Municipal de Pojuca/BA providenciará por sua conta, a publicação do extrato do contrato celebrado no prazo de até 20 (vinte) dias da data de sua assinatura.

5.4 – A empresa contratada terá o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da convocação da Prefeitura Municipal de Pojuca/BA, para assinatura do contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal de nº 14.133/21.

Pojuca - BA, 30 de abril de 2025.

**MARIA EDUARDA SANTANA BIAS**  
**ASSESSOR I**