



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026 (REGISTRO DE PREÇO)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 24/2026

O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS-SC, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI FEDERA Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 E DECRETO MUNICIPAL Nº 1.528/2023, DECRETO MUNICIPAL Nº 2530/2025 E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL, E SEUS ANEXOS.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.bnc.org.br.

O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela equipe de elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

DATA DA SESSÃO: 26/02/2026.

HORÁRIO FINAL CADASTRO DA PROPOSTA: 08hs 30min

HORÁRIO DA FASE DE LANCES: 08hs 40min

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE COMPRADORA RESPONSÁVEL PELA AQUISIÇÃO:

Secretaria Municipal de Urbanismo.

CNPJ: 83.009.894/0001-08

E-mail: licitacao@saodomingos.sc.gov.br

Telefone: 49- 3443-0281 Ramal:212

site: www.saodomingos.sc.gov.br.

Link: BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

www.bnc.org.br

Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM

Modo de disputa: Aberto (Lei Federal nº 14.133/21, artigo 56, I).

Impugnações e Esclarecimentos até o terceiro dia útil que antecedem o certame, visto na plataforma.

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência

1. DO OBJETO:

1.1. Em virtude de complementar a alimentação escolar ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, faz-se necessário aquisição de demais gêneros alimentícios, a serem ofertados para o preparo da alimentação escolar, dos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2026 e subsequentes, melhor detalhado vistos no Termo de Referência.

3. DO CREDENCIAMENTO:

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na www.bnc.org.br que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no site **Link:** www.bnc.org.br.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma **Link: www.bnc.org.br** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou a alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **Link: www.bnc.org.br**.

4.1.1. A exigência de que a empresa contratada possua sede localizada em uma distância percorrida de 150 km rodado do perímetro urbano do Município de São Domingos justifica-se por razões de ordem operacional, logística, sanitária e de eficiência administrativa, sem configurar restrição indevida à competitividade.

Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e semiperecíveis, destinados à alimentação escolar, torna-se essencial assegurar que o transporte seja realizado em prazo reduzido, com menor tempo de deslocamento, de modo a preservar a qualidade, a segurança sanitária e as características nutricionais dos produtos.

A proximidade geográfica da contratada permite maior agilidade nas entregas semanais diretamente nas unidades educacionais, uma rápida substituição de produtos em caso de inconformidade, evitando prejuízos à execução do contrato e a redução de riscos de atraso, perdas por deterioração e custos logísticos excessivos.

Além disso, a limitação territorial atende ao princípio da eficiência (art. 37 da CF/88) e ao interesse público, pois garante maior controle da execução contratual e continuidade do serviço essencial de alimentação escolar, sem comprometer a competitividade, já que a área de abrangência de 150 km contempla número suficiente de potenciais fornecedores.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. **NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:**

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.4. **COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO NA PLATAFORMA ELETRÔNICO, QUANDO EXISTENTE O CAMPO E PREENCHERÁ O REQUISITO DO ANEXO V RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Art. 42 a 49;

4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.4.1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente quando exclusiva gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

4.4.1.3.1. Entende-se por empresas sediadas localmente aquelas que estejam localizadas em SÃO DOMINGOS-SC, e empresas regionais aquelas situadas no (TERRITÓRIO QUE ENGLOBALA A REGIÃO REFERIDA), conforme divisão da Secretaria de Planejamento do Estado de Santa Catarina.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



- 4.4.2. Que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;
- 4.4.3. Que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- 4.4.4. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 4.4.5. Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verdadeiras, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.
- 4.4.6. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.4.7. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.8. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal; e
- 4.4.9. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.
- 5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.3. Os documentos de habilitação exigidos no edital serão encaminhados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, inciso II da Lei nº 14.133/2021.
- 5.3.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances e o envio dos documentos respectivamente.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

- 6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:
- 6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
- 6.1.2. Marca de cada item ofertado;
- 6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
- 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) dias, a contar da data de sua apresentação.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

7.2.1.1. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

7.2.2. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta seguirá de acordo com o estipulado na plataforma BNC.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa ABERTA.

MODOS DE DISPUTA:

1- MODO DE DISPUTA ABERTA

I. No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

a. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

b. Na hipótese de não haver novos lances a sessão pública será encerrada automaticamente.

c. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.

7.11. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



7.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.14.1. **Acontecendo algum imprevisto e o Pregoeiro não avançar a fase de lance por motivo de queda de energia, de internet ou outro motivo de força maior**, este será justificado e tão logo agendado a reabertura da sessão, e comunicado no site do município e no campo de mensagens da plataforma.

7.15. **Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame**, publicada no Link: www.bnc.org.br quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. **E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes**, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

7.18. Havendo proposta ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, com intervalo de até 10% (dez por cento) superiores à licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos § 3º, do Art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006, para oferecer proposta.

7.18.1. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente.

7.19. Não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20. A melhor classificada nos termos do item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.21. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, as propostas serão reclassificadas para verificação do enquadramento no item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.22. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.23. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.24. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/2021, na seguinte ordem:

- 1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 2) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 3) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 4) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



7.25.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- 1) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 2) empresas brasileiras;
- 3) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 4) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.27.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.1.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.2. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

8.5.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.5.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.5.3.3. No caso de ser exigido a amostra no termo de referência e não haver entrega ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.5.3.4. Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no termo de referência.

8.5.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.5.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.5.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45, da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO:

9.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.1.1. Para todos os efeitos o não envio da documentação de habilitação no prazo mencionado no item 9.1 será considerado inexecução total do contrato.

9.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

9.3.1. Possuir Cadastro no **Link:** www.bnc.org.br.

9.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

9.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.3.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União–TCU

<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>.

9.3.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12, da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.3.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.3.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.3.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



9.3.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **Link: www.bnc.org.br**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.4.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **Link: www.bnc.org.br**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme artigo 43, §3º, do Decreto nº 10.024/2019.

9.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7. DECLARAÇÃO UNIFICADA:

9.7.1. Apresentar a declaração exigida assinada digital conforme anexo V, junto a documentação de Habilitação;

9.7.2. Na ausência do documento conforme subitem anterior, ocorre o risco de a empresa vencedora do certame não ser habilitada.

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107, da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



9.9.1. A regularidade fiscal deverá ser verificada e emitida pelo Pregoeiro, sendo dispensado o envio deste pelo licitante vencedor. A regularidade fiscal será comprovada pelos seguintes documentos:

9.9.1.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.1.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.1.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.1.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Estado em que o licitante é domiciliado.

9.9.1.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, quando a empresa for sediada no MUNICÍPIO;

9.9.2 Caso o Pregoeiro não consiga emitir alguma das comprovações deverá comunicar a licitante para que este envie a comprovação no prazo de 2 (duas) horas. O documento faltante enviado pelo licitante deverá ter o seu conteúdo validado pelo Pregoeiro.

9.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei Federal nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, **datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.** A exigência deste item será relativizada em relação às empresas que estejam em situação de processamento da recuperação judicial ou extrajudicial, as quais, em substituição à certidão negativa, deverão demonstrar, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica, por meio de certidão emitida pela instância judicial competente, que afirme que está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório, conforme decisão do TCU (Acórdão Plenário 1201/2020, rel. Min. Vital do Rêgo).

9.10.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. A licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte optante pelo simples nacional poderá substituir o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis pelo Extrato do Simples Nacional do mês de apuração antecessor ao mês anterior da data de abertura do certame (mês de abertura do certame – 2 meses);

9.10.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, o balanço patrimonial e os demonstrativos contábeis serão substituídos pelo balanço de abertura;

9.10.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante a apresentação de declaração, emitida por contador devidamente habilitado, devendo acostar a Certidão de Regularidade Profissional na declaração (quando esta demonstração constar do próprio balanço patrimonial ou de suas demonstrações contábeis não será necessário uma declaração esparsa do contador), de que a empresa obtém de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.11.1. Será exigido neste certame os seguintes requisitos, seguindo orientação da Lei 14.133/21, no Art. 67: **“VI – Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação”**, que se encontra no modelo do ANEXO V.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, esta será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45, da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. O Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

9.19. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.3. Enviar a proposta final em arquivo editável (necessariamente nas extensões doc, docx, xls ou xlsx), para o e-mail: licitacao@saodomingos.sc.gov.br.

10.2. Os descontos ofertados nos lances verbais deverão ser lineares - relação a proposta original - a todos os itens do lote, sendo passível a variável de até 0,5 % (meio por cento) entre os valores dos itens para adequação das propostas.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



10.3. No mesmo prazo do item 10.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no **Link:** www.bnc.org.br, sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.

10.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.5. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS:

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

11.1.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.

11.1.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.3. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º, da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma no **Link:** www.bnc.org.br, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

14.1. Garantia legal do item estipulada pelo fabricante e/ou serviço conforme legislação vigente.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE:

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

15.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95, da Lei nº 14.133, de 2021;

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art. 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.

15.4. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, de acordo com o artigo 84 da lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da administração e de acordo com o Decreto municipal nº 2526 de 16 setembro de 2025. Se tratando de Registro de Preço, poderá ser prorrogado os quantitativos totais dos itens originados do processo licitatório, respeitando o prazo limite da vigência.

15.5. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.5.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.

15.10. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.

15.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

16.1. Após 90 (noventa) dias contados da data de assinatura da ata, os preços registrados, poderão ser realinhados, a critério da Administração Municipal, desde que seja **COMPROVADA DOCUMENTALMENTE PELA CONTRATADA**, a variação dos preços registrados.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



16.2. A revisão prevista no artigo 124, II, “d”, da Lei Federal nº 14.133/21, objetiva a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, **DEVENDO SER COMPROVADO DOCUMENTALMENTE PELA CONTRATADA**, a variação dos preços registrados.

16.4. A solicitação deve ser encaminhada para o e-mail: gabinete@saodomingos.sc.gov.br.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:

17.1. Nos termos do artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 2318, de 03 de abril de 2025; será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.4. Da entrega e critério de aceitação do objeto:

17.4.1. O prazo de execução do objeto é de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pelo órgão competente, podendo haver prorrogação de prazos, desde que haja justificativa para tal, que seja plausível e aprovada pelo município.

17.4.2. A contratada, tem o dever de entregar os itens objeto ou serviço, em perfeitas condições de conservação, condicionamento e consumo, sob pena reprovação da entrega.

17.4.3. Os itens devem ser entregues no prazo solicitado, e somente serão aceitos pela requisitante, mediante aprovação de sua condição de qualidade, conservação, condicionamento e consumo, no momento da entrega.

17.4.4. Em caso de rejeição dos itens, no todo ou em parte, a contratada será notificada para que no prazo de vinte e quatro horas, improrrogáveis, efetue a substituição e entrega dos itens na forma solicitada, sob pena de aplicação das penalidades definidas no edital e seus anexos, e na Lei Federal nº 14.133/2021, e demais legislação vigente.

17.4.5. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

18.1. São obrigações da Contratante:

18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

18.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

18.1.3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

18.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado;

18.1.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos;

18.1.6. Responder, no prazo de 05 (cinco) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

18.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

18.2. São obrigações da contratada:

18.2.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

18.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de conservação, condicionamento e consumo, sob pena reprovação da entrega, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

18.2.1.2. Em caso de rejeição dos itens, no todo ou em parte, a contratada deverá no prazo de vinte e quatro horas, improrrogáveis, efetuar a substituição e entrega dos itens na forma solicitada, sob pena de aplicação das penalidades definidas no edital e seus anexos, e na Lei Federal nº 14.133/2021, e demais legislação vigente;

18.2.1.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18.2.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990);

18.2.1.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

18.2.1.6. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

18.2.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

18.2.1.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

a) A CONTRATADA obriga-se a realizar a entrega dos itens/serviço, conforme a solicitação da secretaria requisitante e especificações a serem fornecidas pelo Município, no prazo estabelecido neste termo.

b) A CONTRATADA obriga-se a entregar os itens/serviço solicitados, e responsabilizar-se por quaisquer danos decorrentes, causados a esta Municipalidade ou a terceiros;

c) A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, exigidas na licitação, sob pena de rescisão do Contrato por não cumprimento do mesmo.

d) A CONTRATADA obriga-se a entregar por completo os itens da solicitação de fornecimento feita, caso contrário será devolvido a mercadoria e notificada.

e) Não será recebido alimentos com embalagens danificadas.

f) Não será recebido alimentos perecíveis danificados e que não estejam de acordo com a descrição do referido.

18.2.1.9. Atender demais critérios conforme Termo de Referência:

19. DO PAGAMENTO:

19.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68, da Lei nº 14.133, de 2021.

19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

19.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

19.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, a critério da contratante.

19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

19.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

19.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada sobre INPC.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

20.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

20.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1.

20.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1.

20.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o (ÓRGÃO OU ENTE PÚBLICO), e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

20.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

20.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

20.2.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



- 20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

- 21.1. Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.
- 21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema **Link: www.bnc.org.br**.
- 21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada **Link: www.bnc.org.br** no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 21.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no **Link: www.bnc.org.br**, conforme art. 17, § 4º, da Lei 14.133, de 2021.
- 22.3. Todas as comunicações serão formalizadas através do **Link: www.bnc.org.br**
- 22.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.
- 22.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 22.13.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 22.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



22.15. A Autoridade Superior do **Link: www.bnc.org.br** poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

22.15.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.16. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.16.1. Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro.

22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico site: www.saodomingos.sc.gov.br; e também poderão ser retirado na Sala de Licitações nos dias úteis, **no horário das 7h30m às 11h30m e das 13h às 17h**, no endereço – Rua Getúlio Vargas, nº 750, Centro, período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.18. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I: DFD – DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA;

ANEXO II: ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

ANEXO III: TR – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO IV: MODELO DA PROPOSTA;

ANEXO V: DECLARAÇÕES UNIFICADAS.

Obs.: **Para fins de organização, celeridade e agilidade na análise, todos os documentos “anexos” exigidos a serem enviados pelas empresas licitantes, deverão estar identificados ter seu nome e número correspondente mencionados/identificados no título do arquivo.**

São Domingos-SC, 03 de fevereiro de 2026.

Marcia Veber
Secretaria de Educação e Cultura



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



ANEXO I

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE:

Nome da Unidade Solicitante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura	
Responsável pela Demanda Secretário(a) Marcia Veber	Patrícia Merlin Nutricionista
E-mail educacao@saodomingos.sc.gov.br	Telefone 49 99135-6721

1. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em virtude de complementar a alimentação escolar ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, faz-se necessário aquisição de demais gêneros alimentícios, a serem ofertados para o preparo da alimentação escolar, dos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO:

Justifica-se a aquisição dos itens especificados, a fim de garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

BENEFICIADAS PELO SERVIÇO:

E.I.M Monteiro Lobato
E.I.M Pingo de Gente
E.I.M Branca de Neve
CEIM Criança Feliz
E.M.E.F Profª Nair Teixeira Morchheiser
APAE

3. RELAÇÃO DOS ITENS (DESCRIÇÃO E QUANTIDADES):

Item	Descrição	Und	Qtd
1.	ABACATE: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Kg	1200



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.		
2.	ABACAXI: Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	1000
3.	ABÓBRINHA: Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	400
4.	ACELGA: Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	900



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



5.	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ: Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante.</p> <p>Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.</p>	Und	500
6.	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN: Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.</p>	Und	100
7.	<p>AÇÚCAR CRISTAL: Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacote 5kg</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.</p>	Pct	1000



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



8.	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	15
9.	ÁGUA MINERAL (BOMBONA): Características técnicas: pura, vedada, sem gás. Embalagem: bombona contendo 20 l. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	200
10.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS: Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Fardo	100
11.	ÁGUA MINERAL COM GÁS: Características técnicas: pura, vedada, com gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Fardo	100
12.	AIPIM: Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa	Kg	300



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>		
13.	<p>ALFACE: Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	800
14	<p>ALHO: Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	100
15	<p>AMENDOIM: Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacote de 500g.</p>	Pct	80



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.		
16	AMIDO DE MILHO: Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa ou pacote 1 kg Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais..	Pct	30
17	ARROZ BRANCO: Características técnicas: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, limpas, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote de 5 kg. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Pct	200
18	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em	Pct	1500



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares		
19	<p>BANANA CATURRA: Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar.</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	5500
20	<p>BANANA PRATA: Características Técnicas: consistência firme, em início de maturação, de 1 qualidade, frescas, livre de perfurações, coloração não característica e machucados, isento de umidade externa anormal e aroma estranho.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	1000
21	<p>BATATA DOCE: Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	500



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



22	BATATA INGLESA: Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2000
23	BEBIDA DE SOJA: Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: treze pak de 1l. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Cx	100
24	BETERRABA: Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	400
25	BISCOITO MAISENA: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número	Pct	900



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.		
26	BISCOITO MARIA: Características Técnicas: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 350 a 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	900
27	BISCOITO MARIA SEM LACTOSE: Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	900
28	BISCOITO ROSQUINHA: Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). Embalagem: 400 gramas. Validade mínima 6 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em	Pct	800



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares		
29	BISCOITO DOCE ISENTO LACTOSE: Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g ou mais. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	200
30	BISCOITO DE ARROZ: Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. Embalagem: 150gr Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	60
31	BISCOITO SALGADO GERGELIM: Caraterísticas Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	600
32	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em	Pct	520



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares		
33	BISCOITO SALGADO ISENTO LACTOSE: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	500
34	BOLACHÃO DE MEL: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	500
35	BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA: Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	550



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



35	BOLACHA CASEIRA: Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	350
37	BOLACHA GLACÊ: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300
38	BOLO DE FUBÁ: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	250
39	BOLO DE LARANJA: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de	Kg	280



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares		
40	BOLO SALGADO: Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	200
41	BOLO SIMPLES: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300
42	BOLO DE CHOCOLATE: Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



43	BROCOLIS: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	900
44	CACAU EM PÓ: Características técnicas: solúvel, sem adição de açúcar, 100% cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: caixa de 200g. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	60
45	CAFÉ SOLÚVEL: Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	500
46	CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO: Características técnicas: granulado, descafeinado Embalagem: sachê de 50 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	100



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



47	CANJICA DE MILHO AMARELA: Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50
48	CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	Kg	100
49	CARNE CONGELADA BOVINO EM CUBOS: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	Kg	500
50	CARNE BOVINA MOÍDA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Corte de coxão mole e patinho. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância	Kg	3000



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Validade mínima na entrega: 3 meses</p> <p>Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.</p>		
51	<p>CARNE BOVINA MUSCULO:</p> <p>Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.</p> <p>Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.</p>	Kg	50
52	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI:</p> <p>Características técnicas: Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado em data a ser programada pela nutricionista, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	800
53	<p>COXA E SOBRECOXA: Características técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, sem dorso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser</p>	Kg	2800



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	entregue em veículo refrigerado. Diretamente nas unidades educacionais.		
54	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Características técnicas: Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado nas unidades educacionais.	PCT	100
55	CARNE SUÍNA MOÍDA: Características técnica: desossada, baixo percentual de gordura (5%), macia, fresca, odor agradável e coloração característica, baixa porcentagem de gordura. Moída na hora. Resfriada, não temperada. Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado nas unidades educacionais	Kg	3200
56	CASQUINHA DE SORVETE: Características técnicas: feita a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, em formato de cone, cm aproximadamente 9 cm de altura e 4 cm de diâmetro (na abertura da casquinha) cada, crocante, sem partes quebradas ou amassadas, isento de partes queimadas ou materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 20 unidades. Entrega: conforme solicitação, nas unidades educacionais	Pct	200



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



57	<p>CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	900
58	<p>CEBOLINHA: Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	100
59	<p>CENOURA Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	600



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



60	<p>CEREAL DE MILHO: Características técnicas: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem.</p> <p>Embalagem: com 1kg.</p> <p>Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	900
61	<p>CEREAL DE MILHOP SEM AÇÚCAR: Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem.</p> <p>Embalagem: com 500gr.</p> <p>Entrega: mensalmente, diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	100
62	<p>CHÁ DE ABACAXI: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético.</p> <p>Embalagem: Caixa contendo 10 saches, com 15g.</p> <p>Entrega: mensalmente, diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Cx	100
63	<p>CHÁ DE CAMOMILA: Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.). Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches.</p> <p>Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Cx	200
64	<p>CHÁ DE CIFREIRA: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> S.). Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches.</p>	Cx	200



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.		
65	CHÁ MATE: Características técnicas: Chá mate natural, elaborado a partir de folhas selecionadas da planta <i>Ilex paraguariensis</i> , com processo de secagem e moagem que preserva suas propriedades naturais. Produto de alta qualidade, livre de aditivos químicos, corantes ou conservantes artificiais. Embalagem de no mínimo 250g, com prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes e com registro no órgão competente Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Cx	100
66	CHOCOLATE EM PÓ: Características Técnicas: solúvel, de boa qualidade, com mínimo de 50% de cacau, sem glúten, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 200g.	Und	100
67	CHUCHU: Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Kg	200



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



68	<p>COLORAU EM PÓ: Características técnicas: obtido de frutos maduros de urucum, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacote de 500g.</p> <p>Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Pct	520
69	<p>COUVE-FLOR: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	900
70	<p>CUCA RECHEADA: Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.</p> <p>Entrega: conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Kg	300



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



71	<p>CUCA SIMPLES: Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.</p> <p>Entrega: conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Kg	300
72	<p>DOCE DE FRUTA: Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schmier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 700 a 900g.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	500
73	<p>DOCE DE LEITE: Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	500
74	<p>DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE)</p> <p>Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF.</p>	Und	100



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos.</p> <p>Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>		
75	<p>ESFIRRA DE CARNE MOÍDA: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares</p>	Kg	300
76	<p>ESFIRRA DE FRANGO: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente</p>	Kg	300



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



77	<p>FARINHA DE MILHO: Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: com 1 kg.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Pct	500
78	<p>FARINHA DE TRIGO: Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Pct	50
79	<p>FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: de 1kg.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais</p>	Pct	200
80	<p>FEIJÃO PRETO: Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que</p>	Pct	500



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.		
81	FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	30
82	FÓRMULA INFÂNTIL 6-12 MESES: Características técnicas: Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a 12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2). Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Und	300
83	GELÉIA ZERO AÇÚCAR: Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Und	200
84	GROSTOLI SALGADO: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito.Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência,	Kg	150



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares</p>		
85	<p>GROSTOLI DOCE: Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares</p>	Kg	200
86	<p>IOGURTE DE SOJA: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem com 180g.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.</p>	Und	120
87	<p>IOGURTE SEM LACTOSE: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: com 850g a 900g.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.</p>	Und	500



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



88	IOGURTE: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Und	4000
89	IOGURTE ZERO AÇÚCAR: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Und	50
90	KIWI: Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	330
91	LARANJA: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de	Kg	800



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.		
92	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	25
93	LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica: integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Cx	900
94	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE: Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Cx	300
95	LEITE DE COCO PARA BEBER: Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato líquido. Embalagem: 900ml Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	80



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



96	LENTILHA SECA: Características técnicas: livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Pct	800
97	LOURO: Características técnicas: em folhas desidratadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica com 4 g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50
98	MAÇA: Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Kg	6000
99	MACARRÃO ARTESANAL: Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	100



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



100	MACARRÃO CABELO DE ANJO: Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	180
101	MACARRÃO CONCHINHA: Características técnicas: com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	100
102	MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE): Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50
103	MACARRÃO DE ARROZ (PENNE) Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



104	MACARRÃO SÊMOLA DE ESPAGUETE: Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Pct	950
105	MACARRÃO GRAVATINHA: Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Pct	900
106	MACARRÃO PARAFUSO: Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	Pct	1400
107	MACARRÃO PENNE: Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	Pct	1800



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.		
108	MACARRÃO LETRINHA: Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	350
109	MACARRÃO RIGATONI: Características técnicas: (canudo), massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote com 500gr. Validade mínima 6 meses. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	1000
110	MAMÃO FORMOSA: Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2500
111	MANGA: Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar	Kg	2000



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>		
112	<p>MARACUJÁ: Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa succulenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.</p>	Kg	50
113	<p>MEL DE ABELHA: características: puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g.</p>	Und	30
114	<p>MELADO DE CANA: batido, puro, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 400g.</p>	Und	50
115	<p>MELANCIA: Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	3000
116	<p>MELÃO AMARELO: Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes,</p>	Kg	2300



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>		
117	<p>MISTURA PARA BOLO: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten.</p> <p>Embalagem: 150g a 250gr</p>	Pct	20
118	<p>MORANGA CABOTIA: Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme.</p> <p>Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	350
119	<p>NÓ DOCE: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.</p>	Kg	200
120	<p>ÓLEO DE GIRASSOL: Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem com 900ml.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Und	10



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



121	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	1000
122	ORÉGANO: Características técnicas: desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem contendo 100g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Pct	50
123	OVOS: Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Dz	200
124	PALITO SLGADO: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de	Kg	300



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.		
125	PÃO CASEIRO INTEGRAL: Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Kg	55
126	PÃO CASEIRO: Características técnicas: fresco, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Kg	500
127	PÃO DE FORMA: Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	700



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



128	<p>PÃO DE QUEIJO: Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Kg	150
129	<p>PÃO FRANCES: Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Kg	800
130	<p>PÃO TIPO HOT DOG MINI: Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 10 unidades.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Pct	1500
131	<p>PÃO TIPO HOT DOG: Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacotes com 4 unidades.</p>	Pct	1000



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.		
132	PASTA DE AMENDOIM: Características técnicas: pasta de amendoim integral, zero lactose, zero adição de açúcares. Embalagem: 500gr. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	12
133	PEPINO: Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	800
134	PERA: Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	800



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



135	<p>PÊSSEGO: Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	200
136	<p>PICOLÉ DE FRUTAS: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo entre 50 e 60g.</p>	Und	4000
137	<p>PIMENTÃO AMARELO: Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	30
138	<p>PIMENTÃO VERDE: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa</p>	Kg	30



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.		
139	PINHÃO: Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano.	Kg	80
140	PIPOCA: Características técnicas: tipo 1, em grão, amarela, livre de impurezas, sujidades e/ou parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.	Pct	300
141	POLPA DE FRUTA: Características técnicas: sabor variado (morango, abacaxi, maracujá), pura, sem aditivos, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: unidades de 100g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	100
142	POVILHO AZEDO: Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.	Pct	10
143	POLVILHO DOCE: Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	Pct	10



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.		
144	PONCÃ: Características técnica: no pico de maturação, fresca, sem amassados ou partes danificadas e apodrecidas, odor e sabor característico da fruta, tamanho médio e uniforme. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	300
145	PRESUNTO FATIADO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro. Embalagem: pacote com 200gr Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Pct	500
146	PRESUNTO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Em peças de aproximadamente 3,4 kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	100
147	QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características técnicas: resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem: pacote com 150 gramas. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades	Pct	400



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.		
148	QUEIJO MUSSARELA: Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica bem vedada, com 1kg. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Kg	400
149	QUEIJO ZERO LACTOSE: Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Pct	100
150	QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. Entrega: mensalmente conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Pct	60
151	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Kg	900



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.		
152	REPOLHO ROXO: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	80
153	REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes com 200g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	200
154	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	50
155	ROSQUINHA DE POLVILHO: Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais. Entrega: Mensalmente conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	Pct	100



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



156	<p>SAGU: Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacote com 500g.</p> <p>Entrega: conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	Pct	50
157	<p>SAL: Característica Técnicas: Sal apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	Pct	800
158	<p>SALSINHA: Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	50
159	<p>SONHO RECHEADO: Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado,</p>	Kg	200



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares		
160	SORVETE: Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Potes de 95 g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	4000
161	SORVETE SEM LACTOSE: Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de 800ml. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	250
162	SORVETE 5 LT: Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa com 5 l. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	50
163	SUCO CONCENTRADO ABACAXI: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Fra	200



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



164	SUCO CONCENTRADO MARACUJÁ: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Fra	300
165	SUCO D EUVA: Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	520
166	TOMATE: Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2200
167	VAGEM: Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	350



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



168	VINAGRE 5LT: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	200
169	VINAGRE: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 750ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	50
170	AMEIXA: Características técnicas: com casca vermelha intensa e polpa amarela ou avermelhada, fruto de tamanho médio em ponto maduro e consistente para consumo.	Kg	800
171	MANTEIGA: Características técnicas: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. Deve ser isento de corantes artificiais e conservantes. Embalagem: 200g. Rótulo obrigatório na embalagem primária conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Armazenamento e transporte sob refrigeração. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura	Und	150
172	ÁGUA DE COCO: Características técnica: caixa tetra pak com 200 ml esterilizada, 100% água de coco, sem conservadores artificiais e açúcar. embalagem caixa tetrapack ou garrafa pet com capacidade de 200ml à 250ml	Cx	200
173	BISCOITO COOKIES INTEGRAIS DOCE: Características técnica: sem glúten e sem lactose. de boa qualidade, inteiros. fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. serão rejeitados mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. constando identificação do produto: marca fabricante, data da fabricação, validade e lote. embalado	Pct	400



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	em pacote resistente de plástico de 150 gramas		
174	LEITE DE AMENDOAS: Características técnica: ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio, goma alfarroba, emulsificante lecitina de girassol. embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	Lt	60
175	UVA ITÁLIA: Características técnica: verde, sem sementes, polpa crocante e textura consistente, cachos e grãos íntegros.	Kg	1000
176	UVA NIAGARA: Características técnica: roxa, pequenina cachos arredondados, cachos e grãos íntegros.	Kg	1000
177	AÇAFRÃO: Características técnica: Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de Açafrão da Terra (Curcuma longa L), dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Pct 50 gr.	Pct	200
178	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE: Características técnica: Produto de qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assadas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho. Embalagem: Pacote de 250g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produzido, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. Validade: No mínimo 2 meses a partir da data de entrega.	Pct	200
179	FERMENTO QUÍMICO: O produto deverá apresentar as seguintes características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Embalagem de plástico anatômica, tampa de rosquear, 200 gramas e tampa medidora. Deverá conter vedação entre a tampa e o produto. A embalagem deverá estar intacta, amassada e/ou vazamento. Com data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 4 meses.	Und	20



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



180	CASCO DE GÁS P13	Und	05
181	CASCO DE GÁS P45	Und	10
182	CARGA DE GÁS P13	Und	280
183	CARGA DE GÁS P45	Und	80
184	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ SEM ADIÇÃO DE LACTOSE Características técnica: alimentação para lactantes com restrição de lactose desde o nascimento. Contem LCPUFAS (DHA e ARA) e nucleotídeos. Embalagem com 400gr.	Und	30
185	UVA PASSA: Características técnica: Escura e sem semente. ingredientes: uva passa preta sem semente. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega	Und	50
186	AMEIXA PRETA: Características técnica: ameixa preta seca. ingredientes: ameixa preta seca, sem caroço. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega	Und	60

4. FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA-03.001

Número da despesa 32

Recurso 1.500.0000.0000 – Ordinários

5. INDICAÇÃO DO FISCAL DO CONTRATO E GESTOR:

Fiscal do contrato:

Nome: Patrícia Merlin

Cargo: Assessor de Nutrição e Alimentação Escolar

Matricula: 4739

Gestor do Contrato Secretario(a) Marcia Veber

6. LOCAL E HORÁRIO DA ENTREGA/EXECUÇÃO:

A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, pela nutricionista responsável técnica da Equipe.

Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem a Secretaria de Educação:

- E.I.M Monteiro Lobato
- E.I.M Pingo de Gente
- Centro de Educação Infantil Criança Feliz



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



- E.M.E.F Professora Nair Teixeira Morchheiser
- E.I.M Branca de Neve
- APAE- Associação de Pais e Amigos Dos Excepcionais

São Domingos, 22 de janeiro de 2026.

Marcia Veber
Secretaria Municipal de Educação e Cultura

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO:

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a administração pública.

O Estudo Técnico Preliminar deverá respeitar todas as diretrizes previstas na Lei nº14.133/2021 artigo 18 § 1º e 2º.

1. OBJETO:

Em virtude de complementar a alimentação escolar ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, faz-se necessário aquisição de demais gêneros alimentícios, a serem ofertados para o preparo da alimentação escolar, dos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, I):

A demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em consonância e complementação com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal iniciativa visa assegurar condições adequadas para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, favorecer a aprendizagem e o rendimento escolar, além de estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta regular de alimentos adequados. Ressalta-se que a alimentação constitui direito social previsto no Art. 6º da Constituição Federal, competindo ao poder público implementar medidas que garantam a segurança alimentar e nutricional dos discentes. Considera-se alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar aos estudantes da educação básica, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação, além de atender a necessidades fisiológicas básicas, envolve dimensões sociais, psicológicas e econômicas. Nesse contexto, a alimentação escolar tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprimorar o processo de aprendizagem e o rendimento escolar, e incentivar práticas alimentares saudáveis, mediante ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições adequadas. Ademais, constitui elemento estratégico para a promoção da permanência e do êxito dos estudantes

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (art. 18, §1º, II):

O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei 14.133, art 18 §1,II de 1º de abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e foi regulamentado pelo Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



O PCA é um instrumento de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública que deve ser elaborado pelos órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo, divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e observado na realização de licitações e na execução dos contratos.

O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, na área de educação foi devidamente elaborado com a despesa prevista desta contratação para o ano de 2026, nas páginas 20, 21 e 22 Aprovado pelo Decreto Nº2380, de 07 de maio de 2025. Publicação Nº 7201761, no órgão Diário oficial dos Municípios.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III):

Os serviços especificados no objeto acima identificado têm natureza de serviços comuns da Lei Federal 14.133/2021 em seu artigo 18, §1º, III.

Para o fornecimento do elemento pretendido, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação:

Art. 62. *A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:*

I - Jurídica;

II - Técnica;

III - Fiscal, social e trabalhista;

IV - Econômico-financeira.

Os documentos exigidos poderão ser vistor no corpo do edital, detalhadamente para melhor entendimento.

Considerando que a empresa deve fornecer os itens/serviço de acordo com o que foi estabelecido no edital e seus anexos, respeitando o Princípio da Eficiência e da Economicidade, dessa forma, o serviço deve ser prestado pela empresa vencedora, não sendo aceito a terceirização. Reservando a secretaria requisitante o direito de devolver os materiais em desacordo com a descrição do item, os quais devem ser substituídos sem nenhum custo adicional ao Município.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (art. 18, §1º, IV):

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro no levantamento realizado nos processos anteriores Ex: processo nº.16/2025.

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO – COTAÇÃO DE VALORES (art. 18, §1º, V):

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana ou média do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em site disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



Este estudo técnico optou pela busca de cotação de valores nas seguintes fontes:

- Processo 16/2025 (prefeitura Municipal de São Domingos/SC)
- Portal Nacional de Contratação Pública (PNCP)

TABELA DE COTAÇÃO DE VALORES (MÉDIA)

Item	Descrição	Und	Qtd	São Dgos	Orç.1 PNCP	Orç.2 PNCP	Média
14.	ABACATE: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	1200	4,50	7,87	10,86	7,74
15.	ABACAXI: Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	1000	5,81	6,26	8,65	6,90
16.	ABÓBRINHA: Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	400	1,99	3,20	5,15	3,44



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



17.	ACELGA: Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	900	3,98	8,75	8,84	7,19
18.	ACHOCOLATADO EM PÓ: Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	500	4,97	7,69	13,76	8,80
19.	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN: Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	100	4,97	6,17	8,90	6,68
20.	AÇÚCAR CRISTAL: Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá	Pct	1000	17,49	19,97	12,39	16,61



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote 5kg Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.						
21.	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	15	9,99	8,82	6,83	8,54
22.	ÁGUA MINERAL (BOMBONA): Características técnicas: pura, vedada, sem gás. Embalagem: bombona contendo 20 l. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Und	200	11,00	10,45	13,00	11,48
23.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS: Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Fardo	100	10,00	13,26	11,20	11,48
24.	ÁGUA MINERAL COM GÁS: Características técnicas: pura, vedada, com gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas.	Fardo	100	11,00	13,37	16,25	13,54



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.						
25.	AIPIM: Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	300	6,48	9,09	8,47	8,01
26.	ALFACE: Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	800	3,50	3,20	2,91	3,20
14	ALHO: Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega:	Kg	100	22,50	29,76	24,65	25,63



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.						
15	AMENDOIM: Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Pct	80	5,26	4,05	10,45	6,58
16	AMIDO DE MILHO: Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa ou pacote 1 kg Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais..	Pct	30	5,39	8,46	4,52	6,12
17	ARROZ BRANCO: Características técnicas: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, limpas, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote de 5 kg. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas Unidades educacionais.	Pct	200	19,99	17,75	16,90	18,21



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



18	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	1500	16,99	15,00	12,20	14,73
19	BANANA CATURRA: Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	5500	2,09	4,24	2,00	2,77
20	BANANA PRATA: Características Técnicas: consistência firme, em início de maturação, de 1 qualidade, frescas, livre de perfurações, coloração não característica e machucados, isento de umidade externa anormal e aroma estranho. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	1000	2,85	4,61	6,95	4,80
21	BATATA DOCE: Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos,	Kg	500	1,99	3,14	1,90	2,34



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.						
22	BATATA INGLESA: Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2000	1,69	5,14	5,50	4,11
23	BEBIDA DE SOJA: Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: treze pak de 1l. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Cx	100	6,89	9,68	-	8,28
24	BETERRABA: Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e	Kg	400	1,99	5,81	1,95	3,25



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.						
25	BISCOITO MAISENA: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.	Pct	900	3,39	5,78	7,16	5,44
26	BISCOITO MARIA: Características Técnicas: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 350 a 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	900	3,39	8,70	5,65	5,91
27	BISCOITO MARIA SEM LACTOSE: Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06	Pct	900	3,48	10,80	7,29	7,19



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares						
28	BISCOITO ROSQUINHA: Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). Embalagem: 400 gramas. Validade mínima 6 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	800	2,79	7,21	10,95	6,98
29	BISCOITO DOCE ISENTO LACTOSE: Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g ou mais. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	200	3,99	10,45	13,08	9,17
30	BISCOITO DE ARROZ: Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. Embalagem: 150gr Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	60	6,99	16,79	7,90	10,56
31	BISCOITO SALGADO GERGELIM: Caraterísticas Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a	Pct	600	5,89	8,99	5,60	6,82



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares						
32	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	520	3,39	7,83	4,99	5,40
33	BISCOITO SALGADO ISENTO LACTOSE: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	500	3,89	5,68	7,25	5,60
34	BOLACHÃO DE MEL: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	500	4,73	11,19		7,96



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



35	BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA: Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	550	21,59	40,00	-	30,79
35	BOLACHA CASEIRA: Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	350	25,99	37,90	45,72	36,53
37	BOLACHA GLACÊ: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300	23,39	35,45	37,90	32,24



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



38	BOLO DE FUBÁ: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	250	21,50	22,30	-	21,90
39	BOLO DE LARANJA: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	280	22,99	29,41	37,05	29,81
40	BOLO SALGADO: Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	200	26,50	42,00	-	34,25
41	BOLO SIMPLES: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e	Kg	300	26,50	29,53	28,72	28,25



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares						
42	BOLO DE CHOCOLATE: Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300	32,90	41,07	45,00	39,65
43	BROCOLIS: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	900	4,99	5,93	3,85	4,92
44	CACAU EM PÓ: Características técnicas: solúvel, sem adição de açúcar, 100% cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: caixa de 200g. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	60	5,50	12,84	10,74	9,69
45	CAFÉ SOLÚVEL: Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número	Und	500	18,99	24,50	23,99	22,49



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.						
46	CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO: Características técnicas: granulado, descafeinado Embalagem: sachê de 50 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	100	8,74	8,99	-	8,86
47	CANJICA DE MILHO AMARELA: Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50	2,63	2,89	-	2,76
48	CARNE CONGELADA DE BOVINA EM ISCAS: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	Kg	100	28,84	45,66	27,50	34,00
49	CARNE CONGELADA BOVINO EM CUBOS: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,	Kg	500	29,80	28,40	29,80	29,33



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.						
50	CARNE BOVINA MOÍDA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Corte de coxão mole e patinho . Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	Kg	3000	19,50	19,59	23,45	20,84
51	CARNE BOVINA MUSCULO: Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado, nas unidades escolares solicitadas.	Kg	50	27,00	29,38	28,90	28,42
52	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI: Características técnicas: Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado em data a ser programada pela nutricionista, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	800	16,46	24,43	18,00	19,63



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



53	COXA E SOBRECOXA: Características técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, sem dorso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado. Diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2800	8,13	15,45	8,50	10,69
54	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Características técnicas: Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado nas unidades educacionais.	PCT	100	15,50	16,44	21,80	17,91
55	CARNE SUÍNA MOÍDA: Características técnica: desossada, baixo percentual de gordura (5%), macia, fresca, odor agradável e coloração característica, baixa porcentagem de gordura. Moída na hora. Resfriada, não temperada. Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado nas unidades educacionais	Kg	3200	18,59	18,00	18,89	18,49
56	CASQUINHA DE SORVETE: Características técnicas: feita a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, em formato de cone, cm aproximadamente 9 cm	Pct	200	13,00	-	-	13,00



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	de altura e 4 cm de diâmetro (na abertura da casquinha) cada, crocante, sem partes quebradas ou amassadas, isento de partes queimadas ou materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 20 unidades. Entrega: conforme solicitação, nas unidades educacionais						
57	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Kg	900	1,98	4,50	3,79	3,42
58	CEBOLINHA: Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	100	3,99	4,30	-	4,14
59	CENOURA Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e	Kg	600	2,19	4,77	1,90	2,95



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.						
60	CEREAL DE MILHO: Características técnicas: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 1kg. Entrega: mensalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	900	15,99	19,40	-	17,69
61	CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR: Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 500gr. Entrega: mensalmente, diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Und	100	9,73	20,90	-	15,31
62	CHÁ DE ABACAXI: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiumectante. Embalagem: Caixa contendo 10 saches, com 15g. Entrega: mensalmente, diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Cx	100	1,99	2,96	-	2,47



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



63	CHÁ DE CAMOMILA: Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Cx	200	1,19	2,90	1,86	1,98
64	CHÁ DE CIFREIRA: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Cx	200	1,79	2,90	1,86	2,18
65	CHÁ MATE: Características técnicas: Chá mate natural, elaborado a partir de folhas selecionadas da planta <i>Ilex paraguariensis</i> , com processo de secagem e moagem que preserva suas propriedades naturais. Produto de alta qualidade, livre de aditivos químicos, corantes ou conservantes artificiais. Embalagem de no mínimo 250g, com prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes e com registro no órgão competente Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.	Cx	100	3,49	4,53	-	4,01
66	CHOCOLATE EM PÓ: Características Técnicas: solúvel, de boa qualidade, com mínimo de 50% de cacau, sem glúten, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 200g.	Und	100	13,98	22,80	-	18,39
67	CHUCHU: Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e	Kg	200	4,20	4,88	1,90	3,66



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>						
68	<p>COLORAU EM PÓ: Características técnicas: obtido de frutos maduros de urucum, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: pacote de 500g.</p> <p>Entrega: mensalmente, conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Pct	520	3,78	6,87	5,00	5,21
69	<p>COUVE-FLOR: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	900	6,39	5,96	4,00	5,45



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



70	<p>CUCA RECHEADA: Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.</p> <p>Entrega: conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Kg	300	13,99	22,79	23,90	20,22
71	<p>CUCA SIMPLES: Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente.</p> <p>Entrega: conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Kg	300	9,99	19,99	20,68	16,88
72	<p>DOCE DE FRUTA: Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schmier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 700 a 900g.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	500	8,71	11,94	-	10,32



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



73	<p>DOCE DE LEITE: Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	500	8,99	7,59	-	8,29
74	<p>DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE)</p> <p>Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos.</p> <p>Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Entrega: mensalmente conforme cronograma diretamente nas unidades educacionais conforme a solicitação em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade.</p>	Und	100	7,78	8,98	-	8,38
75	<p>ESFIRRA DE CARNE MOÍDA:</p> <p>Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes,</p>	Kg	300	36,50	39,41	-	37,95



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares						
76	ESFIRRA DE FRANGO: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	Kg	300	36,00	39,41	-	37,70
77	FARINHA DE MILHO: Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 1 kg. Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Pct	500	3,89	5,85	-	4,87
78	FARINHA DE TRIGO: Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50	11,90	14,00	-	12,95



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



79	FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 1kg. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais	Pct	200	4,96	8,84	12,40	8,73
80	FEIJÃO PRETO: Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Pct	500	4,75	4,50	8,89	6,04
81	FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação .O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade diretamente nas unidades educacionais.	Und	30	18,99	15,20	-	17,09
82	FÓRMULA INFÂNTIL 6-12 MESES: Características técnicas: Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a 12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2). Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias.	Und	300	29,87	94,00	-	61,93



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais						
83	GELÉIA ZERO AÇÚCAR: Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Und	200	14,89	21,99	21,29	19,39
84	GROSTOLI SALGADO: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	150	24,50	13,39	40,00	25,96
85	GROSTOLI DOCE: Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	200	22,40	30,12	40,00	30,84
86	IOGURTE DE SOJA: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número	Und	120	9,15	4,04	8,16	7,11



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.						
87	IOGURTE SEM LACTOSE: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 850g a 900g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares.	Und	500	7,92	14,84	5,35	9,37
88	IOGURTE: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Und	4000	4,38	13,48	5,59	7,81
89	IOGURTE ZERO AÇÚCAR: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, resfriado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Und	50	2,26	7,16	6,25	5,22



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



90	<p>KIWI: Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	330	19,99	22,93	18,00	20,30
91	<p>LARANJA: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	800	5,40	5,24	5,70	5,44
92	<p>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses.</p> <p>Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Und	25	26,00	21,10	28,39	25,16
93	<p>LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica: integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades</p> <p>Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	Cx	900	49,07	47,88	47,00	47,98



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



94	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE: Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Cx	300	64,98	66,00	58,90	63,29
95	LEITE DE COCO PARA BEBER: Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato líquido. Embalagem: 900ml Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Und	80	14,12	14,05	6,23	11,46
96	LENTILHA SECA: Características técnicas: livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Pct	800	5,79	7,89	11,09	8,25
97	LOURO: Características técnicas: em folhas desidratadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica com 4 g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50	1,00	5,99	2,37	3,12



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



98	MAÇA: Características Técnicas: Maça vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Kg	6000	5,45	7,93	8,00	7,12
99	MACARRÃO ARTESANAL: Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	100	4,86	5,23	4,89	4,99
100	MACARRÃO CABELO DE ANJO: Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	180	3,96	8,74	3,99	5,56
101	MACARRÃO CONCHINHA: Características técnicas: com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	100	3,49	5,00	-	4,24



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



102	MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE): Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50	4,99	8,77	2,51	5,42
103	MACARRÃO DE ARROZ (PENNE) Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	50	5,29	5,03	4,96	5,09
104	MACARRÃO SÊMOLA DE ESPAGUETE: Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Pct	950	2,18	2,51	2,48	2,39
105	MACARRÃO GRAVATINHA: Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com	Pct	900	3,59	4,26	5,69	4,51



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais						
106	MACARRÃO PARAFUSO: Característica Técnica: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	Pct	1400	2,18	2,28	2,45	2,30
107	MACARRÃO PENNE: Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	1800	2,38	4,60	5,27	4,08
108	MACARRÃO LETRINHA: Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	350	3,98	5,00	5,17	4,71
109	MACARRÃO RIGATONI: Características técnicas: (canudo), massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote com 500gr. Validade mínima 6 meses.	Pct	1000	2,68	7,17	6,95	5,59



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.						
110	MAMÃO FORMOSA: Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2500	5,53	7,17	8,00	6,90
111	MANGA: Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2000	3,80	6,35	8,20	6,11
112	MARACUJÁ: Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa succulenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.	Kg	50	14,99	11,68	11,70	12,79
113	MEL DE ABELHA: características: puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	Und	30	24,59	34,20	37,90	32,23



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	produto e número do registro. Embalagem com 500g.						
114	MELADO DE CANA: batido, puro, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 400g.	Und	50	12,97	18,90	-	15,93
115	MELANCIA: Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	3000	2,50	2,95	4,11	3,18
116	MELÃO AMARELO: Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2300	3,60	5,71	8,28	5,86
117	MISTURA PARA BOLO: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem: 150g a 250gr	Pct	20	7,88	23,65	-	15,76



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



118	MORANGA CABOTIA: Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	350	1,99	2,25	2,30	2,18
119	NÓ DOCE: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.	Kg	200	34,80	-	-	34,80
120	ÓLEO DE GIRASSOL: Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 900ml. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	10	11,30	15,15	23,58	16,67
121	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	1000	6,78	9,40	8,91	8,36



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



122	ORÉGANO: Características técnicas: desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem contendo 100g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Pct	50	4,85	9,11	3,37	5,77
123	OVOS: Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Dz	200	9,20	10,17	9,50	9,62
124	PALITO SLGADO: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Kg	300	28,30	42,00	36,25	35,51
125	PÃO CASEIRO INTEGRAL: Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	Kg	55	15,40	19,90	16,30	17,20



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	<p>Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>						
126	<p>PÃO CASEIRO: Características técnicas: fresco, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Kg	500	9,40	10,30	12,65	10,78
127	<p>PÃO DE FORMA: Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Und	700	5,25	5,08	11,00	7,11
128	<p>PÃO DE QUEIJO: Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.</p>	Kg	150	27,40	35,60	-	31,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



129	PÃO FRANCES: Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Kg	800	11,90	19,85	14,82	15,52
130	PÃO TIPO HOT DOG MINI: Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 10 unidades. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Pct	1500	4,40	10,94	12,40	9,24
131	PÃO TIPO HOT DOG: Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 4 unidades. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Pct	1000	4,40	10,93	9,36	8,23
132	PASTA DE AMENDOIM: Características técnicas: pasta de amendoim integral, zero lactose, zero adição de açúcares. Embalagem: 500gr. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto diretamente nas unidades escolares.	Und	12	18,60	13,99	13,00	15,19



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



133	<p>PEPINO: Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	800	2,99	5,08	2,40	3,49
134	<p>PERA: Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	800	7,97	9,89	12,00	9,95
135	<p>PÊSSEGO: Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.</p>	Kg	200	8,99	8,58	12,44	10,00



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



136	PICOLÉ DE FRUTAS: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo entre 50 e 60g.	Und	4000	4,15	-	-	4,15
137	PIMENTÃO AMARELO: Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	30	10,90	14,15	8,96	11,33
138	PIMENTÃO VERDE: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	30	5,88	8,53	4,90	6,43
139	PINHÃO: Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano.	Kg	80	12,85	12,08	-	12,46



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



140	PIPOCA: Características técnicas: tipo 1, em grão, amarela, livre de impurezas, sujidades e/ou parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.	Pct	300	2,59	2,80	2,59	2,66
141	POLPA DE FRUTA: Características técnicas: sabor variado (morango, abacaxi, maracujá), pura, sem aditivos, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: unidades de 100g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	100	2,59	1,51	2,00	2,03
142	POVILHO AZEDO: Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.	Pct	10	3,00	13,38	9,20	8,52
143	POLVILHO DOCE: Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: mensalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais, de acordo com a solicitação.	Pct	10	2,95	9,59	7,00	6,51
144	PONCÃ: Características técnica: no pico de maturação, fresca, sem amassados ou partes danificadas e apodrecidas, odor e sabor característico da fruta, tamanho médio e uniforme.	Kg	300	3,99	-	-	3,99



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.						
145	PRESUNTO FATIADO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro. Embalagem: pacote com 200gr Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Pct	500	6,38	8,72	-	7,55
146	PRESUNTO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Em peças de aproximadamente 3,4 kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	100	71,98	-	-	71,98
147	QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características técnicas: resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem: pacote com 150 gramas. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Pct	400	5,96	23,99	8,99	12,98
148	QUEIJO MUSSARELA: Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica bem vedada, com 1kg. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades	Kg	400	35,00	42,00	37,40	24,80



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.						
149	QUEIJO ZERO LACTOSE: Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Pct	100	9,98	13,42	10,50	11,30
150	QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1 , sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. Entrega: mensalmente conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Pct	60	1,90	2,50	2,49	2,29
151	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	900	1,49	2,98	-	2,23
152	REPOLHO ROXO: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre	Kg	80	3,99	3,17	4,94	4,03



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.						
153	REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes com 200g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	200	4,78	7,90	5,00	5,89
154	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	50	6,68	10,82	7,47	8,32
155	ROSQUINHA DE POLVILHO: Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais. Entrega: Mensalmente conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	Pct	100	3,88	5,00	-	4,44
156	SAGU: Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	Pct	50	4,03	-	-	4,04



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	Entrega: conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.						
157	SAL: Característica Técnica: Sal apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação diretamente nas unidades escolares. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	Pct	800	1,30	4,20	1,79	2,43
158	SALSINHA: Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Und	50	3,80	7,51	-	5,65
159	SONHO RECHEADO: Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	200	36,50	36,51	-	36,50



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



160	SORVETE: Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Potes de 95 g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	4000	5,90	-	-	5,90
161	SORVETE SEM LACTOSE: Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de 800ml. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	250	19,00	-	-	19,00
162	SORVETE 5 LT: Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa com 5 l. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	Und	50	69,00	-	-	69,00
163	SUCO CONCENTRADO ABACAXI: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Fra	200	7,99	-	-	7,99
164	SUCO CONCENTRADO MARACUJÁ: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes,	Fra	300	9,89	17,50	-	13,69



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.						
165	SUCO D EUVA: Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	520	11,99	14,90	18,00	14,63
166	TOMATE: Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	2200	2,25	6,49	6,14	4,96
167	VAGEM: Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	350	11,89	9,84	11,97	11,23



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



168	VINAGRE 5LT: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	200	24,98	-	-	24,98
169	VINAGRE: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 750ml. Entrega: mensalmente, conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	Und	50	4,77	5,84	5,04	5,21
170	AMEIXA: Características técnicas: com casca vermelha intensa e polpa amarela ou avermelhada, fruto de tamanho médio em ponto maduro e consistente para consumo.	Kg	800	-	25,65	12,89	19,27
171	MANTEIGA: Características técnicas: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. Deve ser isento de corantes artificiais e conservantes. Embalagem: 200g. Rótulo obrigatório na embalagem primária conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Armazenamento e transporte sob refrigeração. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura	Und	150	9,99	11,99	7,90	9,96
172	ÁGUA DE COCO: Características técnica: caixa tetra pak com 200 ml esterilizada, 100% água de coco, sem conservadores artificiais e açúcar. embalagem caixa tetrapack ou garrafa pet com capacidade de 200ml à 250ml	Cx	200	-	6,23	-	6,23
173	BISCOITO COOKIES INTEGRAIS DOCE: Características técnica: sem glúten e sem lactose. de boa qualidade, inteiros. fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. serão rejeitados mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. constando identificação do produto: marca fabricante, data da fabricação, validade e lote. embalado	Pct	400	-	12,02	9,03	10,52



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



	em pacote resistente de plástico de 150 gramas						
174	LEITE DE AMENDOAS: Características técnica: ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio, goma alfarroba, emulsificante lecitina de girassol. embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	Lt	60	-	23,62	22,15	22,88
175	UVA ITÁLIA: Características técnica: verde, sem sementes, polpa crocante e textura consistente, cachos e grãos íntegros.	Kg	1000	-	15,85	17,00	16,42
176	UVA NIAGARA: Características técnica: roxa, pequenina cachos arredondados, cachos e grãos íntegros.	Kg	1000	-	12,00	12,96	12,48
177	AÇAFRÃO: Características técnica: Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de Açafrão da Terra (<i>Curcuma longa</i> L), dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Pct 50 gr.	Pct	200	-	7,29	3,93	5,61
178	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE: Características técnica: Produto de qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assadas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho. Embalagem: Pacote de 250g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produzido, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. Validade: No mínimo 2 meses a partir da data de entrega.	Pct	200	-	25,26	-	25,26
179	FERMENTO QUÍMICO: O produto deverá apresentar as seguintes características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Embalagem de plástico anatômica, tampa de rosquear, 200 gramas e tampa medidora. Deverá conter vedação entre a tampa e o produto. A embalagem deverá estar intacta, amassada e/ou vazamento. Com data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 4 meses.	Und	20	2,39	2,35	-	2,37



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



180	CASCO DE GÁS P13	Und	05	229,98	276,69	285,55	264,07
181	CASCO DE GÁS P45	Und	10	848,00	600,00	819,61	755,87
182	CARGA DE GÁS P13	Und	280	143,99	158,30	144,50	148,93
183	CARGA DE GÁS P45	Und	80	518,99	440,00	380,00	446,33
184	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ SEM ADIÇÃO DE LACTOSE Características técnica: alimentação para lactantes com restrição de lactose desde o nascimento. Contem LCPUFAS (DHA e ARA) e nucleotídeos. Embalagem com 400gr.	Und	30	97,00	50,96	124,90	90,95
185	UVA PASSA: Características técnica: Escura e sem semente. ingredientes: uva passa preta sem semente. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega	Und	50	3,98	7,63	5,60	5,73
186	AMEIXA PRETA: Características técnica: ameixa preta seca. ingredientes: ameixa preta seca, sem caroço. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega	Und	60	4,10	10,44	8,59	7,71

<https://pncp.gov.br/app/editais/95954509000180/2025/135>
<https://pncp.gov.br/app/editais/13791885000136/2025/39>
<https://pncp.gov.br/app/editais/82939455000131/2026/2>
<https://pncp.gov.br/app/editais/16780795000138/2025/52>
<https://pncp.gov.br/app/atas/82777228000157/2025/214/1>
<https://pncp.gov.br/app/editais/82815085000120/2026/18>
<https://pncp.gov.br/app/atas/82777228000157/2025/214/2>
<https://pncp.gov.br/app/atas/83102459000123/2025/1621/1>
<https://pncp.gov.br/app/editais/78484573000125/2025/32>
<https://pncp.gov.br/app/atas/82777228000157/2025/214/3>
<https://pncp.gov.br/atas/82777228000157/2025/214/4>
<https://pncp.gov.br/app/atas/82777228000157/2025/214/5>
<file:///C:/Users/Downloads/CONT036+Absoluto+Distribuidora+Ltda.pdf>
<file:///C:/Users/Downloads/CONT036+Absoluto+Distribuidora+Ltda.pdf>
<https://pncp.gov.br/app/contratos/01612812000150/2026/77>
<https://pncp.gov.br/app/contratos/01612812000150/2026/78>
<https://pncp.gov.br/app/contratos/01612812000150/2026/73>
<https://pncp.gov.br/app/editais/17243084000197/2025/160>
<file:///C:/Users/Pati/Downloads/CONT033+NSC+Comercio+de+Alimentos+Ltda.pdf>
<file:///C:/Users/Pati/Downloads/CONT034+AEM+Oeste+Comercial+Ltda.pdf>
<https://pncp.gov.br/app/editais/83009878000115/2025/120>
<https://pncp.gov.br/app/editais/54736674000188/2025/18>
<https://pncp.gov.br/app/editais/30753994000188/2025/155>



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



<https://pncp.gov.br/app/contratos/83102467000170/2026/27>
<https://pncp.gov.br/app/editais/02482295000105/2025/14>
<https://pncp.gov.br/app/editais/82836057000190/2025/124>
<https://pncp.gov.br/app/editais/83599191000187/2026/5>
<https://pncp.gov.br/app/editais/83102798000100/2025/269>
<https://pncp.gov.br/app/editais/82815085000120/2025/287>
<https://pncp.gov.br/app/editais/01612847000190/2026/1>
<https://pncp.gov.br/app/editais/01612847000190/2026/1>

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI):

Mediante pesquisa de valores acima citado, o valor referência média de R\$ **905.693,33** (novecentos e cinco mil, seiscentos e noventa e três reais com trinta e três centavos) como pode ser visto minuciosamente no termo de referência.

Assim, vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal 1.525/2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, artigo 18, §1º, VI.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VIII):

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Desse modo, o § 1º do referido artigo estabelece que: deverão ser consideradas a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, analisando o item que é objeto da pretensa contratação e, tendo como norte os princípios da eficácia, economicidade e competitividade, bem como a busca por preços mais acessíveis, não há necessidade do parcelamento.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX):

Pretende-se, com a presente licitação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município com itens de qualidade e prestação de serviço qualificado.

A contratação decorrente do presente processo exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização de uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (art. 18, §1º, X):

Art. 18, § 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do **caput** deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

A Unidade Municipal solicitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, sendo que a designação dos mesmos será realizada de acordo com as normas observando o princípio da Segregação das Funções.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- 10.1 Elaboração de minuta do edital;
- 10.2 Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- 10.3 Designação dos agentes necessários para a atuação no feito;
- 10.4 Elaboração de minuta do contrato;
- 10.5 Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- 10.6 Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- 10.7 Publicação e divulgação do edital e anexos;
- 10.8 Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- 10.9 Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- 10.10 Homologação e adjudicação do certame;
- 10.11 Assinatura e publicação do contrato;
- 10.12 Empenhamento da despesa contratada;
- 10.12 Indicação do fiscal;



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



10.13 indicação do gestor.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (art.18,§1º, VII):

A contratada deverá atender aos critérios de qualidade ambiental, sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art.18, 1º§, XIII):

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste estudo e seus anexos, como também na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação. Declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

14. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO:

Essa análise permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento:

Risco	Causa Provável	Consequência	Medida de Tratamento
Ausência de empresas interessadas no certame	Baixa atratividade comercial; exigências excessivas no edital, valor	Impossibilidade de atender às demandas da Administração	Elaborar edital com requisitos objetivos e compatíveis com a realidade de mercado; ampla divulgação.
Dificuldade de resposta rápida das empresas para o atendimento	Falta de estrutura ou baixa capacidade operacional dos participantes	Atraso na entrega e execução do solicitado;	Planejar a aquisição com cronograma de entrega, prever penalidades em caso de descumprimento.
Envio por parte de transportadoras	Falhas operacionais por parte da empresa	Prejuízo financeiro e operacional à Administração	Estabelecer cláusulas contratuais claras sobre responsabilidade de prazos e entrega
Cobrança de valores superiores aos cotados	Falta de controle ou erro na execução do pagamento	Pagamento indevido ou acima do valor de mercado	Exigir formalização da cotação antes da emissão; conferência prévia pela unidade requisitante.

São Domingos- SC, 27 de janeiro de 2026.

Patrícia Merlin
Nutricionista



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



ANEXO III

TR – TERMO DE REFERÊNCIA (Art. 6º XXIII – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS)
PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇOS

UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Em virtude de complementar a alimentação escolar ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, faz-se necessário aquisição de demais gêneros alimentícios, a serem ofertados para o preparo da alimentação escolar, dos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Justifica-se a aquisição dos itens especificados, a fim de garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando a demanda apresentada, a Administração Municipal optou em embasamentos legais por realizar licitação na modalidade:

() pregão eletrônico (XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto);

(x) pregão eletrônico (registro de preço);

() concorrência (XXXVIII - concorrência: modalidade de licitação para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia);

() dispensa eletrônica (Art. 75. É dispensável a licitação);

() dispensa (Art. 75. É dispensável a licitação);

() inexigibilidade (Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição);

() credenciamento (XLIII - credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Após as etapas de formalização de documentos externos e internos, etapa de lances, verificação da documentação da empresa vencedora e cumprimentos dos prazos das fases legais e homologação dar-se a contratação, neste caso adotaremos a forma de;

(x) ata de registro de preço- em caso de pregão (registro de preço)

() com termo formal(contrato)

() sem termo formal- pagamentos imediatos



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do solicitado, se dará mediante planejamento de aquisição, e autorização de fornecimento ou ordem de serviço, por parte da administração, entrega do serviço/item por parte da empresa vencedora e fiscalização através do fiscal indicado, após pagamento e liquidação por responsabilidade da Administração Municipal.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A vigência se tratando de ata de registro de preço está terá validade de 1(um) ano podendo ser prorrogado a critério da administração municipal para igual período, inclusive com os mesmos quantitativos originados da assinatura da ata de acordo com o art. 84 da lei 14.133/21 e seu regulamento municipal.

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial ou de seus prepostos.

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme disposto no Decreto Municipal nº 1528/2023 que regulamenta a NLLCA no âmbito Municipal e Decreto Municipal nº 2318/2025 que dispõe sobre a fiscalização dos contratos administrativos, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do Contrato ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art.117, caput).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E DE PAGAMENTO:

A entrega do objeto/serviço deverá ser feita em até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento, podendo ser prorrogado mediante justificativa e aceite da secretaria solicitante.

Os pagamentos serão efetuados até o 30 (trinta) dias subsequente a liquidação da nota fiscal após o recebimento definitivo do objeto, mediante certificação de entrega emitida pelo responsável da pasta, com apresentação da respectiva Nota Fiscal.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A contratação do serviço será mediante Procedimento Auxiliar de Contratação previsto nos artigos aplicáveis da Lei 14.133/2021.

A empresa fornecedora deverá apresentar todos os documentos exigidos para habilitação e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme legislação aplicável;

O Município reserva-se o direito de revogar a licitação da empresa, sem ônus, caso ocorra descumprimento das condições estabelecidas ou constatação de irregularidades por parte da empresa fornecedora.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	400,000	KG		7,7400	3.096,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



			<p>ABACATE -- - Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O</p>		
2	600,000	UND	<p>ABACAXI - - Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	6,9000	4.140,00
3	400,000	KG	<p>Abóbriha: - - Abóbriha: - Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	3,4400	1.376,00
4	900,000	UND	<p>ACELGA - - Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.</p>	7,1900	6.471,00
5	500,000	PCT	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTANEO - - Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colesterciferol e cianocobalamina), soja e aromatizante.</p> <p>Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	8,8000	4.400,00
6	100,000	PCT	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN SEM LACTOSE - - Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante</p>	6,6800	668,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g.

7	1.000,000	PCT	AÇÚCAR CRISTAL - - Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote 5kg	16,6100	16.610,00
8	15,000	UND	ADOÇANTE DIETÉTICO STÉVIA - - Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com	8,5400	128,10
9	200,000	UND	ÁGUA MINERAL (BOMBONA) - Características técnicas: pura, vedada, sem gás. Embalagem: bombona contendo 20 l.	11,4800	2.296,00
10	100,000	far	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA) - ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA)	11,4800	1.148,00
11	100,000	far	ÁGUA MINERAL COM GÁS (GARRAFA) - - Características técnicas: pura, vedada, com gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12	13,5400	1.354,00
12	200,000	KG	AIPIM (MANDIOCA) CONGELADA - - Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado em	8,0100	1.602,00
13	200,000	UND	ALFACE - - Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa	3,2000	640,00
14	100,000	KG		25,6300	2.563,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



ALHO - - Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa

perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado

15	80,000	PCT	AMENDOIM - - Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g.	6,5800	526,40
16	30,000	PCT	AMIDO DE MILHO - - Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa ou pacote 1 kg	6,1200	183,60
17	100,000	PCT	ARROZ BRANCO - - Características técnicas: tipo 1, longo, constituídos de grãos íntegros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, limpas, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	18,2100	1.821,00
18	1.000,000	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - - Características: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente 1 kg,	14,7300	14.730,00
19	4.500,000	KG	BANANA CATTURRA - - Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado,	2,7700	12.465,00
20	800,000	KG		4,8000	3.840,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



			<p>BANANA PRATA - - Características Técnicas: consistência firme, em início de maturação, de 1 qualidade, frescas, livre de perfurações, coloração não característica e machucados, isento de umidade externa anormal e aroma estranho.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo</p>		
21	300,000	KG	<p>BATATA DOCE - - Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar</p> <p>transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	2,3400	702,00
22	2.000,000	KG	<p>BATATA INGLESA - - Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em</p>	4,1100	8.220,00
23	100,000	UN	<p>BEBIDA A BASE DE SOJA - Bebida a base de soja. Isenta de lactose, proteína animal e colesterol. Enriquecido com cálcio. Sem sabor. Embalagem tetra</p>	8,2800	828,00
24	300,000	KG	<p>BETERRABA - - Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	3,2500	975,00
25	900,000	PCT	<p>BISCOITO MAISENA : - BISCOITO MAISENA : Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p>	5,4400	4.896,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



26	900,000	PCT	BISCOITO TIPO MARIA : - BISCOITO TIPO MARIA : Características Técnicas: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g.	5,9100	5.319,00
27	900,000	PCT	BISCOITO MARIA SEM LACTOSE: - BISCOITO MARIA SEM LACTOSE: Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	7,1900	6.471,00
28	800,000	PCT	BISCOITO ROSQUINHA : - BISCOITO ROSQUINHA : Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). Embalagem:400 gramas. Validade mínima 6 meses.	6,9800	5.584,00
29	200,000	PCT	BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE : - BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE : Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g ou mais.	9,1700	1.834,00
30	60,000	PCT	BISCOITO DE ARROZ : - BISCOITO DE ARROZ : Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. Embalagem: 150gr	10,5600	633,60
31	600,000	PCT	BISCOITO SALGADO GERGELIM : - BISCOITO SALGADO GERGELIM : Caraterísticas Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	6,8200	4.092,00
32	520,000	PCT	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER : - BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER : Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	5,4000	2.808,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



33	500,000	PCT	BISCOITO SALGADO ISENTO DE LACTOSE : - BISCOITO SALGADO ISENTO DE LACTOSE : Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr.	5,6000	2.800,00
34	500,000	PCT	BOLACHÃO DE MEL : - BOLACHÃO DE MEL : Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr	7,9600	3.980,00
35	550,000	KG	BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA (CASEIRA) : - BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA (CASEIRA) : Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas.	30,7900	16.934,50
36	300,000	KG	BOLACHA CASEIRA - - Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em	36,5300	10.959,00
			plásticos bem vedadas.		
37	150,000	KG	BOLACHA GLACÊ - - Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	32,2400	4.836,00
38	150,000	KG	BOLO DE FUBÁ - - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	21,9000	3.285,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



39	150,000	KG	BOLO DE LARANJA - - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias	29,8100	4.471,50
40	200,000	KG	BOLO SALGADO - - Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas	34,2500	6.850,00
41	300,000	KG	BOLO SIMPLES : - BOLO SIMPLES : Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	28,2500	8.475,00
42	300,000	KG	BOLO DE CHOCOLATE - - Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	39,6500	11.895,00
43	500,000	UND	BRÓCOLIS : - BRÓCOLIS : Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	4,9200	2.460,00
44	60,000	UND		9,6900	581,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



CACAU EM PÓ: - CACAU EM PÓ: Características técnicas: solúvel, sem adição de açúcar, 100% cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

45	500,000	UND	CAFÉ SOLÚVEL: - CAFÉ SOLÚVEL: Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	22,4900	11.245,00
46	100,000	UND	CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO: - CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO: Características técnicas: granulado, descafeinado Embalagem: sachê de 50 gramas.	8,8600	886,00
47	50,000	PCT	CANJICA DE MILHO AMARELA : - CANJICA DE MILHO AMARELA : Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr.	2,7600	138,00
48	200,000	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO EM CUBOS - - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima	29,3300	5.866,00
49	300,000	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO EM ISCAS : - CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO EM ISCAS : Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3	34,0000	10.200,00
50	2.200,000	KG.		20,8400	45.848,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



CARNE MOÍDA - - Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

Validade mínima na entrega: 3 meses

51	50,000	KG	CARNE BOVINA EM MÚSCULO: - CARNE BOVINA EM MÚSCULO :Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.	28,4200	1.421,00
52	300,000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI - - Características técnicas: Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade	19,6300	5.889,00
53	2.800,000	KG	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO - - Características técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, sem dorso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade	10,6900	29.932,00
54	100,000	KG	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - - Características técnicas: Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3	19,7100	1.971,00
55	2.000,000	KG		18,4900	36.980,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



CARNE SUÍNA MOÍDA - - Características técnica:
desossada, baixo percentual de gordura (5%), macia,
fresca, odor agradável e coloração característica, baixa
porcentagem de gordura. Moída na hora. Resfriada, não
temperada.
Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo
conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e

56	200,000	PCT	CASQUINHA DE SORVETE : - CASQUINHA DE SORVETE : Características técnicas: feita a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, em formato de cone, cm aproximadamente 9 cm de altura e 4 cm de diâmetro (na abertura da casquinha) cada, crocante, sem partes quebradas ou amassadas, isento de partes queimadas ou materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem.	13,0000	2.600,00
57	300,000	KG	CEBOLA DE CABEÇA - - Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	3,4200	1.026,00
58	100,000	UND	CEBOLINHA : - CEBOLINHA : Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	4,1400	414,00
59	500,000	KG	CENOURA - - Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	2,9500	1.475,00
60	900,000	UND		17,6900	15.921,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



			CEREAL DE MILHO: - CEREAL DE MILHO: Características técnica: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto		
61	100,000	UND	CEREAL DE MILHO SEM AÇUCAR : - CEREAL DE MILHO SEM AÇUCAR : Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem.	15,3100	1.531,00
62	100,000	CX	CHÁ DE ABACAXI: - CHÁ DE ABACAXI: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, com 15g.	2,4700	247,00
63	200,000	CX	CHÁ DE CAMOMILA : - CHÁ DE CAMOMILA : Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês.	1,9800	396,00
64	200,000	CX	CHÁ DE CIDREIRA: - CHÁ DE CIDREIRA: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês	2,1800	436,00
65	100,000	CX	CHÁ MATE : - CHÁ MATE : Características técnicas: desidratado, sabor laranja, pêssego, limão e natural embalagem: Acondicionados em caixa de 40g, contendo 25 saquinhos cada.	4,0100	401,00
66	100,000	UND	CHOCOLATE EM PÓ: - CHOCOLATE EM PÓ: Características Técnicas: solúvel, de boa qualidade, com mínimo de 50% de cacau, sem glúten, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 200g.	18,3900	1.839,00
67	200,000	KG	CHUCHU - - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	3,6600	732,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



68	520,000	UND	COLORAU EM PÓ (COLORIFICO) - COLORAU EM PÓ (COLORIFICO): Características técnicas: obtido de frutos maduros de urucum, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g.	5,6100	2.917,20
69	500,000	UND	COUVE FLOR : - COUVE FLOR : Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá	5,4500	2.725,00
70	200,000	KG.	CUCA CASEIRA COM RECHEIO - - Características: com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de Trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento. Recheios: Doce de Leite, limão, chocolate, goiaba, vinho e abacaxi. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais	20,2200	4.044,00
71	300,000	KG	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO - - CUCA CASEIRA SEM RECHEIO. Características: com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de Trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento. Recheios: Doce de Leite, Leite Condensado, Abacaxi, Uva, Goiabada e Coco. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais	16,8800	5.064,00
72	500,000	UND	DOCE DE FRUTA : - DOCE DE FRUTA : Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g.	10,3200	5.160,00
73	500,000	UND		8,2900	4.145,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



			DOCE DE LEITE : - DOCE DE LEITE : Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite		
74	100,000	UND	DOCE DE LEITE EM PASTA SEM LACTOSE : - DOCE DE LEITE EM PASTA SEM LACTOSE : Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir	8,3800	838,00
75	300,000	KG	ESFIRRA DE CARNE MOÍDA - - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens	37,9500	11.385,00
76	300,000	KG	ESFIRRA DE FRANGO - - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	37,7000	11.310,00
77	500,000	PCT	FARINHA DE MILHO : - FARINHA DE MILHO : Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 5 kg.	4,8700	2.435,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



78	50,000	UN	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 DE 5KG - FARINHA DE TRIGO TIPO 1 DE 5KG	12,9500	647,50
79	100,000	KG	FEIJÃO VERMELHO - - Alimento em grãos, secos, íntegros, isentos de parasitas e/ou grãos com sinais de deterioração pelos mesmos, coloração vermelho uniforme e característica, sem sujeiras ou materiais terrosos. Embalados em pacotes plásticos de 1 kg.	8,7300	873,00
80	300,000	KG	FEIJÃO PRETO - - FEIJÃO PRETO - Alimento em grãos, secos, íntegros, isentos de parasitas e/ou grãos com sinais de deterioração pelos mesmos, coloração preta uniforme e característica, sem sujeiras ou materiais terrosos. Embalados em pacotes plásticos de 1 kg.	6,0400	1.812,00
81	30,000	UND	FERMENTO BIOLÓGICO: - FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega.	17,0900	512,70
82	200,000	UN	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESE - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES. FÓRMULA COM CASEINA, MALTODEXTRINA E PREBIÓTICOS. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS CONFORME FOLHA DE DADOS. (CIN12934)	61,9300	12.386,00
83	200,000	UND	GELÉIA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: - GELÉIA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de	19,3900	3.878,00
84	150,000	KG	GROSTOLI CROCANTE SALGADO: - GROSTOLI CROCANTE SALGADO: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito.Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem	25,9600	3.894,00
85	200,000	KG	GROSTOLI MACIO DOCE - - GROSTOLI MACIO DOCE. Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito em óleo vegetal. Coloração marrom uniforme, sem partes queimadas ou cruas, formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco, macio, sem açúcar polvilhado. Embalado em embalagem plástica contendo 1 kg.	30,8400	6.168,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



86	120,000	UND	IOGURTE DE SOJA: - IOGURTE DE SOJA: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g.	7,1100	853,20
87	500,000	UND	IOGURTE SEM LACTOSE: - IOGURTE SEM LACTOSE: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	9,3700	4.685,00
88	3.000,000	UND	IOGURTE : - IOGURTE : Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g.	7,8100	23.430,00
89	50,000	UND	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: - IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura.	5,2200	261,00
90	200,000	KG	KIWI : - KIWI : Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	20,3000	4.060,00
91	500,000	KG	LARANJA: - LARANJA: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O	5,4400	2.720,00
92	25,000	UND		25,1600	629,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



			LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: - LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja		
93	500,000	CX	LEITE UHT INTEGRAL: - LEITE UHT INTEGRAL: Características técnica: integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades	47,9800	23.990,00
94	200,000	CX	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE: - LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE: Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades.	63,2900	12.658,00
95	80,000	UND	LEITE DE COCO PARA BEBER : - LEITE DE COCO PARA BEBER : Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato líquido. Embalagem: 900ml	11,4600	916,80
96	250,000	PCT	LENTILHA SECA : - LENTILHA SECA : Características técnicas: livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote 500g.	8,2500	2.062,50
97	50,000	PCT	LOURO : - LOURO : Características técnicas: em folhas desidratadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica com 4 g.	3,1200	156,00
98	5.000,000	KG	MAÇÃ : - MAÇÃ : Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá	7,1200	35.600,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



99	100,000	PCT	MACARRÃO ARTESANAL : - MACARRÃO ARTESANAL : Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g.	4,9900	499,00
100	180,000	PCT	MACARRÃO CABELO DE ANJO : - MACARRÃO CABELO DE ANJO : Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	5,5600	1.000,80
101	100,000	PCT	MACARRÃO CONCHINHA : - MACARRÃO CONCHINHA : Características técnicas: com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	4,2400	424,00
102	50,000	PCT	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE : - MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE : Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	5,4200	271,00
103	50,000	PCT	MACARRÃO DE ARROZ (PENNE) : - MACARRÃO DE ARROZ (PENNE) : Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	5,0900	254,50
104	950,000	PCT	MACARRÃO DE SÊMOLA: - MACARRÃO DE SÊMOLA: Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da	2,3900	2.270,50
105	800,000	PCT		4,5100	3.608,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



MACARRÃO TIPO GRAVATINHA : - MACARRÃO TIPO GRAVATINHA : Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e

106	1.400,000	PCT	MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO: - MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO: Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	2,3000	3.220,00
107	1.000,000	PCT	MACARRÃO PENNE : - MACARRÃO PENNE : Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	4,0800	4.080,00
108	350,000	PCT	MACARRÃO LETRINHA : - MACARRÃO LETRINHA : Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	4,7100	1.648,50
109	1.000,000	PCT	MACARRÃO RIGATONI : - MACARRÃO RIGATONI : Características técnicas: (canudo), massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote com 500gr. Validade mínima 6	5,5900	5.590,00
110	2.500,000	KG	MAMÃO FORMOSA : - MAMÃO FORMOSA : Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	6,9000	17.250,00
111	2.000,000	KG		6,1100	12.220,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



MANGA - - Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

112	50,000	KG	MARACUJÁ : - MARACUJÁ : Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa suculenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.	12,7900	639,50
113	15,000	UND	MEL DE ABELHA : - MEL DE ABELHA : Mel de abelha, puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g.	32,2300	483,45
114	50,000	UND	MELADO DE CANA : - MELADO DE CANA : Melado de cana, batido, puro, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 400g.	15,9300	796,50
115	3.000,000	KG	MELANCIA - - Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa verde uniforme sem partes amareladas e vermelho cereja internamente, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta, íntegra, fresca, suculenta, no pico de maturação.	3,1800	9.540,00
116	2.100,000	KG	MELÃO AMARELO : - MELÃO AMARELO : Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa	5,8600	12.306,00
117	20,000	UND	MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEN: - MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEN: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca,	15,7600	315,20



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



118	350,000	KG	MORANGA CABOTIÁ : - MORANGA CABOTIÁ : Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	2,1800	763,00
119	150,000	KG	NÓ DOCE : - NÓ DOCE : Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade	34,8000	5.220,00
120	10,000	UND	ÓLEO DE GIRASSOL : - ÓLEO DE GIRASSOL : Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 900ml	16,1700	161,70
121	800,000	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO : - ÓLEO DE SOJA REFINADO : Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade	8,3600	6.688,00
122	50,000	PCT	ORÉGANO : - ORÉGANO : Características técnicas:, desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem contendo 100g.	5,7700	288,50
123	50,000	DZ	OVOS - - Alimento de origem animal, íntegros, frescos, livres de sujidades, acondicionados em embalagens próprias, com 12 unidades.	9,6200	481,00
124	200,000	KG	PALITO SALGADO : - PALITO SALGADO : Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e	35,5100	7.102,00
125	300,000	KG		10,7800	3.234,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



PÃO CASEIRO : - PÃO CASEIRO : Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade

126	30,000	KG	PÃO CASEIRO INTEGRAL : - PÃO CASEIRO INTEGRAL : Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso.	12,2000	516,00
127	450,000	UND	PÃO DE FORMA : - PÃO DE FORMA : Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	7,1100	3.199,50
128	150,000	KG	PÃO DE QUEIJO : - PÃO DE QUEIJO : Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto.	31,5000	4.725,00
129	500,000	KG	PÃO FRANCES : - PÃO FRANCES : Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	15,5200	7.760,00
130	800,000	PCT	PÃO TIPO HOT DOG : - PÃO TIPO HOT DOG : Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 4 unidades.	8,2300	6.584,00
131	1.000,000	PCT		9,2400	9.240,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



PÃO TIPO HOT DOG MINI: - PÃO TIPO HOT DOG
MINI: Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro

132	12,000	UND	PASTA DE AMENDOM - Características técnicas: pasta de amendoim integral, zero lactose, zero adição de açúcares. Embalagem:500gr. Entrega: Conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e	15,1900	182,28
133	500,000	KG	PEPINO : - PEPINO : Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	3,4900	1.745,00
134	500,000	KG	PERA : - PERA : Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	9,9500	4.975,00
135	200,000	KG	PÊSSEGO : - PÊSSEGO : Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	10,0000	2.000,00
136	3.000,000	UND	PICOLÉ DE FRUTAS: - PICOLÉ DE FRUTAS: Picolé de frutas: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo	4,1500	12.450,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



137	30,000	KG	PIMENTÃO AMARELO : - PIMENTÃO AMARELO : Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em	11,3300	339,90
138	30,000	KG	PIMENTÃO VERDE: - PIMENTÃO VERDE: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em	6,4300	192,90
139	300,000	PCT	PIPOCA : - PIPOCA : Características técnicas: tipo 1, em grão, amarela, livre de impurezas, sujidades e/ou parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 500g.	2,6600	798,00
140	100,000	UND	POLPA DE FRUTA - - Características técnicas: sabor variado (morango, abacaxi, maracujá), pura, sem aditivos, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: unidades de 100g. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado	2,0300	203,00
141	10,000	PCT	POLVILHO AZEDO : - POLVILHO AZEDO : Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g.	8,5200	85,20
142	10,000	PCT		6,5100	65,10



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



POLVILHO DOCE: - POLVILHO DOCE: Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

143	200,000	KG	PONCÃ - - PONCÃ -	3,9900	798,00
144	500,000	PCT	PRESUNTO FATIADO : - PRESUNTO FATIADO : Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro. Embalagem: pacote com 200gr	7,5500	3.775,00
145	50,000	UND	PRESUNTO - - PRESUNTO - Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Em peças de aproximadamente 3,4 kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais. O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado.	71,9800	3.599,00
146	400,000	PCT	QUEIJO MUSSARELA FATIADO : - QUEIJO MUSSARELA FATIADO : Características técnicas: resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem: pacote com 150 gramas.	12,9800	5.192,00
147	200,000	KG	QUEIJO MUSSARELA : - QUEIJO MUSSARELA : Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica bem vedada, com 1kg.	24,8000	4.960,00
148	100,000	PCT	QUEIJO ZERO LACTOSE : - QUEIJO ZERO LACTOSE : Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas	11,3800	1.138,00
149	60,000	PCT	QUIRERA: - QUIRERA: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr.	2,2900	137,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



150	900,000	KG	REPOLHO VERDE : - REPOLHO VERDE : Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá	2,2300	2.007,00
151	80,000	KG	REPOLHO ROXO - - Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	4,0300	322,40
152	150,000	UND	REQUEIJÃO CREMOSO: - REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes com 200g.	5,8900	883,50
153	50,000	UND	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: - REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	8,3200	416,00
154	100,000	PCT	ROSQUINHA DE POLVILHO : - ROSQUINHA DE POLVILHO : Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais.	4,4400	444,00
155	50,000	PCT	SAGU : - SAGU : Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	4,0300	201,50
156	800,000	PCT	SAL REFINADO IODADO (EXTRA FINO) : - SAL REFINADO IODADO (EXTRA FINO) : Característica Técnicas: Sal apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da unidade requisitante.	2,4300	1.944,00
157	50,000	UND		5,6500	282,50



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



SALSINHA : - SALSINHA : Características Técnicas:
Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes,
frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades.
Deverá ser entregue em embalagens plásticas.
Embalagem: O produto deve estar acondicionado em
caixas de polietileno, devendo apresentar boa
higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá

158	200,000	KG	SONHO RECHEADO : - SONHO RECHEADO : Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	36,5000	7.300,00
159	2.000,000	UND	SORVETE : - SORVETE : Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Potes de 95 g.	5,9000	11.800,00
160	50,000	UND	SORVETE SEM LACTOSE: - SORVETE SEM LACTOSE: Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de	19,0000	950,00
161	50,000	CX	SORVETE 5 LT : - SORVETE 5 LT : Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	69,0000	3.450,00
162	200,000	FRCO	SUCO CONCENTRADO (ABACAXI) - SUCO CONCENTRADO (ABACAXI) : Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	7,9900	1.598,00
163	300,000	UND	SUCO DE UVA : - SUCO DE UVA : Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l.	14,6300	4.389,00
164	2.000,000	KG.		4,9600	9.920,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



TOMATE - - TOMATE - Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de

higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

165	350,000	KG	VAGEM - - Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, suculento, fresco, livre de sinais de deterioração ou da ação de parasitas, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto e íntegro, isento de sujidades, material terroso e parasitas, no pico de maturação. Embalado em pacotes plásticos, contendo 1 kg.	11,2300	3.930,50
166	200,000	UND	VINAGRE 5 LT : - VINAGRE 5 LT : Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l.	24,9800	4.996,00
167	50,000	UND	VINAGRE : - VINAGRE : Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 750ml.	5,2100	260,50
168	400,000	KG.	AMEIXA - - AMEIXA - Características técnicas: com casca vermelha intensa e polpa amarela ou avermelhada, fruto de tamanho médio em ponto maduro e consistente para consumo.	19,2700	7.708,00
169	150,000	UND	MANTEIGA SEM SAL. - MANTEIGA SEM SAL. Embalagem plástica adequada de 200 gramas, com inspeção estadual ou federal, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	9,9600	1.494,00
170	100,000	UND	ÁGUA DE COCO - - Características técnica: caixa tetra pak com 200 ml esterilizada, 100% água de coco, sem conservadores artificiais e açúcar. embalagem caixa tetrapack ou garrafa pet com capacidade de 200ml à	6,2300	623,00
171	400,000	PCT		10,5200	4.208,00



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS

Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



BISCOITO COOKIES - - Características técnica: sem glúten e sem lactose. de boa qualidade, inteiros. fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. serão rejeitados mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. constando identificação do produto: marca fabricante data da fabricação

172	60,000	UND	LEITE DE AMÊNDOAS - - Características técnica: ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio, goma alfarroba, emulsificante lecitina de girassol. embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	22,8800	1.372,80
173	400,000	KG	UVA ITÁLIA - - Características técnica: verde, sem sementes, polpa crocante e textura consistente, cachos e grãos íntegros.	16,4200	6.568,00
174	800,000	KG	UVA NIAGARA - Características técnica: roxa, pequenina cachos arredondados, cachos e grãos	12,4800	9.984,00
175	600,000	PCT	AÇAFRÃO - - Características técnica: Produto de qualidade, homogêneo, fino, constituído pela moagem da raiz de Açafrão da Terra (Curcuma longa L), dessecados e moídos, com coloração amarela intensa. Pct 50 gr	5,6100	3.366,00
176	100,000	UND	BISCOITO DE POLVILHO - - Características técnica: Produto de qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes e conservantes na confecção dos biscoitos, que não sejam naturais. Deve ser produzido somente com a farinha de polvilho. Embalagem: Pacote de 250g. De plástico atóxico, resistente e transparente. Deve apresentar nome/identificação do produto e fabricante/produtor, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso e modo de conservação/armazenamento. Validade: No mínimo 2	25,2600	2.526,00
177	20,000	UND	FERMENTO QUÍMICO - - O produto deverá apresentar as seguintes características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Embalagem de plástico anatômica, tampa de rosquear, 200 gramas e tampa medidora. Deverá conter vedação entre a tampa e o produto. A embalagem deverá estar intacta, amassada e/ou vazamento. Com data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 4 meses.	2,3700	47,40
178	5,000	UND	CASCO DE GÁS P13: - CASCO DE GÁS P13:	264,3700	1.321,85
179	5,000	UND	CASCO DE GÁS P45: - CASCO DE GÁS P45:	755,8700	3.779,35
180	250,000	UND	CARGA DE GÁS P13: - CARGA DE GÁS P13:	148,9300	37.232,50
181	50,000	UND	CARGA DE GÁS P45 : - CARGA DE GÁS P45 :	446,3300	22.316,50
182	30,000	UND		90,9500	2.728,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



FÓRMULA INFÂNTIL EM PÓ SEM ADIÇÃO DE LACTOSE - - Características técnica: alimentação para lactantes com restrição de lactose desde o nascimento

183	50,000	PCT	UVA PASSAS - - Características técnica: Escura e sem semente. ingredientes: uva passa preta sem semente. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da	5,7300	286,50
184	60,000	UND	AMEIXA PRETA - Características técnica: ameixa preta seca. ingredientes: ameixa preta seca, sem caroço. embalagem de 100g. na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. validade de, no mínimo, 6 meses a partir da	7,7100	462,60

	Total	905.693,33
--	-------	------------

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA:
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA -04.001

Número da despesa 32

Recurso 04.001.00001 – Ordinários

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- A CONTRATADA obriga-se a realizar a entrega dos itens/serviço, conforme a solicitação da secretaria requisitante e especificações a serem fornecidas pelo Município, no prazo estabelecido neste termo.
- A CONTRATADA obriga-se a entregar os itens/serviço solicitados, e responsabilizar-se por quaisquer danos decorrentes, causados a esta Municipalidade ou a terceiros;
- A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, exigidas na licitação, sob pena de rescisão do Contrato por não cumprimento do mesmo.
- A CONTRATADA obriga-se a entregar por completo os itens da solicitação de fornecimento feita, caso contrário será devolvido a mercadoria e notificada.
- Não será recebido alimentos com embalagens danificadas.
- Não será recebido alimentos perecíveis danificados e que não estejam de acordo com a descrição do referido.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- verificar minuciosamente a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de recebimento definitivo;
- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente indicado pelo setor responsável;
- efetuar o pagamento no prazo previsto.

13. LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO:

O local de entrega e execução deve ser previamente visto pela empresa vencedora juntamente com o responsável da pasta, respeitando os horários vigentes das 07:30 até as 11:30 horas e das 13:00 horas as 17:00 horas, ou em horários determinados por decreto municipal.

São Domingos- SC, 30 de janeiro de 2026.

Marcia Veber
Secretaria de Educação e Cultura



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



ANEXO IV

MODELO PROPOSTA READEQUADA

(Obs.: Enviar em anexo complementar ou por e-mail em até duas horas após a solicitação do pregoeiro)

Pregão ELETRÔNICO Nº *** PROCESSO LICITATÓRIO Nº ***

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR.

....., DE DE 20**.

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS
Secretaria de Administração e Fazenda – SAF



ANEXO V

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

(Obs.: Enviar em anexo junto com a documentação de habilitação)

Pregão ELETRÔNICA Nº *** PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ***

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A), PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NOS ITEM 4.4.1 ATE 4.5 DESTE EDITAL, COMO CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO QUE CUMPRO COM TODOS OS REQUISITOS:

4.4.1. Cumpro com os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Art's 42 a 49;

4.4.2. Conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

4.4.3. Digo que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços;

4.4.4. Compreendo que a proposta econômica na sua integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas *infralegais*, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

4.4.5. Cumpro os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021;

4.4.6. Inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.7. Não emprego menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.8. Não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.9. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021;

....., DE DE 20***.

(REPRESENTANTE LEGAL)