

- Consta a previsão da contratação do objeto junto ao **PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA** referente ao exercício de **2025**, com ID nº 23555196000186-0-000001/2025 e DFD de nº 62/2024.
- Consta a previsão da contratação do objeto junto ao **PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA** referente ao exercício de **2026**, com ID nº 23555196000186-0-000001/2026 e DFD de nº 639/2025.

PARTE B – DA DEFINIÇÃO E VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO OBJETO E DA VIABILIDADE
TÉCNICA E ECONÔMICA DA DEMANDA

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR (ART.18º, §1º, INCISO V DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Visando garantir o fornecimento contínuo e adequado dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio escolar para os alunos da rede Municipal de Ensino de Horizonte, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em consonância com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, foi realizado levantamento de mercado com foco na análise técnica e econômica das soluções atualmente praticadas por entes públicos, bem como na observação da dinâmica de fornecimento desse tipo de bem.

Esse levantamento teve como objetivo analisar as soluções atualmente praticadas por entes públicos, avaliando, ainda, a dinâmica de fornecimento, os riscos envolvidos e os impactos operacionais e financeiros para a Administração Pública.

Foram identificadas três possíveis soluções para a execução do fornecimento da alimentação escolar:

1. Aquisição de Insumos Alimentícios para preparo interno: Modelo tradicional em que o Município adquire diretamente os gêneros alimentícios e realiza a preparação das refeições em suas próprias unidades, com atuação de merendeiras sob orientação de nutricionistas.

Vantagens: custo mais controlado, maior domínio sobre o cardápio e sua adaptação nutricional, além da adequação a diferentes restrições alimentares.

Desvantagens: exige estrutura de cozinha e equipe capacitada, controle logístico complexo e riscos de desperdício em caso de planejamento inadequado.

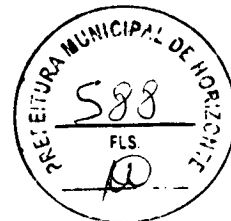
2. Contratação de empresa especializada (buffet) para fornecimento completo das refeições: Neste modelo, a empresa contratada é responsável por toda a cadeia da alimentação escolar, desde a preparação até a entrega nas unidades.

Vantagens: comodidade, maior variedade e qualidade na apresentação das refeições.

Desvantagens: elevado custo, menor controle sobre a execução e cardápio, além de depender de complexa logística de entrega e armazenamento.

3. Distribuição de vale-alimentação para os estudantes: Proposta em que os alunos (ou responsáveis) seriam responsáveis por adquirir e preparar os próprios alimentos.

Vantagens: flexibilidade para as famílias e desoneração da gestão pública no preparo das refeições.



Desvantagens: ausência de controle nutricional, risco de uso indevido do benefício e falta de equidade alimentar entre os alunos.

Após análise técnica, a **aquisição direta de insumos para preparo interno** foi considerada a solução mais alinhada às diretrizes do PNAE e à realidade operacional da Administração Municipal, desde que acompanhada da escolha da modalidade de contratação mais eficiente.

Para tanto, foram avaliadas três formas de execução contratual:

1. Aquisição integral via licitação convencional: A modalidade escolhida, por meio de pregão eletrônico com entrega programada ou parcelada, conforme a necessidade das escolas, possibilita o atendimento da demanda estimada para os 200 dias letivos, com planejamento logístico e orçamentário previamente definidos. Além disso, destaca-se que o recurso repassado pelo FNDE é calculado com base na quantidade de alunos matriculados na rede pública, o que garante previsibilidade tanto no aspecto físico (quantitativo de gêneros) quanto financeiro (valores destinados à alimentação escolar). A partir desse parâmetro, o planejamento nutricional foi elaborado, estimando-se as quantidades de produtos de forma proporcional ao número de refeições a serem servidas, o que torna o modelo tradicional mais adequado, pois permite um controle mais eficiente da execução orçamentária e da aplicação do recurso, evitando desperdícios ou desabastecimento.

2. Compras por dispensa de licitação, de forma fragmentada: É um modelo adequado apenas para situações emergenciais e pontuais. Sua fragmentação compromete o ganho de escala, gera retrabalho administrativo e pode elevar os custos, sendo incompatível com a previsibilidade e continuidade do fornecimento da alimentação escolar.

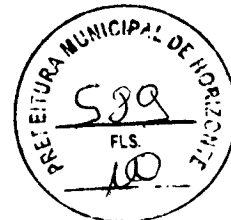
3. Sistema de Registro de Preços (SRP): Embora usualmente utilizado em contratações com demanda incerta ou intermitente, não se mostra adequado à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar. A alimentação escolar exige planejamento detalhado e execução direta, com controle preciso sobre cardápios, porções, prazos de validade e cronograma de entrega dos produtos. Adicionalmente, destaca-se que a Instrução Normativa FNDE nº 01/2017 orienta que as compras de gêneros alimentícios devem respeitar o planejamento físico-nutricional e o quantitativo estimado de alunos, não sendo recomendável a utilização do SRP para esse fim, dada a necessidade de entregas compatíveis com o consumo imediato e o risco de perecibilidade dos produtos. Outro ponto que fragiliza a adoção do SRP neste contexto é a ausência de previsão exata de empenho, o que pode comprometer o uso eficiente do recurso do FNDE, cuja aplicação exige proporcionalidade, planejamento e regularidade no fornecimento.

Conclusão:

Dessa forma, optou-se pela **realização de licitação convencional por pregão eletrônico para aquisição direta dos gêneros alimentícios**, com entrega conforme cronograma planejado, considerando o cardápio anual e a quantidade de refeições diárias ofertadas aos alunos da rede municipal. A escolha visa garantir economicidade, segurança alimentar, regularidade no atendimento e respeito aos princípios que regem a Administração Pública, especialmente os da eficiência, planejamento e interesse público.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO (ART.18º, §1º, INCISO I DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A presente contratação tem como finalidade assegurar o fornecimento de **gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino do Município de Horizonte**, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado



pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em consonância com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020.

O Município de Horizonte conta atualmente com 49 unidades escolares, sendo 27 Escolas de Ensino Fundamental, 1 Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJAH), 1 Centro de Atendimento Clínico e Educacional (CACE) e 20 Centros de Educação Infantil. Essas unidades atendem a milhares de estudantes distribuídos por diversas regiões da cidade. Parte delas oferecem atendimento em tempo parcial e/ou integral, conforme a estrutura e a organização pedagógica de cada unidade, ou seja, nem todas funcionam exclusivamente em tempo integral.

A expressiva presença de escolas com oferta de tempo integral, inclusive nos Centros de Educação Infantil, reforça a necessidade de uma alimentação escolar variada, equilibrada e oferecida em múltiplas refeições diárias, em conformidade com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo FNDE. Atualmente, a rede municipal atende a 13.449 alunos matriculados, número que pode variar ao longo do ano letivo em razão da efetivação de novas matrículas e das transferências escolares.

A alimentação escolar representa **um direito constitucional** dos estudantes e um componente essencial do processo de ensino-aprendizagem, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos. Além disso, em muitos casos, trata-se da principal refeição diária de crianças em situação de vulnerabilidade social, especialmente nas áreas mais carentes do município.

Sob essa perspectiva, a contratação ora proposta visa **solucionar o problema da necessidade de abastecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios**, de modo a garantir que todas as unidades escolares, independentemente da localização, recebam os insumos alimentares necessários para o preparo das refeições conforme o cardápio elaborado por nutricionista responsável.

Importante destacar que esta contratação refere-se ao atendimento da alimentação escolar para o exercício de **2026**, estando seu planejamento sendo realizado **de forma antecipada**, considerando a complexidade das etapas envolvidas no processo licitatório. A exigência de **apresentação de amostras** por parte dos licitantes, bem como a necessidade de análise técnica e tempo hábil para eventuais diligências, torna fundamental o início antecipado das atividades administrativas, a fim de garantir a regularidade do fornecimento desde o início do próximo ano letivo.

A ausência ou interrupção no fornecimento compromete não apenas a oferta das refeições escolares, mas impacta negativamente a frequência e o rendimento dos alunos, agravando situações de desigualdade social e desrespeitando diretrizes legais. Portanto, trata-se de uma **ação estratégica e urgente sob o ponto de vista do interesse público**, com foco na **promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos, na manutenção da frequência escolar e no apoio ao processo pedagógico integral**.

Em complemento à presente justificativa, a planilha abaixo, elaborada pela nutricionista da rede municipal apresenta o levantamento técnico com o número de alunos atendidos por unidade escolar, modalidade de ensino, e a estimativa de refeições ofertadas por dia. Essas informações subsidiam de forma concreta a necessidade da contratação e respaldam a escolha da modalidade adotada.

MODALIDADE DE ENSINO	QTDE REFEIÇÕES POR DIA		QTDE ALUNOS	DIAS LETIVOS
FUNDAMENTAL	INTEGRAL	3	2.199	200
	PARCIAL	1	7.201	200
	QUILOMBOL A	2	870	200



	AEE	1	40	200
	EJA	1	143	200
PRÉ-ESCOLA	INTEGRAL	3	222	200
	PARCIAL	2	1.128	200
	QUILOMBOL A	2	219	200
	AEE	1	50	200
	INTEGRAL	4	92	200
CRECHE	PARCIAL	2	1.123	200
	QUILOMBOL A	2	112	200
	AEE	1	50	200

Dessa forma, a contratação justifica-se como fundamental para assegurar o direito à alimentação escolar de qualidade, garantir o funcionamento regular das unidades de ensino e contribuir para o pleno exercício do direito à educação com dignidade e equidade. Além disso, o levantamento técnico apresentado reforça a compatibilidade entre a demanda existente e a solução proposta, evidenciando a imprescindibilidade da medida para o atendimento adequado da comunidade escolar.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA (ART.18º, §1º, INCISO IV DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A presente contratação tem como finalidade assegurar o fornecimento adequado de gêneros alimentícios para atender à alimentação escolar dos estudantes da rede municipal de ensino de Horizonte/CE, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A estimativa das quantidades necessárias foi elaborada a partir de levantamento técnico realizado pela equipe da Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com a nutricionista responsável pela alimentação escolar, com base em dados atualizados sobre o número de alunos atendidos por modalidade de ensino, a quantidade de refeições ofertadas diariamente e o número de dias letivos previstos no calendário escolar (200 dias).

• **MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS REFEIÇÕES:**

A fórmula aplicada para estimar a quantidade total de refeições foi:

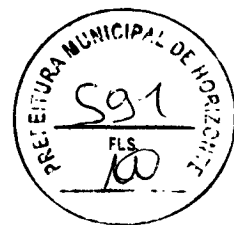
- **Quantidade Total Estimada = Número de Alunos x Refeições por Dia x Dias Letivos**

ENSINO FUNDAMENTAL

- Integral: $2.199 \times 3 \times 200 = 1.319.400$ refeições
- Parcial: $7.201 \times 1 \times 200 = 1.440.200$ refeições
- Quilombola: $870 \times 2 \times 200 = 348.000$ refeições
- AEE: $40 \times 1 \times 200 = 8.000$ refeições
- EJA: $143 \times 1 \times 200 = 28.600$ refeições

PRÉ-ESCOLA

Avenida Presidente Castelo Branco, 5100, Centro, CEP - 62880-060
CNPJ: 23.555.196/0001-86



- Integral: $222 \times 3 \times 200 = 133.200$ refeições
- Parcial: $1.128 \times 2 \times 200 = 451.200$ refeições
- Quilombola: $219 \times 2 \times 200 = 87.600$ refeições
- AEE: $50 \times 1 \times 200 = 10.000$ refeições

CRECHE

- Integral: $92 \times 4 \times 200 = 73.600$ refeições
- Parcial: $1.123 \times 2 \times 200 = 449.200$ refeições
- Quilombola: $112 \times 2 \times 200 = 44.800$ refeições
- AEE: $50 \times 1 \times 200 = 10.000$ refeições

TOTAL GERAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES: 6.440.000

As estimativas refletem a real demanda da rede, considerando a rotina alimentar de cada modalidade e a necessidade de garantir alimentação contínua, saudável e segura aos estudantes.

Cabe destacar que, em relação aos processos anteriores (anos de 2021 e 2025), houve uma variação significativa nos quantitativos estimados. Isso se deve ao crescimento populacional do município de Horizonte/CE — reconhecido como referência regional em moradia e qualidade de vida —, o que ocasionou um aumento expressivo nas matrículas da rede pública de ensino, com crescimento estimado em torno de 60%.

Os dados de referência foram extraídos do portal oficial do FNDE, na aba "Alunado por ação do Programa Nacional de Alimentação Escolar", disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/caeweb/publico/relatorioDelegacaoEstadual.do>

Dessa forma, a contratação proposta revela-se indispensável para a garantia do direito à alimentação escolar, conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009. A oferta regular e de qualidade das refeições contribui significativamente para o desenvolvimento cognitivo, o rendimento escolar e a permanência dos estudantes, atuando como instrumento de inclusão e combate à evasão.

a. As quantidades da contratação serão:

ITEM	CÓDIGO DO CATÁLOGO	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
FRUTAS E VERDURAS				
1. ALHO IN NATURA	463938	Alho de primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem a réstia, cabeças de tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	2.700
2. BANANA PRATA	464449	Banana prata tamanho médio (100 gramas) de primeira qualidade, <i>in natura</i> , em pencas integras, tamanho e	KG	40.000



		coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.		
3. BATATA INGLESA	463754	Batata inglesa de primeira qualidade, <i>in natura</i> , compacta e firme, casca íntegra e com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	13.400
4. BETERRABA	463767	Beterraba de primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem folhagem, íntegras e firmes, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	10.700
5. CEBOLA	463781	Cebola branca de primeira qualidade, <i>in natura</i> , não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	5.600
6. CENOURA	463770	Cenoura de primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, íntegras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	13.600
7. CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO)	463779	Cheiro-verde fresco (coentro e cebolinha), de primeira qualidade, <i>in natura</i> , grau de evolução completo, aroma e cor próprios, folhas inteiras, sem machas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem excesso de umidade e sinais de amarelamento, isentos de danos por lesão física ou mecânica. Livre de contaminação física, química e microbiológica. Sem raízes e entregue em saco plástico transparente e aóxico de acordo com legislação vigente. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação	PAR	14.600



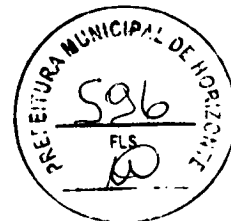
		infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.		
8. CHUCHU	463778	Chuchu de primeira qualidade, <i>in natura</i> , intactos, firmes e bem desenvolvidos, sem perfurações e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	11.000
9. LARANJA PERA	464393	Laranja pêra tamanho médio, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, frutos com grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem machucados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	44.000
10. MAÇÃ	464400	Maçã nacional , de primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e cor uniformes, sem machucados, sem larvas, parasitas e outras impurezas, acondicionadas em caixas de papelão. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	21.000
11. MAMÃO	467418	Mamão formosa de primeira qualidade, com 70% (setenta por cento) de maturação, <i>in natura</i> , frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	23.200
12. MELANCIA	467419	Melancia graúda de primeira qualidade, <i>in natura</i> , casca íntegra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem machucados. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	55.300
13. MELÃO JAPONÊS	467420	Melão japonês de primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, sem machucados, coloração e tamanho uniformes, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades. Entrega quinzenal, nas escolas e centros	KG	22.200



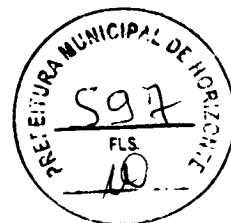
		de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.		
14. MILHO VERDE IN NATURA	463797	Milho verde <i>in natura</i> , espiga de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	4.600
15. PIMENTÃO VERDE	463809	Pimentão verde , de primeira qualidade, <i>in natura</i> , firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de contaminação física, química e microbiológica. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	2.200
16. REPOLHO VERDE	463839	Repolho de primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, apresentando grau de maturação que permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem folhas, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e com coloração uniforme, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	5.700
17. TOMATE	463806	Tomate vermelho de primeira qualidade, <i>in natura</i> , íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% (setenta e cinco por cento) de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana.	KG	6.800
CEREAIS				
18. AÇÚCAR CRISTAL	603269	Açúcar cristal puro e natural, de primeira qualidade, de safra corrente, embalagem primária de polietileno transparente,	KG	24.300



		resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg. Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 7 (sete) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.		
19. AMIDO DE MILHO	467050	Amido de milho , produto amiláceo extraído de milho. Pó fino, branco e livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, e acondicionado em caixas de papelão resistentes e lacradas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, ingredientes, informações nutricionais por porção, número de lote, data de validade, marca do fabricante e informações sobre o mesmo, peso líquido e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	4.800
20. ARROZ BRANCO TIPO 01	474371	Arroz branco longo fino tipo 1 , embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 (um) Kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	17.700
21. ARROZ INTEGRAL	474371	Arroz integral , longo, fino, embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 (um) kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem), isento de mofo, sujidades, odores e materiais estranhos, parasitas substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de	KG	300



		impurezas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.		
22. ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01	459810	Arroz parboilizado longo fino tipo 1 , embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 (um) Kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	85.000
23. CAFÉ	463594	Café torrado e moído embalado a vácuo, de primeira qualidade, peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, não transgênico, com selo de pureza e/ou laudo emitido por laboratório credenciado pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), embalagem primária metalizada com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade, nº do registro no órgão competente, acondicionados em caixa de papelão lacradas e intactas contendo 20 (vinte) embalagens. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Especificações impressas na própria embalagem. Entrega mensal ou conforme necessidade.	UNIDADE	7.700
24. FARINHA DE AVEIA	460498	Farinha de Aveia , único ingrediente, embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso. Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	12.400
25. FARINHA DE MANDIOCA	458920	Farinha de mandioca classe branca, seca e fina, do tipo 1, embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 (um) Kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados com 10 (dez) ou 30 (trinta) Kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias	KG	6.600



		nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.		
26. FARINHA DE MILHO EM FLOCOS	479080	Farinha de milho flocada , flocos médios, coloração amarela, sem sal, isenta de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e sujidades. Embalagem de polietileno transparente, atóxica, não violada, com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 500 g (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados com 30 (trinta) pacotes. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	75.300
27. FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	460263	Farinha de trigo especial com fermento - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica ou papel de 1 (um) Kg, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	400
28. FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	465332	Farinha de trigo especial sem fermento - Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica ou papel de 1 (um) Kg, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	3.100
29. GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA	465694	Goma de tapioca hidratada ou massa pronta para tapioca de primeira qualidade, obtida a partir da fécula de mandioca, odor agradável, livre de caráter ácido e rançoso. Embalagem polietileno atóxica e resistente de 1 (um) Kg, contendo os dados de identificação do produto, informação nutricional por porção e prazo de validade mínimo de 3 (três) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	5.300
30. FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 01	464580	Feijão carioquinha tipo 1 , embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com identificação do produto, contendo: nome endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg. Grãos secos e limpos, isentos de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza, sendo	KG	4.560

[Handwritten signature]



PREFEITURA DE
HORIZONTE
O TRABALHO CONTINUA

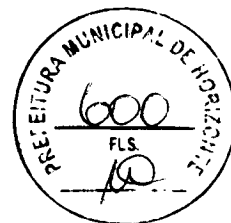


		permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 – M. A. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.		
31. FEIJÃO DE CORDA, TIPO 01	464583	Feijão de corda tipo 1 , embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com identificação do produto, contendo: nome endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) kg. Grãos secos e limpos, isentos de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 – M. A. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	20.700
32. FEIJÃO PRETO, TIPO 01	464579	Feijão preto tipo 1 , embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com identificação do produto, contendo: nome endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg. Grãos secos e limpos, isentos de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 – M. A. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	KG	4.200
33. MILHO DE PIPOCA	461222	Milho de pipoca constituído no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado. De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, de acordo com legislação vigente. Embalagem primária contendo 500 (quinhentos) gramas, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: acondicionados em fardos lacrados de até 10 (dez) Kg. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	4.000

Avenida Presidente Castelo Branco, 5100, Centro, CEP - 62880-060
CNPJ: 23.555.196/0001-86



BISCOITOS E MASSAS				
34. BISCOITO DE AVEIA	478564	Biscoito de aveia de primeira qualidade, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho e aveia, livre de gorduras trans e sem recheio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes de polietileno transparente, resistente e atóxico, lacrados, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido mínimo de 300 (trezentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados e intactos. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	33.300
35. BISCOITO, 03 CEREAIS, INTEGRAL	460235	Biscoito, 03 cereais, integral, sem corantes, de primeira qualidade, sem conservantes, teor reduzido de gorduras saturadas, <u>SEM GORDURAS TRANS</u>, textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes de polietileno transparente, resistente e atóxico, lacrados com dupla embalagem com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido mínimo de 350 (trezentos e cinquenta) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 (vinte) pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	400
36. BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO	617795	Biscoito doce tipo rosquinha de coco de primeira qualidade, enriquecido com ferro e ácido fólico, <u>sem gorduras trans</u> e sem recheio, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes de polietileno transparente, resistente e atóxico, lacrados com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido mínimo de 300 (trezentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados e intactos com 20 (vinte) pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PACOTE	29.000



37. BISCOITO POLVILHO AZEDO	240574	Biscoito polvilho em sacos plásticos com 50 (cinquenta) gramas, sem glúten e sem leite. De primeira qualidade, produto à base de tapioca, ovo, óleo vegetal e sal, com textura crocante, isento de glúten, formato tipo argola, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e hermeticamente fechados. 90% (noventa por cento) do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Deverá conter as seguintes informações: identificação, procedência e a marca, informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade e lote. Não deve conter ingredientes como leite, queijo, soro do leite, margarina com leite, ou outros derivados do leite. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	400
38. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	460235	Biscoito salgado tipo cream cracker de primeira qualidade, enriquecido com ferro e ácido fólico e <u>sem gorduras trans</u> , textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes de polietileno transparente, resistente e atóxico, lacrados com dupla embalagem com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido mínimo de 400 (quatrocentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	42.200
39. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	459002	Macarrão tipo espaguete , massa com sêmola de trigo, pasteurizado, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, sem falhas no fechamento e resistente ao manuseio (que não se abra com facilidade), com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 500 (quinhentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados de 10 (dez) a 20 (vinte) pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	87.500
40. MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN	480340	Macarrão de arroz tipo espaguete - massa alimentícia de arroz, <u>SEM GLUTEN</u> , embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, sem falhas no fechamento e resistente ao manuseio (que não se abra com facilidade), com	PACOTE	400





		identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 500 (quinhentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados de 10 (dez) pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.		
41. MACARRÃO TIPO PARAFUSO	458993	Macarrão parafuso , massa com sêmola de trigo, embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, sem falhas no fechamento e resistente ao manuseio (que não se abra com facilidade), com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 500 (quinhentos) gramas (especificações impressas na própria embalagem), acondicionados em fardos lacrados de 10 (dez) ou 20 (vinte) pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade.	PACOTE	45.400
PADARIA				
42. PÃO CARIOQUINHA	460380	Pão carioquinha – ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Peso líquido 50 (cinquenta) gramas a unidade. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparentes, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los, etiquetados com identificação do produto, informação nutricional por porção, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão carioquinha (ou francês) é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 1 (um) dia. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no dia seguinte (terça-feira) da mesma semana.	UNIDADE	127.200
43. PÃO HOT DOG	460386	Pão massa fina tipo hot dog em embalagem primária plástica resistente e atóxica contendo 10 (dez) unidades e peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com identificação do produto, informação nutricional por porção, nome e endereço do fabricante, data de embalagem e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem).	PACOTE	45.600



		Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 1 (um) dia e prazo mínimo para consumo de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais do produto, como murchar, mofar, etc. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no dia seguinte (terça-feira) da mesma semana.		
PROTEÍNA ANIMAL				
44. FILÉ DE PEIXE CONGELADO (PANGA)	448963	Filé de peixe congelado (panga) , de primeira qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, coloração uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor característico. Embalagem primária deverá conter identificação, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número de registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, embalagem de polietileno resistente, transparente e atóxico com peso líquido mínimo de 800g, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Não pode haver cristais de gelo ou qualquer outro sinal de descongelamento do produto. Rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Embalagem secundária de caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20 (vinte) Kg (não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à deterioração) constando o nome/ marca/ peso líquido/ número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE / etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.	KG	4.200
45. CARNE BOVINA DE	617128	Corte congelado de bovino em cubos de 3 a 4cm (patinho, coxão mole), de primeira qualidade, proveniente de machos	KG	26.800



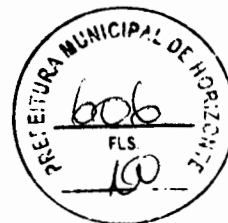
PRIMEIRA EM CUBOS		sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele, sem osso e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Percentual de água inferior a 10% (dez por cento) após descongelamento. Embalagem primária deverá conter identificação, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número de registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, embalagem de polietileno resistente, transparente e atóxico com peso líquido de 1kg, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Embalagem secundária de caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20 (vinte) Kg (não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à deterioração) constando o nome/ marca/ peso líquido/ número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE / etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.		
46. CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE PRIMEIRA	617125	Carne bovina moída congelada com teor máximo de gordura de 10%, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior a 20% (vinte por cento) após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do	KG	32.000



		produto até o momento do consumo, contendo 1 (um) Kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 (dez) Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios para tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.		
47. CARNE DE CHARQUE	447734	Carne bovina salgada , curada e seca (charque) SEM ADIÇÃO DE NITRITO E NITRATO , capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) Kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 (dez) Kg, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 60 (sessenta) dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana).	KG	5.200
48. CARNE SUÍNA	617131	Corte congelado de Suíno (pernil) fatiado em cubos de 3 (três) a 4 (quatro) cm, de primeira qualidade, sem osso, coloração uniforme (rosada ou avermelhada), sem pele, sebo, nervuras ou pelanca, com no máximo 15% (quinze por cento) de gordura, sem pontas e abas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Embalagem primária a vácuo de polietileno resistente, transparente e atóxico, com peso líquido de 1 (um) Kg, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o	KG	21.000



		momento do consumo, e sem cristais de gelo em seu interior, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios para tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.		
49. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	617140	Coxa e sobrecoxa de frango congelado sem tempero e <u>SEM PORÇÃO DORSAL</u>, embalagem de polietileno transparente, atóxico, resistente, não violado com peso líquido 1 (um) Kg aproximadamente (tolerância de 10% a mais ou a menos) ou em bandejas de isopor de 1 (um) Kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 (vinte) Kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% (dez por cento) após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto deverá apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios para tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.	KG	36.300



50. FILÉ DE PEITO DE FRANGO	617143	Peito de frango em filé congelado , com adição máxima de 6% (seis por cento) de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em bandejas de isopor envolvido com polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1 (um) Kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 (dez) a 20 (vinte) Kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Entrega mensal ou conforme necessidade, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH (impreterivelmente iniciando na segunda-feira e finalizando no máximo até a quarta-feira da mesma semana). O produto deverá ser transportado em veículos próprios para tal fim (caminhão baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas.	KG	25.700
51. OVO DE GALINHA IN NATURA	446618	Ovo de galinha in natura , médios a grandes, pesando no mínimo 50 (cinquenta) g a unidade, íntegros, sem machas ou sujidades, fungos e substâncias tóxicas, cor, sabor e odor anormais. Livre de contaminação física, química e microbiológica. Acondicionados em bandejas de papelão com 30 (trinta) unidades com etiqueta de identificação contendo as informações: nome do produto, identificação do avicultor, embalagem e prazo de validade (14 dias em local seco e arejado) e prova de sanidade e manuseio compatíveis com a Legislação vigente – Registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega quinzenal, nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH, impreterivelmente iniciando na segunda e finalizando no dia seguinte (terça) da mesma semana.	BANDEJAS	6.400
BEBIDAS				
52. POLPA DE FRUTA CONGELADA	464484	Polpa de fruta congelada, sabor acerola , embalada em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos de 1 (um) Kg, com etiqueta de identificação contendo as informações: nome do produto, fabricante, peso da embalagem, data da embalagem e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no MAPA. Livre de contaminação física, química e microbiológica. Entrega quinzenal, diretamente nas escolas e centros de educação infantil, conforme cronograma da SMEH. Impreterivelmente	KG	3.700