

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

EDITAL N.º 005-A/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 e 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>CARNE, BOVINA, corte: acém inteiro, congelado de primeira qualidade, sem ossos, limpo onde geram quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 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>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>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>ROTULAGEM: A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº</p>	KG	10800			

<p>9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>						
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - CARNE BOVINA - CORTE LAGARTO PAULISTA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>CARNE, BOVINA, corte: lagarto paulista, congelado de primeira qualidade, sem ossos, limpo onde geram quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 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%. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. 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. ROTULAGEM: A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições</p>	KG	6000			

	higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - FRANGO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELE						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>FRANGO, filé de peito, 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. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. EMBALAGEM: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco 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. ROTULAGEM: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar</p>	KG	19200			

	validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - FRANGO CORTE SOBRECOXA CONGELADA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>FRANGO, corte: sobrecoxa, congelada, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma característico e próprio textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: Deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso: Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip ou em material plástico, 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>Rotulagem: A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	12720			
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS -FRANGO CORTE COXINHA DA ASA CONGELADA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL

1	<p>FRANGO, corte: coxinha da asa, congelada, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: Cor, sabor e aroma característico e própria textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: Deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip ou em material plástico, 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>Rotulagem: A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	3000			
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - PEIXE TILÁPIA FILÉ DE PEIXE						
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. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e textura firme. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. EMBALAGEM: Peso de no mínimo 800g. Embalagem primária: saco zip ou em material plástico, 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. ROTULAGEM: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. REGISTRO DE INSPEÇÃO (SIM, SIE, SISBI OU SIF): Deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas adequadas conforme as especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>2880</p>			
VALOR TOTAL					
VALOR TOTAL DE TODOS OS LOTES POR EXTENSO					

Pojuca - Bahia, 03 de abril de 2024.

PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA
Chefe do Setor de Finanças