

EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº 043/2025 - 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. **Cumprido salientar que esse edital é uma republicação do edital nº 042/2025 publicado em 30/04/2025.**

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

1.0 – DO OBJETO

1.1 - O presente termo de referência destina-se a Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à confecção da alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino do município de Pojuca - BA, conforme quantitativos e especificações constante neste Anexo.

2.0 – JUSTIFICATIVA

2.1 – A contratação dos serviços de fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar neste momento mostra-se oportuna e conveniente diante da necessidade de garantir a continuidade e regularidade da oferta de refeições aos alunos da rede municipal de ensino de Pojuca. O ano letivo encontra-se em pleno andamento, e a oferta diária de alimentação adequada e balanceada é um fator essencial para assegurar a frequência, permanência e desempenho escolar, especialmente entre os estudantes em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda representa, muitas vezes, a principal refeição do dia. Adiar a contratação comprometeria diretamente o funcionamento das unidades escolares, gerando impactos negativos ao processo educacional e infringindo os direitos assegurados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, a contratação neste momento permite que a Administração se antecipe à demanda, evitando desabastecimentos, compras emergenciais ou contratações com sobrepreço. Do ponto de vista da gestão pública, a iniciativa é conveniente, pois foi planejada previamente, está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) e segue os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

3.0 – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE

3.1 – A empresa a ser contratada, deverá fornecer de **forma parcelada** de acordo com as Autorizações de Fornecimento emitido pelo setor competente do Município, os seguintes materiais:

LOTE I – GRÃOS, DERIVADOS E CONDIMENTOS						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	ÇAÇFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) – CÚRCUMA MOÍDA, 100%. EMBALAGEM ÍNTEGRA COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, CONTENDO 50g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e	UND		1.680		

	que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
2	AÇUCAR CRISTAL , proveniente da cana (<i>Saccharum officinarum</i>), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cristais granulados e translúcidos, cor branca e sabor adocicado. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1kg . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		18.000	
3	ALECRIM DESIDRATADO – planta <i>Rosmarinus officinalis L.</i> , erva aromática desidratada, 100% pura, tendo apenas como ingredientes alecrim. Características Organolépticas: folhas desidratadas, cor verde e sabor característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 5 g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		9.600	
4	AMIDO DE MILHO 500 G - amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 15% por peso, isento de insetos, impurezas, odores e sabores estranhos ou impróprios, validade mínima de 10 meses na data da entrega, embalagem primária saco de papel impermeável devidamente lacrado, embalagem secundária caixa de papel cartão.	UND		720	
5	ARROZ BRANCO - produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino,	UND		660	

	<p>cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>				
6	<p>ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1kg na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	UND		20.400	
7	<p>AVEIA FLOCOS FINOS - produto de boa qualidade, cereal em flocos finos integrais, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem Contendo 170g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p>	UND		5.700	
8	<p>CACAU EM PÓ 100% - produto de boa qualidade, obtido da massa de amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e gordura trans. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios. Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma</p>	UND		5.500	

	característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 200g . Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto				
9	CAFÉ - café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem a vácuo, contendo 250g . prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências anvisa. apresentar selo de pureza abic.	UND		5.800	
10	CANELA EM PAU – produto de boa qualidade, Tendo apenas como ingredientes: canela casca, proveniente 100% da árvore Cinnamomum cassia Ness ou Cinnamomum zeylanicum. Isenta de sujidades, parasitas e larvas Características Organolépticas: aroma característico, em pau, cor marrom - avermelhadas, sabor mucilaginoso e/ ou picante e/ou adocicado. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 20g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		1.960	
11	CANELA EM PÓ – produto de boa qualidade, proveniente 100% da árvore Cinnamomum cassia Ness ou Cinnamomum zeylanicum, tendo apenas como ingredientes canela pura. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aroma característico, em pó, cor marrom - avermelhadas, sabor mucilaginoso e/ ou picante e/ou adocicado. Embalagem:	UND		560	

	<p>Volume Líquido: Embalagem contendo 50g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>				
12	<p>COLORAU - podendo conter como ingrediente fubá de milho, sêmola de milho, sal óleo vegetal e corante natural de urucum. Isento de sujidades, parasitas e larvas, tendo como ingredientes principal corante natural de urucum. Características Organolépticas: deve possuir coloração vermelha intensa, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo.</p> <p>Volume Líquido: Embalagem contendo 100g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	UND		12.000	
13	<p>COMINHO - obtido a partir do fruto da espécie vegetal Cuminun Cyminum L, podendo conter como ingrediente cominho e pimenta do reino. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: pó homogêneo, fino, cor e odor característicos e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 50g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	UND		21.600	
14	<p>CRAVO DA ÍNDIA – botão floral seco (Caryophyllus aromaticus L.) tendo apenas com ingrediente cravo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: de coloração pardo escura, sabor e aroma característicos.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 10g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente,</p>	UND		2.400	

	hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
15	ERVILHA EM CONSERVA - podendo ter como ingrediente apenas ervilha, água e sal. Características Organolépticas: grãos inteiros selecionados; cor verde, sabor, odor e textura próprios do alimento. Embalagem: Volume Líquido: contendo peso drenado 170g . Embalagem primária: em pouch de plástico PET com metalização, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		2.000	
16	FARINHA DE MANDIOCA – produto de boa qualidade, obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies do tubérculo por moagem e outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Classificada como: Grupo seca, classe fina, tipo 1 acidez baixa. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto fina e seca, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1Kg . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		4.800	
17	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - enriquecida com ferro e ácido fólico, embalada em pacotes de 1kg , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido	UND		6.000	
18	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e	UND		960	

	sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel contendo 1kg , original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie).				
19	FEIJÃO BRANCO – produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1Kg . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		1.500	
20	FEIJÃO CARIOCA - Feijão carioca, tipo 01, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em embalagens contendo 1Kg , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND		16.800	
21	FEIJÃO FRADINHO – produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1Kg . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da	UND		3.000	

	contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
22	FERMENTO BIOLÓGICO SECO – fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias doces e salgadas. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Características Organolépticas: aspecto pó, grânulos, escama ou cilindros de tamanhos variáveis, Cor: do branco ao castanho claro, odor e sabor próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem sachê contendo no máximo 10g . Embalagem primária: plástico PET com metalização, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		12.000	
23	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – fermento químico em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Organolépticas: pó branco, sabor e odor característicos. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 100g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		3.000	
24	FLOCÃO DE MILHO - produto de boa qualidade, obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Zero gordura trans. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor amarela, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico,	UND		13.600	

	atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
25	FOLHA DE LOURO – folhas da Laurus nobilis L, tendo apenas como ingrediente folha de louro desidratada. Características Organolépticas: folhas desidratadas, cor verde e sabor característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 4g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		9.000	
26	FUBÁ DE MILHO - produto de boa qualidade, de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen. Enriquecido ferro e ácido fólico. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor amarelo, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no Mínimo 500g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		1.200	
27	LEITE EM PÓ - produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 200g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada,	UND		43.200	

	hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
28	MILHO BRANCO PARA MUNGUNZÁ - produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		1.400	
29	MILHO PARA PIPOCA - produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		10.800	
30	MILHO VERDE EM CONSERVA - podendo ter como ingrediente apenas milho verde em grãos, água e sal. Características Organolépticas: grãos inteiros selecionados; cor amarela, sabor, odor e textura próprios do alimento. Embalagem: Volume Líquido: peso drenado 170g . Embalagem primária: em pouch de plástico PET com metalização, hermeticamente fechado, devendo ser	UND		2.000	

	constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
31	ORÉGANO DESIDRATADO – folhas e talos da planta Lippia graveolens Kunth ou Origanum vulgare L, tendo apenas como ingrediente orégano. Características Organolépticas: folhas e talos desidratados, cor verde e sabor característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 100g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		480	
32	PROTEÍNA DE SOJA – produto obtido a partir da farinha de soja desengordurada. Sem Corante Caramelo. Sem glúten. Isento de sódio e aditivos químicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor caramelo, aspecto granulado, sabor e odor característicos. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		1.920	
33	SAL REFINADO E IODADO - sal marinho iodado para consumo doméstico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1Kg . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem	UND		2.200	

	secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
34	SEMENTE DE GERGELIM – sementes da planta <i>Sesamum indicum</i> L, tendo apenas como ingrediente semente de gergelim. Características Organolépticas: sementes, cor preta ou branca e sabor característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 100g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		180	
35	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA – proveniente da planta <i>Linum usitatissimum</i> , tendo apenas como ingrediente semente de linhaça. Características Organolépticas: sementes, cor dourada e sabor característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 150g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		240	
36	TAPIOCA – produto de primeira qualidade, obtida da fécula da mandioca. Classificada como: Grupo tapioca, subgrupo tapioca goma, tipo 1. Sem adição de sacarose, sódio e conservantes. Características Organolépticas: aspecto goma, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		720	
37	TAPIOCA GRANULADA – produto de primeira qualidade, obtida da fécula da mandioca. Classificada como: Grupo	UND		480	

	tapioca, subgrupo tapioca granulada, tipo 1. Sem adição de sacarose, sódio e conservantes. Características Organolépticas: aspecto goma, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.					
38	TRIGO PARA QUIBE (TRIGUILHO) - Trigo integral, quebrado e torrado; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação. Características Organolépticas: cor marrom, sabor, textura e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 500g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		840		
VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ()						

LOTE II – BISCOITOS						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	BISCOITO DE POLVILHO AZEDO ASSADO – produto de boa qualidade, podendo conter polvilho azedo, fécula de mandioca, farinha de soja, ovos, óleo vegetal, gordura vegetal, margarina, manteiga, queijo, leite integral, leite em pó, corante natural de urucum e sal. Biscoito sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e lactose. Não deverá conter aromatizante (s) e conservante (s). Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca e/ ou amarelo, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 180g . Embalagem primária: saco plástico, atóxico,	UND		7.000		

	transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
2	BISCOITO DOCE - Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha trigo, amido de milho e ou fécula de mandioca com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Características Organolépticas: textura crocante, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 350g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		14.000	
3	BISCOITO ROSQUINHA - Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha trigo, amido de milho e ou fécula de mandioca com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Sabor: coco. Características Organolépticas: textura crocante, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 350g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		14.000	
4	BISCOITO SALGADO - Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha trigo, amido de milho e ou fécula de mandioca com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Características Organolépticas: textura crocante, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 350g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente	UND		14.000	

	<p>fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>				
5	<p>BISCOITO SALGADO – O produto deve conter como principais ingredientes de farinha trigo, gordura vegetal, açúcar. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Características Organolépticas: textura crocante, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem tipo sachê contendo 30g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	UND		17.000	
6	<p>BISCOITO TIPO COOKIE – Tradicional. O produto deve conter como principais ingredientes farinha trigo, gordura vegetal, açúcar. Biscoito laminado com gotas sabor chocolate. Características Organolépticas: textura crocante, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem tipo sachê contendo 60g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	UND		17.000	
7	<p>BOLINHO - O produto deve conter como principais ingredientes farinha trigo, fermento químico, açúcar. Sem recheio e sem cobertura. Características Organolépticas: textura macia, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem tipo sachê contendo 40g. Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa</p>	UND		17.000	

	e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
8	CHIPS ASSADO , CHIPS de raízes podendo conter como ingrediente batata inglesa, batata-doce, cenoura, mandioca, beterraba e laranja. São raízes cortadas em finas fatias lisas e preparadas apenas com óleo vegetal, sal e aromas naturais. Características Organolépticas: Deve possuir cor, sabor e aroma característico próprio. Embalagem: Peso Líquido: contendo 50g . Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		900	
VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ()					

LOTE III – MASSAS E PÃES						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g . Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		16.000		
2	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO - massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g . Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e	UND		17.000		

	deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.					
3	MASSA PARA SOPA DE SÊMOLA - massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Formato concha. Embalagem: Peso Líquido: 500g . Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		1.200		
4	PÃO INTEGRAL - produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, podendo conter como principal ingrediente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido por unidade: 50g . Embalagem primária: saco plástico atóxico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		90.000		
VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ()						

LOTE IV – LATICÍNIOS E SUCOS						
Nº	ESPECIFICAÇÕES	UNID	MARCA	QTD	V. UNIT.	V. TOTAL
1	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , produto obtido pela fermentação de apenas dois ingredientes: leite integral pasteurizado e fermento lácteo. Sem adição de açúcar, aromatizante (s), corante(s)e	UND		3.000		

	conservante(s). Sem glúten. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido: 170g . Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.				
2	IOGURTE , natural, sabor ameixa, rico em nutrientes. embalagem com no mínimo 120 ml , com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UND		13.200	
3	IOGURTE , natural, sabor coco, rico em nutrientes. embalagem com no mínimo 120 ml , com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UND		13.200	
4	IOGURTE , sabor morango. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido: 170g . Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		13.200	
5	LEITE INTEGRAL UAT (UHT) , produto integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto. Características Organolépticas: aspecto líquido homogêneo, cor brancoamarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 1L .	UND		720	

	Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto				
6	MANTEIGA PURA - produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processos tecnologicamente adequado. Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido: 500g . Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	UND		1.700	
7	MARGARINA VEGETAL - obtida através do processo de formação da emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes. No mínimo 70% de lipídio e com sal. Características Organolépticas: cor amarelada ou branca amarela, textura consistente, sabor e aroma característica. Embalagem: Volume Líquido: Peso Líquido: 500g . Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	UND		960	
8	SUCO DE UVA INTEGRAL - suco da fruta 100 % suco de uva integral, sem adição de açúcar e conservantes, não diluído em água. Características Organolépticas: cor roxa, sabor, textura e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo 200ml . Embalagem primária:	UND		17.000	

<p>TETRA PACK ou garrafa PET, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>					
<p>VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$ _____ ()</p>					

3.2 – O preço final deverá incluir todas as despesas referentes aos tributos, frete e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações contratuais.

3.3 – **Apresentar amostra**, relativos aos materiais ofertados, com descrição detalhada do modelo, marca, características, especificações técnicas e outras informações que possibilitem a avaliação ou ficha técnica do produto, 05 dias.

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

3.5 - Os produtos deverão obrigatoriamente de possuir prazo de validade, deverão ser entregues com no mínimo 12 (doze) meses de garantia a partir da data de entrega, devidamente registrado na embalagem ou rótulo. Caso o produto não possua esta validade a CONTRATADA deverá responsabiliza-se pela troca do produto.

3.6 - 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.

4.0 – DA QUALIFICAÇÃO 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, 07 de maio de 2025.

MARIA EDUARDA SANTANA BIAS
ASSESSOR I