

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

EDITAL N.º 003/2024

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.

OBJETO: A referente cotação prévia será para contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de produtos cárneos, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba, de no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para o município de Pojuca/BA. Interessados deverão enviar orçamentos nos e-mails: seduc2019@gmail.com e seduclicitacoespojuca@gmail.com, contato via celular (71) 99190-0105.

PRODUTOS CÁRNEOS - CARNE BOVINA - CORTE ACÉM INTEIRO						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	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</p>	KG	21600			

	<p>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.</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>					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - CARNE BOVINA - CORTE LAGARTO PAULISTA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	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.</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</p>	KG	12000			

	<p>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>					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - FRANGO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELE						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e 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 bandejas em material plástico ou isopor, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>ROTULAGEM: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC</p>	KG	38400			

	<p>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.</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>					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÂRNEOS - FRANGO CORTE SOBRECOXA CONGELADA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>FRANGO, corte: sobrecoxa, congelada, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>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</p>	KG	25440			

	<p>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>					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS -FRANGO CORTE COXINHA DA ASA CONGELADA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	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>	KG	6000			
	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E					

	<p>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>					
VALOR TOTAL						
PRODUTOS CÁRNEOS - PEIXE TILÁPIA FILÉ DE PEIXE						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
1	<p>PEIXE TILÁPIA, filé de peixe, de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés, congelados a (- 18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas químicas e organolépticas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>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 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.</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</p>	KG	5760			

<p>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>					
VALOR TOTAL					
VALOR TOTAL POR EXTENSO					

Pojuca - Bahia, 28 de fevereiro de 2024.

PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA

Chefe do Setor de Finanças