



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.

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.



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



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

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

- Processo16/2025 (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
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	4,50	7,87	10,86	7,74



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	5,81	6,26	8,65	6,90
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	1,99	3,20	5,15	3,44
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	3,98	8,75	8,84	7,19



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, coлекаliferol 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	4,97	7,69	13,76	8,80
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	4,97	6,17	8,90	6,68
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	17,49	19,97	12,39	16,61



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	9,99	8,82	6,83	8,54
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	11,00	10,45	13,00	11,48
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	10,00	13,26	11,20	11,48
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	11,00	13,37	16,25	13,54
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	6,48	9,09	8,47	8,01



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



	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.						
13.	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: semanalmente, conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais.	Kg	100	22,50	29,76	24,65	25,63
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.	Pct	80	5,26	4,05	10,45	6,58



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	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
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	16,99	15,00	12,20	14,73



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	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, 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	500	1,99	3,14	1,90	2,34



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	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: treta 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 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	5,81	1,95	3,25
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	3,39	5,78	7,16	5,44



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	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 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	3,48	10,80	7,29	7,19
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	2,79	7,21	10,95	6,98



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	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 qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	600	5,89	8,99	5,60	6,82
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	3,39	7,83	4,99	5,40



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	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
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



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	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 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	23,39	35,45	37,90	32,24
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	Kg	280	22,99	29,41	37,05	29,81



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	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 que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Kg	300	26,50	29,53	28,72	28,25
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



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	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 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	18,99	24,50	23,99	22,49
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



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	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, 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	29,80	28,40	29,80	29,33
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	19,50	19,59	23,45	20,84



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	27,00	29,38	28,90	28,42
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	16,46	24,43	18,00	19,63
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	8,13	15,45	8,50	10,69



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	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 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	13,00	-	-	13,00



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



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 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.	Kg	600	2,19	4,77	1,90	2,95



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



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 antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, 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
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.	Cx	200	1,79	2,90	1,86	2,18



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 Ilex paraguariensis, 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 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	4,20	4,88	1,90	3,66



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	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</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	6,39	5,96	4,00	5,45
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



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	9,99	19,99	20,68	16,88
72	<p>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.</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
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.</p>	Und	100	7,78	8,98	-	8,38



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	36,50	39,41	-	37,95
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	36,00	39,41	-	37,70



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



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
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	Pct	500	4,75	4,50	8,89	6,04



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	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. Entrega: Mensalmente conforme solicitação, diretamente nas unidades educacionais	Und	300	29,87	94,00	-	61,93
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,	Kg	150	24,50	13,39	40,00	25,96



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



	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						
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 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.	Und	120	9,15	4,04	8,16	7,11
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



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	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
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	19,99	22,93	18,00	20,30
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	5,40	5,24	5,70	5,44



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	26,00	21,10	28,39	25,16
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	49,07	47,88	47,00	47,98
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



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	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
98	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 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



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	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
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



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	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 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	3,59	4,26	5,69	4,51
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	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.	Pct	1800	2,38	4,60	5,27	4,08



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	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. Entrega: mensalmente, conforme solicitação, O produto deverá ser transportado em veículo fechado. diretamente nas unidades educacionais.	Pct	1000	2,68	7,17	6,95	5,59
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	Kg	2000	3,80	6,35	8,20	6,11



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



	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.						
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 produto e número do registro. Embalagem com 500g.	Und	30	24,59	34,20	37,90	32,23
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,	Kg	2300	3,60	5,71	8,28	5,86



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



	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.						
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
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



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



121	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Características 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
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 Técnica: 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 comprometam 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	Kg	300	28,30	42,00	36,25	35,51



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	15,40	19,90	16,30	17,20
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	9,40	10,30	12,65	10,78
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	5,25	5,08	11,00	7,11



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	27,40	35,60	-	31,50
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	11,90	19,85	14,82	15,52
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	4,40	10,94	12,40	9,24
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	4,40	10,93	9,36	8,23



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	18,60	13,99	13,00	15,19
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	2,99	5,08	2,40	3,49
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	7,97	9,89	12,00	9,95



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



135	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. Entrega: semanalmente em data a ser programada diretamente nas unidades educacionais.	Kg	200	8,99	8,58	12,44	10,00
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	Kg	30	5,88	8,53	4,90	6,43



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



	higienização (sem poeira e sujidade). 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	12,85	12,08	-	12,46
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.	Pct	10	2,95	9,59	7,00	6,51



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	3,99	-	-	3,99
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	Pct	400	5,96	23,99	8,99	12,98



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	35,00	42,00	37,40	24,80
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.	Kg	900	1,49	2,98	-	2,23



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	3,99	3,17	4,94	4,03
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



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



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. 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.	Pct	50	4,03	-	-	4,04
157	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. 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,	Kg	200	36,50	36,51	-	36,50



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	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



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	9,89	17,50	-	13,69
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 registo 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 (Curcuma longa 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/produtor, 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