

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

EDITAL N.º 013/2024

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 03 (três) dias úteis.

OBJETO: Fornecimento parcelado de produtos de mercearia e polpas de frutas, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba.

LOTE 01 - PRODUTOS DE MERCEARIA						
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	ADOÇANTE DIETÉTICO DE ERITRITOL , produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas à base de edulcorante natural eritritol. Sem glúten e sem lactose. Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro. Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 200g distribuídos em sachês de 5g cada. Embalagem primária: plástico PET com metalização ou de papel revestido de polietileno, 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. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em	UND	50			

	<p>ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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>						
2	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO DE XILITOL, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas á base de edulcorante natural eritritol. Sem glúten e sem lactose. Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: Embalagem contendo no mínimo 200g distribuídos em sachês de 5g cada. Embalagem primária: plástico PET com metalização ou de papel revestido de polietileno, 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>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve</p>	UND	50				

	<p>conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do 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.</p>						
3	<p>EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e são, adicionados somente açúcar e sal, obtido por processo tecnológico adequado. Não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Sem glúten. Características Organolépticas: cor avermelhada, textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (sachê, pet ou tetra pack ou vidro) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do</p>	UND	9.000				

	<p>consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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>						
4	<p>LEITE DE COCO, deve ter com primeiro ingrediente leite de coco integral e/ou leite de coco, procedente de frutos são e maduros, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de corante caramelo e de substâncias estranhas à sua composição. Sem glúten e sem lactose.</p> <p>Características Organolépticas: cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 200ml. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack, vidro ou pet) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra; nunca rasgada, furada, molhada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que</p>	UND	3.000				

	<p>preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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>						
5	<p>ÓLEO VEGETAL DE MILHO, óleo vegetal comestível tendo como principal ingrediente óleo de milho refinado, através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, sem colesterol.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 900 ml.</p> <p>Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao</p>	UND	2.700				

	<p>alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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 4 meses a partir da data de entrega.</p>						
6	<p>ÓLEO VEGETAL DE SOJA, óleo vegetal comestível obtido de sementes de soja, tendo como principal ingrediente óleo de soja refinado através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, sem colesterol.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 900 ml.</p>	UND	4.320				

	<p>Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, 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 reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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 4 meses a partir da data de entrega.</p>						
7	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, produzido através da fermentação acética do álcool.</p> <p>Características Organolépticas: líquido límpido amarelado, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 500 mL.</p>	UND	4.800				

	<p>Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, 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>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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>						
8	<p>SUCO PRONTO, suco pronto para consumo, da fruta 100% vários sabores, sem adição de açúcar, açúcar invertido, sacarose, aditivos, corantes e aromas artificiais. Permitido apenas um conservante e um antioxidante. Sem glúten.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto</p>	UND	25.000				

	<p>liquido, cor vinho, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200 mL.</p> <p>Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou pet com canudo ou sem. Embalado individualmente acondicionados em sacos plástico atóxico, transparente e fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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>						
9	<p>AZEITE DE OLIVA, Tendo como ingrediente apenas azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima $\leq 0,50\%$.</p>	UND	1.920				

<p>Exceto: composto ou misto. Através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 500 mL.</p> <p>Embalagem primária: envasado em recipiente de vidro escuro, atóxico, 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 reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional ou seja valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessita declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve conter nos rótulos o informem sobre a presença de glúten.</p> <p>Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas 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</p>					
---	--	--	--	--	--

	apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL DO LOTE POR EXTENSO						

LOTE 02 - POLPAS DE FRUTAS						
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>POLPA DE FRUTA, sabor acerola. Polpa congelada, obtida da parte comestível da acerola, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto congelado, cor vermelha, sabor ácido e aroma próprio da acerola.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, 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: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto à quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve constar nos rótulos o informe sobre a presença de glúten.</p>	KG	8.640			

	<p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Deve conter na embalagem o registro do produto no mapa de acordo com a inspeção, a padronização, a classificação e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios perecíveis, 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 entregar mercadoria congelada, necessitando utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capaz 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 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>						
2	<p>POLPA DE FRUTA, sabor goiaba. Polpa congelada, obtida da parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto congelado, cor vermelha, sabor ácido e aroma próprio da acerola.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, 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</p>	KG	8.640				

<p>seguintes regulamentos técnicos: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve constar nos rótulos o informe sobre a presença de glúten.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Deve conter na embalagem o registro do produto no mapa de acordo com a inspeção, a padronização, a classificação e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios perecíveis, 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 entregar mercadoria congelada, necessitando utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capaz 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 do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>conservação.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
3	<p>POLPA DE FRUTA, sabor manga. Polpa congelada, obtida da parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto congelado, cor amarelada, sabor ácido e aroma próprio da manga.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve constar nos rótulos o informe sobre a presença de glúten.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Deve conter na embalagem o registro do produto no mapa de acordo com a inspeção, a padronização, a classificação e a fiscalização</p>	KG	8.640			

	<p>da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios perecíveis, 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 entregar mercadoria congelada, necessitando utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capaz 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 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>						
4	<p>POLPA DE FRUTA, sabor caju. Polpa congelada, obtida da parte comestível da caju, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto congelado, cor variando de amarelo ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio do caju.</p> <p>Embalagem: Peso Líquida: 1 kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, 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: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam</p>	KG	8.640				

<p>prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como o a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto à quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve constar nos rótulos o informe sobre a presença de glúten.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Deve conter na embalagem o registro do produto no mapa de acordo com a inspeção, a padronização, a classificação e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O transporte de produtos alimentícios perecíveis, 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 entregar mercadoria congelada, necessitando utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capaz 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 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>					
--	--	--	--	--	--

5	<p>POLPA DE FRUTA, sabor umbu. Polpa congelada, obtida da parte comestível da umbu, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto congelado, cor verde, sabor ácido e aroma próprio da umbu.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, 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: Tem como obrigatoriedade rotulagem nutricional para alimentos que são produzidos e embalados na ausência do consumidor final e que estejam prontos para serem comercializados e consumidos. Deve conter as seguintes informações: Denominação de venda do alimento, lista de ingredientes no qual precisa constar em ordem decrescente da respectiva proporção, conteúdos líquidos, identificação do lote e prazo de validade. Exige que no rótulo deve conter declaração de propriedade nutricional, ou seja, valor energético do alimento, bem como a quantidade de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans , Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Fibras alimentares e Sódio, quanto a quantidade de outros nutrientes considerados como relevantes pelo fabricante. Determina porções que os alimentos necessitam declarar na tabela de informação nutricional, assim como deve constar nos rótulos o informe sobre a presença de glúten.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Deve conter na embalagem o registro do produto no mapa de acordo com a inspeção, a padronização, a classificação e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE NA ENTREGA: O</p>	KG	8.640				
---	--	----	-------	--	--	--	--

<p>transporte de produtos alimentícios perecíveis, 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 entregar mercadoria congelada, necessitando utilizar sistemas de transporte adequados às características do produto a ser transportado e capaz 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 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>					
VALOR TOTAL DO LOTE POR EXTENSO					
VALOR TOTAL DE TODOS OS LOTES POR EXTENSO					

Pojuca - Ba, 22 de maio de 2024.

PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA
Chefe do Setor de Finanças