PROCESSO LICITATÓRIO Nº 147/2026

EDITAL DE PREGÃO Nº 35/2026 – TIPO PRESENCIAL (REGISTRO DE PREÇO)

1. PREÂMBULO:

1.1. O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS, ESTADO DE SANTA CATARINA, torna público que, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021, nos artigos 6º, 17º, Decreto Municipal nº 2530 de 18 de setembro de 2025 e demais legislações aplicáveis, realizará processo licitatório na modalidade Pregão Presencial, do tipo Menor Preço por Item, nas condições fixadas neste edital e seus anexos, conforme segue:

RECEBIMENTO DOS ENVELOPES: **15 de Julho de 2026** até as 08:30 horas.
ABERTURA DOS ENVELOPES: **15 de Julho de 2026**, a partir das 08:40 horas.

Devido a quantidade de itens, o tempo para os lances pode se estender ao longo do dia ou até no dia útil seguinte, respeitando o horário de expediente das 7h30m às 11h30m e das 13h00m às 17h00m, ou horários de comum acordo entre os Participantes, Pregoeiro e Equipe de Apoio.

Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
Modo de disputa: Aberto (Lei Federal nº 14.133/21, artigo 56, I).
Impugnações e Esclarecimentos até o terceiro dia útil que antecedem o certame.

2. OBJETO:

2.1. Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III).

2.2. Constituem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:
Anexo I – DFD – Documento de Formalização De Demanda.
Anexo II – ETP – Estudo Técnico Preliminar.
Anexo III – TR – Termo de Referência.
Anexo IV – Modelo De Proposta.
Anexo V – Modelo de carta de credenciamento.
Anexo VI – Modelo de declaração unificadas.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderão participar desta licitação todas as proponentes que atenderem às condições exigidas na Lei nº 14.133/2021, suas alterações e as exigências deste Edital.
3.2. Não poderão disputar a licitação ou participar do contrato, direta ou indiretamente todas as licitantes que se encontrem nas condições previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021, bem como empresas reunidas em consórcio, conforme artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.
3.3. A proponente interessada arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
4.1.1. Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio.
4.1.2. Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame.
4.1.3. Abrir as propostas de preços.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

4.1.4. Analisar a aceitabilidade das propostas.
4.1.5. Desclassificar propostas indicando os motivos.
4.1.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de maior oferta.

5. A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

5.1. A abertura da sessão pública do certame se dará no dia e hora definida como pode ser visto no item 1.1, seguindo com a apresentação do representante legal da licitante, **abertura dos envelopes e demais atos no dia 15 de Julho de 2026 na sala do Setor de Licitações,** localizado à Rua Getúlio Vargas, nº 750, Centro, na cidade de São Domingos-SC.

6. DO CREDENCIAMENTO:

6.1. No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, os quais **deverão ser entregues ao Pregoeiro fora dos envelopes**, salientamos que os mesmos **não serão devolvidos, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original**, conforme abaixo:

6.1.1. Sócio e/ou Proprietário:
a) Carteira de Identidade ou documento equivalente.
b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, conforme o caso.

6.1.2. Representante:
a) Carteira de Identidade ou documento.
b) Procuração ou Carta de Credenciamento, conforme modelo do Anexo V, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social.
c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, visando à comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado.

6.2. As **microempresas e empresas de pequeno porte,** para ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar juntamente com o Credenciamento:
6.2.1. I – Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias, da abertura das propostas.
6.2.2. As **MEI's (Microempreendedor Individual)** deverão apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual para ter preferência conforme subitem 6.2.

Nota 01: A participação nas condições previstas neste item implica no reconhecimento de não se encontrar em nenhuma das situações previstas no § 4°, do art. 3°, da Lei Complementar n° 123/06.

6.3. Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento antes do início da abertura da sessão da licitação, em separado dos envelopes de documentação e proposta.

6.4. A comissão poderá realizar cópias de documentos essenciais ao credenciamento, declarações e autentica-los no momento do credenciamento, respeitando o princípio da livre concorrência e participação no certame.

6.5. Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

encontrarem devidamente credenciadas nos termos dos subitens anteriores.

6.6. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta, **sendo que deverão enviar o Contrato Social e as declarações, certidão negativa correcional em envelope separado da Habilitação e Proposta**.

6.6.1. Na hipótese de ausência de apresentação das declarações constantes e estando presente o representante legal na sala onde está ocorrendo a sessão e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta do documento poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato, sendo necessário declarar de próprio punho ou verbalmente registrado em Ata.

6.7. É vedado a uma só pessoa física representar mais de uma empresa neste Pregão.

7. PROPOSTAS DE PREÇOS (Envelope 01):

7.1. As propostas de preços (Envelope nº 01) deverão ser entregues impressas, em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última **assinada pelo representante legal da empresa**, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, e deverão constar:

7.1.1. Razão social, endereço, telefone e o CNPJ da proponente.

7.1.2. Nome do titular ou do representante legalmente constituído com respectiva **assinatura**.

7.1.3. Data.

7.1.4. Valor da Oferta grafado em algarismos, com duas casas decimais após a vírgula; em moeda brasileira corrente.

Nota 02: Na hipótese de a proposta não estar rubricada e assinada, conforme exigido no subitem 7.1.2, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo aberto os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato.

8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS E DO JULGAMENTO:

8.1. O julgamento será realizado em conformidade com o Edital e a Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar 123/06 e 147/14 e demais normas pertinentes levando-se em conta, interesse do Serviço Público, os critérios de **"MENOR PREÇO POR ITEM".**

8.2. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital e contiverem omissões, rasuras, entrelinhas ou forem ilegíveis, bem como com preços superestimados ou inexequíveis, de acordo com os subitens anteriores.

8.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.4. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a execução de todo o serviço, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional quando devida e erro ou má interpretação de parte da proponente.

9. DA VALIDADE DA PROPOSTA:

9.1. As propostas apresentadas terão validade de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

10. DA HABILITAÇÃO (Envelope 02):

10.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos:

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

10.2. DECLARAÇÃO UNIFICADA:
10.2.1. Apresentar a declaração exigida assinada a punho ou digital conforme anexo VI, junto a documentação de Habilitação, sendo desclassificatório a inexistência deste documento.

10.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:
10.3.1. Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual.
10.3.2. Cópia do **ato constitutivo**, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
10.3.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**/MF).
10.3.4. Cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.4. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:
10.4.1. Prova de Regularidade unificada com a Secretaria da **Receita Federal** e a Dívida Ativa da União.
10.4.2. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente.
10.4.3. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente.
10.4.4. Certificado de Regularidade de Situação com o **FGTS**.
10.4.5. Certidão negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT).**

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

10.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:
10.6.1. Será exigido neste certame os seguintes requisitos, seguindo orientação da Lei Federal nº 14.133/2021, no artigo 67, VI: **"VI – Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação", que se encontra no modelo do ANEXO VI.**
10.6.2. **Alvará Sanitário** da empresa, quando exigível;
10.6.3. **Licença sanitária** do estabelecimento;

NOTAS 03:
- Caso o licitante tenha apresentado o Contrato Social no credenciamento, o mesmo fica dispensado do referido documento no envelope de habilitação.
- De acordo com o Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06, de 14 de dezembro de 2006, As **microempresas e empresas de pequeno porte** por ocasião da participação no processo licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- As certidões negativas que não possuírem prazo de validade serão consideradas válidas até 60 (sessenta) dias da data de emissão, exceto as emitidas pela Internet.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

- Todas as fotocópias deverão estar autenticadas, exceto as extraídas pela Internet, ou fotocópias simples acompanhadas dos originais para autenticação na sessão.
- Não serão autenticados documentos no setor de protocolo no dia da abertura da Licitação.
- Todos os documentos de Habilitação deverão ser inseridos no envelope 02, preferencialmente dispostos ordenadamente.

11. SESSÃO DO PREGÃO:

11.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta à sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novo proponente, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

11.2. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

11.2.1. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes que contêm a proposta Financeira avaliando o cumprimento das condições exigidas no edital.

11.2.2. Caso duas ou mais propostas comerciais em igualdade de condições ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

11.2.3. A Licitante que desistir de sua proposta escrita está sujeita às sanções administrativas previstas nestas Instruções.

11.3. DOS LANCES VERBAIS:

11.3.1. As licitantes classificadas terão a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, com valores distintos e decrescentes, a partir da proposta financeira classificada de menor valor e os demais lances, em ordem decrescente de valor.

11.3.2. Para a formulação de lances, poderá ser concedido tempo para o atendimento a eventuais necessidades de avaliação e de consulta à empresa pelo seu representante, por meio de telefone ou outros meios disponíveis.

11.3.3. **Não poderá haver desistência dos lances ofertados**, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades legais e às sanções administrativas previstas nestas Instruções.

11.3.4. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

11.3.5. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita e o valor estimado para a contratação.

11.3.6. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, será assegurada às microempresas e às empresas de pequeno, **que comprovaram tal situação**, como critério de desempate, preferência de contratação desde que as propostas apresentadas sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores ao melhor preço ofertado na fase de lances, observado o seguinte procedimento:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela detentora da melhor oferta, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a convocação do Pregoeiro, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo a contratação na forma do subitem “a”, serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que se enquadrem na hipótese do subitem 11.3.6, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) A não-contratação nos termos previstos no subitem 11.3.6, ensejará a adjudicação do objeto licitado em favor da proposta originalmente vencedora.

d) O disposto no subitem 11.3.6 somente será aplicado quando a maior oferta na fase de lances não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

Nota 04: Aos proponentes vencedores não será necessário o envio de nova proposta readequando os valores de acordo com os lances**, tal readequação será feita EXCLUSIVAMENTE pelo sistema utilizado por esta Prefeitura.**

11.4. DO JULGAMENTO:

11.4.1. O critério de julgamento será exclusivamente o de **Menor Preço**.

11.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.4.3. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço.

11.4.4. Em havendo apenas um lance e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

11.4.5. Sendo aceitável a lance de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

11.4.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação do resultado desta licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do parágrafo 1º, do artigo 43, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014.

11.4.7. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

11.4.8. Se a oferta não for aceitável ou se a Licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação da habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim adiante.

11.4.9. Sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as Instruções, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

11.4.10. Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.

11.4.11. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

11.4.12. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados no certame, os envelopes **"Documentação de Habilitação"** inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

12. DA IMPUGNAÇÃO, ESCLARECIMENTO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO:

12.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: licitacao@saodomingos.sc.gov.br no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de São Domingos-SC.

12.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico da Administração www.saodomingos.sc.gov.br.

12.3. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.4. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias uteis para apresentação do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

12.5. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
12.6. Não serão admitidos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela Licitante.
12.7. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará a decadência do direito de recurso;
12.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

13.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.
13.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente homologará a adjudicação e determinará a contratação, no prazo previsto neste edital.

14. DO PAGAMENTO:

14.1. Os pagamentos serão efetuados até o 30 (trinta) dias, subsequentes à liquidação da nota fiscal, após o recebimento definitivo dos serviços, mediante a devida certificação pela Secretaria Municipal requisitante, por quem de direito e pelo gestor da Ata de Registro de Preços, com apresentação da respectiva Nota Fiscal.
14.2. A Nota Fiscal não deverá apresentar rasuras e/ou entrelinhas e deverá ser atestada pelo gestor e fiscal da Ata de Registro de Preços, bem como, pela responsável pela Secretaria requisitante.
14.3. A liberação dos pagamentos ficará condicionada a apresentação da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em cumprimento às obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório.
14.4. O pagamento poderá ser realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da licitante com preços registrados neste certame, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.
14.5. Por se tratar de Registro de Preços, a reserva da dotação orçamentária deverá ser efetuada no ato da aquisição, devendo a Secretaria solicitante verificar a existência de saldo.

15. DA VIGÊNCIA:

15.1. Prazo de vigência da ata de registro de preços:
15.1.1. O prazo de vigência da contratação **será de 12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação dos quantitativos registrados, desde que comprovada a vantajosidade dos preços para a Administração, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2.526/2025, observados o interesse público e a conveniência administrativa.
15.2. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
15.3. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
15.4. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
15.5. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
15.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

15.8. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.7.

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

16. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

16.1. A Prestação dos serviços/objeto deste instrumento está descrito no termo de referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES:

17.1. **São obrigações da contratada:**

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

b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de conservação, condicionamento e consumo, sob pena reprovação da entrega, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade.

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

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

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

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

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

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

i) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

j) Obriga-se garantir que todos os produtos fornecidos sejam novos, de primeira qualidade, próprios para consumo, atendam às normas sanitárias vigentes e estejam em perfeitas condições de uso e consumo.

k) Obriga-se fornecer alimentos perecíveis com adequado estado de conservação, respeitando temperatura, acondicionamento e transporte apropriados, observando integralmente as normas da vigilância sanitária aplicáveis.

l) Obriga-se fornecer alimentos não perecíveis em embalagens íntegras, sem avarias, violação, deformações ou danos que comprometam a qualidade, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

m) Obriga-se responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer defeitos, vícios, irregularidades ou desconformidades identificadas durante o recebimento ou utilização.

n) Obriga-se substituir, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, quaisquer produtos rejeitados em razão de defeitos, danos, avarias, inadequações, vencimento, má qualidade ou desacordo com as especificações exigidas, sem ônus adicional ao Município.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

o) Obriga-se responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos necessários à perfeita execução do objeto.

p) Obriga-se realizar o fornecimento de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante emissão de Solicitação de Fornecimento, Ordem de Compra ou documento equivalente emitido pelo setor competente.

q) Obriga-se atender o item 2.1 do Termo de Referência: Obrigação Operacional.

17.2. **São obrigações da Contratante:**

a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

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

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

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

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

f) Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

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

18. DAS PENALIDADES:

A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades:

18.1. Advertência, no caso de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

18.2. Multa, no percentual compreendido entre 0,5% e 30% do valor do contrato, que poderá ser cumulada com a advertência, o impedimento ou a declaração de inidoneidade de licitar ou de contratar.

18.3. Impedimento de licitar e de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 3 (três) anos, nas seguintes hipóteses:

18.3.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Município, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

18.3.2. Dar causa à inexecução total do contrato.

18.3.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

18.3.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

18.3.5. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

18.3.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

18.3.7. Declaração de inidoneidade de licitar e contratar com qualquer órgão público da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas seguintes situações.

18.3.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

18.3.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

18.3.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

18.3.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

18.3.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

18.4.2. As peculiaridades do caso concreto.
18.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
18.4.4. Os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**.
18.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
18.4.6. Na aplicação das sanções previstas nesta cláusula, será oportunizado à **CONTRATADA** defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da sua intimação.
18.4.7. A aplicação das sanções de impedimento e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada pelo **CONTRATANTE** composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

19. DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS:

19.1. Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre o presente Edital serão prestadas pelo Pregoeiro, na sala de licitações desta Prefeitura Municipal de São Domingos-SC, na Rua Getúlio Vargas, 750, Centro, através do e-mail: licitacao@saodomingos.sc.gov.br ou pelo telefone/fax (49) 3443-0281, informando o número da licitação, nos dias úteis, das **07:30 às 11:30** e das **13:00 às 17:00** horas;
19.2. Informações complementares referentes ao serviço e/ou objetos licitados, serão prestadas pela Secretaria responsável e solicitante do objeto, no telefone: (49) 3443-0281.

20. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

20.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
20.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
20.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
20.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
20.1.4. Tiver presentes razões de interesse público.
20.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade superior.
20.3. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, **desde comprovado documentalmente**, a ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

21. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:

21.1. Nos termos do artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 2318/2025, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
21.2. A gestão do contrato: **Secretários (as) Municipais das Pastas solicitantes de São Domingos-SC.**
21.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um, fiscal (is), servidor (es) público (s) municipal (is), preferencialmente ocupante (s) do (s) cargo (s) de provimento efetivo ou por seu (s) respectivo (s) substituto (s), sendo o fiscal deste contrato: **Conforme indicação no DFD – Documento de Formalização de Demanda (anexo I)**, ou fiscal substituto conforme Portaria específica.
21.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 120, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

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

21.6. Da entrega e critério de aceitação do objeto:

21.6.1. O prazo de entrega dos itens será de até **05 (CINCO) DIAS**, **CONTADOS DO RECEBIMENTO DA RESPECTIVA ORDEM DE FORNECIMENTO EXPEDIDA PELO ÓRGÃO COMPETENTE**, podendo haver prorrogação de prazo. Eventual prorrogação do prazo somente será admitida mediante requerimento prévio da contratada, **acompanhado da devida justificativa e dos documentos comprobatórios pertinentes**, desde que demonstrada a ocorrência de circunstâncias que impeçam o cumprimento do prazo inicialmente fixado e haja expressa aprovação da Administração Municipal.

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

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

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

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

22. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

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

22.2. A revisão contratual prevista no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, tem por finalidade assegurar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato quando sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, caracterizadores de álea econômica extraordinária e extracontratual.

22.3. Para a análise e eventual deferimento do pedido de revisão, a contratada deverá **COMPROVAR DOCUMENTALMENTE** a ocorrência do fato superveniente e a efetiva alteração dos custos que impactaram a execução contratual, **mediante a apresentação de documentos idôneos que demonstrem**, de forma inequívoca, **que a variação dos preços ocorreu após a apresentação da proposta ou a celebração da contratação**, bem como a repercussão dessa variação sobre os preços registrados ou contratados.

22.4. A solicitação deve ser encaminhada para o e-mail: gabinete@saodomingos.sc.gov.br com cópia para licitacao@saodomingos.sc.gov.br .

23. DISPOSIÇÕES GERAIS:

23.1. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil de expediente normal da Prefeitura Municipal de São Domingos-SC, subsequente os ora fixados.

23.2. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

23.3. Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas de Preços como dos Documentos de Habilitação apresentados na Sessão.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

23.4. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
23.5. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
23.6. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão;
23.7. É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento.
23.8. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.
23.9. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

São Domingos-SC, 30 de Junho de 2026.

Jussara Nunes
Secretaria Municipal de Assistência Social

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO I

DFD – DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE:

Nome da Unidade Solicitante: Secretaria Municipal de Assistência Social	
Responsável pela Demanda Jussara Nunes	**Responsável pelo ETP:** Karine C. Pinheiro – Gerente de Programa
E-mail smas@saodomingos.sc.gov.br	**Telefone** 49 9118-7612

1. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III).

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO:

A administração possui a necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, assegurando condições adequadas para execução das atividades administrativas, institucionais e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se indispensável para suprir as necessidades rotineiras dos setores públicos municipais, bem como para viabilizar ações, programas, reuniões, eventos institucionais, campanhas, treinamentos, capacitações e demais atividades promovidas pelo Município, garantindo suporte adequado ao funcionamento da estrutura administrativa.

Da mesma forma, a contratação de produtos destinados à realização de *coffee-break* revela-se necessária para atender eventos oficiais, cursos, palestras, encontros técnicos, capacitações e demais ações institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais, proporcionando condições adequadas de recepção, permanência e participação dos servidores, profissionais, usuários e demais participantes envolvidos nas atividades públicas.

Além disso, a realização da contratação de forma unificada proporciona padronização dos itens, melhor controle administrativo, racionalização das aquisições, redução de custos operacionais e maior eficiência logística no atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

Dessa forma, evidencia-se que a contratação é necessária, adequada e imprescindível para assegurar o regular funcionamento das atividades administrativas e o atendimento do interesse público, observando-se os preceitos legais e os princípios aplicáveis às contratações públicas.

3. UNIDADES BENEFICIADAS PELO SERVIÇO:

Secretaria Municipal de Administração e Fazenda
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
Secretaria Municipal de Infraestrutura
Secretaria Municipal de Urbanismo
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Secretaria Municipal de Assistência Social
Secretaria de Turismo
Secretaria de Saúde
Secretaria de Desenvolvimento econômico
Secretaria de Esporte, Juventude e Lazer
Departamento de Defesa Civil
Gabinete do Prefeito e Vice Prefeito
Corpo de Bombeiros

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

4. RELAÇÃO DOS ITENS:

Unidade	Descrição
CEN	**SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.
CEN	**SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.
CEN	**SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto. .
CEN	**SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO** - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. .
CEN	**SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY** - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. .
CEN	**SALGADO ASSADO TIPO KIBE** - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.
CEN	**SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO** - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.
CEN	**SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO** - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O
UN.	**MINI PIZZA**. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS** - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega
CEN	**DOCES TRADICIONAIS** (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades)
UN	**CUPCAKE**: produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. . A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente
KG.	**BOLO RECHEADO**: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.
UN	**REFRIGERANTE 2 LITROS,** gelado, de boa qualidade - Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade
UND	**CÔCO RALADO (PACOTE 100 GRAMAS) -** CÔCO RALADO- Polpa de côco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açucar, de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e consumo.
PCT	**BOMBOM**: - BOMBOM: PACOTE RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE DE 1KG POR PCT. CONTENDO NO MINIMO 45 UND.
UND	**BALA MASTIGÁVEL PCT 1 KG VÁRIOS SABORES** - Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores
PCT	**PIRULITO**, em formato de bola, diversos sabor - Pirulito, em formato de bola, diversos sabores. 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. Pacotes contendo 50 unidades.
UND	**LEITE CONDENSADO**. - LEITE CONDENSADO. Hmogeinizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação.
CX	**CREME DE LEITE 200 GR** - Creme de leite 200 gr
CX	**GELATINA EM PÓ**, diversos sabores. A embalagem dev - Gelatina em pó, diversos sabores. 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. Caixa com 30 gr.
KG	**CARNE BOVINA FILÉ PARA CHURRASCO**, resfriada, devendo conter: - Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.
UND	**SALSICHA tipo "HOT DOG"** - De carne suína congelada, com no máximo 2¢ de amido, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, com valor nutricional para porção de 50g (1 unidade) aproximadamente, acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno, resistente de 500g, com especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal(SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
UND	**CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO:** Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**MANTEIGA SEM SAL:** Características técnicas: Embalagem plástica adequada de 200 gramas, com inspeção estadual ou federal, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega. 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
UND	**ERVILHA EM CONSERVA:** Características técnicas: ervilha em água. NÂO CONTÈM GLUTEM. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá
KG	**LINGUIÇA DE FRANGO**: características técnicas: Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos sadios, produto congelado e de boa qualidade e procedência, em gomos de 90. 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.
UND	**MILHO VERDE EM CONSERVA**: características técnicas: Em conserva, sem sinais de alterações (estofamentos, vazamentos, deterioração), bem como qualquer modificação de natureza física ou química, com no mínimo 6 meses de validade pós a fabricação. 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
KG	**CARNE BOVINA BIFE** (patinho coxão mole): características técnicas: Isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerada sob temperatura de 12º a 18º graus. De ótima qualidade para consumo. 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.
UND	**CASCO DE GÁS P13**: 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.
UND	**CARGA DE GÁS P13**: 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.
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**SUCO CONCENTRADO DE 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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: frasco plástico com 500 ml. **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.
UND	**SUCO CONCENTRADO DE 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.
DZ	**OVOS**: Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
far	**ÁGUA MINERAL COM GÁS (GARRAFA):** Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. **Embalagem**: fardo com 12 garrafas. **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.
far	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA):** Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. **Embalagem**: fardo com 12 garrafas. 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.
CXA	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
CXA	**CHÁ DE CIDREIRA**: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. **Embalagem**: Caixa contendo 10g, com 10 saches. **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.
CXA	**CHÁ DE CAMOMILA:** Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. **Embalagem**: Caixa contendo 10g, com 10 saches. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

CXA	**CHÁ DE ABACAXI:** Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiumectante. **Embalagem**: Caixa contendo 10 saches, com15g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garant am a qualidade e conservação do produto.
CXA	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**PEITO DE FRANGO**: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**SAL IODADO:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**ROSQUINHA DE POLVILHO**: Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. **Embalagem**: plástica, 60gr ou mais. **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.
PCT	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: pacote com 150 gramas. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**POLVILHO DOCE:** Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**POLVILHO AZEDO:** Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **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.
PCT	**PÃO TIPO HOT DOG:** Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacotes com 4 unidades. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**PÃO TIPO HOT DOG MINI:** Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacotes com 10 unidades. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
UND	**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, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado.
UND	**PASTA DE AMENDOIM:** Características técnicas: pasta de amendoim integral, zero lactose, zero adição de açúcares. **Embalagem**: 500gr.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.
UND	**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 1000g. **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.
UND	**ADOÇANTE STÉVIA:** Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. **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.
PCT	**ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO:** Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **Embalagem**: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto
PCT	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

PCT	**FARINHA DE MILHO**: Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: com 5 kg. **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.
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: Pacote com 400g. **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.
PCT	**BISCOITO DE ARROZ**: Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. **Embalagem**: 150gr. **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.
PCT	**BISCOITO ROSQUINHA:** Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). **Embalagem**:400 gramas. Validade mínima 6 meses. **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.
PCT	**BISCOITO MARIA SEM LACTOSE:** Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. **Embalagem**: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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 400g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do
PCT	**BISCOITO MAISENA**: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Pacote com 400g. **Entrega**: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1:** 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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.
PCT	**AMIDO DE MILHO:** Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Caixa ou pacote 1 kg. **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.
PCT	**AMENDOIM**: Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote de 500g. **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.
PCT	**AÇÚCAR CRISTAL**: Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote 5kg. **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.
UND	**VINAGRE 5 LT**: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade doproduto e número do registro. **Embalagem**: frasco plástico contendo 5l. **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.
UND	**SUCO DE UVA**: Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: frascos de vidro contendo 1,5 l. **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.
UND	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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 6,6kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**POLPA DE FRUTAS**: 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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	**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 boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**ÓLEO DE SOJA REFINADO:** Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**MEL DE ABELHA**: puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem** com 500g. **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.
UND	**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 liquido. **Embalagem**: 900ml. **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.
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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. **Embalagem**: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. **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.
UND	**DOCE DE FRUTA:** Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. **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.
UND	**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. **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.
UND	**CEREAL DE MILHO**: Características técnica: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: com 1kg. **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.
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**BRÓCOLIS**: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**ALFACE**: Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). **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.
UND	**ÁGUA MINERAL BOMBONA**: Características técnicas: pura, vedada, sem gás. **Embalagem**: Bombona contendo 20 l. **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.
UND	**ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN** Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **Embalagem**: de lata ou pacote, contendo 400g. **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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**ABACAXI HAVAÍ:** 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
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**SONHO RECHEADO:** Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**REPOLHO VERDE**: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
KG	**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
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**PÃO FRANCÊS**: Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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. 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.
KG	**PÃO CASEIRO**: Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.
KG	**PALITO SALGADO**: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e 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.
KG	**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 cumprimento, 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. **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.
KG	**MELÃO**: Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Embalagem**: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**MELANCIA**: Características Técnicas: Melancia de Primeira. Entre 10 a 15 kg. 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

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**Maracujá**: Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa suculenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas
KG	**MANGA**: Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**MAÇÃ FUJI:** 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. 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.
KG	**LARANJA**: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**GROSTOLI MACIO 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.
KG	**GROSTOLI CROCANTE SALGADO:** Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de cumprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**ESFIRRA DE FRANGO**: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. 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.
KG	**ESFIRRA DE CARNE MOÍDA**: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de
KG	**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, aguçar 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. **Embalagem**: Embalada em pacote plástico, 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.
KG	**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, aguçar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Embalada em pacote plástico, 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.
KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**BOLO DE CHOCOLATE:** Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. **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.
KG	**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.
KG	**BOLO SALGADO:** Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens plásticas 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.
KG	**BOLO DE LARANJA**: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias 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.
KG	**BOLO DE FUBÁ:** Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. **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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**BOLACHA GLACÊ**: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. **Embalagem**: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. **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.
KG	**BOLACHA CASEIRA:** Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. **Embalagem**: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em 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.
KG	**BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA (CASEIRA):** Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. **Embalagem**: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. **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.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**BANANA CATURRA**: Características Técnica: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg. - CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg.**
KG	**CARNE BOVINA ALCATRA**, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO** TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr
UND	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a
far	**GELADINHO SABORES VARIADOS**, fardo com 40 unidades - Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades
UND	**BATATA PALHA**. Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada.
PCT	**MAIONESE PCT 500 G** - Maionese pct 500 g
KG	**LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA** - Embalagem com 1kg.
KG.	**BACON.** Embalagem da peça com 1kg
KG	**CARNE BOVINA COSTELA** - Carne bovina Costela
PCT	**MACARRÃO DE SÊMOLA:** Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. **Embalagem**: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **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.
UND	**CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO :** Características técnicas: granulado, descafeinado. **Embalagem**: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto..
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto
KG	**PINHÃO**: Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano. **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.
KG	**CEBOLA DE CABEÇA:** Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**COXA COM SOBRECOXA CONGELADA:** 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA**: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.
KG	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**BOLO RECHEADO** e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.
UND	**KETCHUP 200 GRAMAS** - ketchup 200 gramas
UN	**BRÓCOLIS**: 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.
UND	**MARGARINA COM SAL.** 80% lipideos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. Produto de boa qualidade.
UN	**EXTRATO DE TOMATE EMB. 1 KG** - Extrato de tomate emb. 1 kg características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação.
PCT	**CANELA EM CASCA**: características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de validade após a data de entrega. Embalagem com 30 gramas. 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.
UND	**CANELA EM PÓ**: características técnicas: Pura de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data da entrega. Embalagem com 30 gramas. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a
UND	**FERMENTO QUÍMICO PARA BOLO:** características técnicas: Embalagem 100 gramas. Composição: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contem glúten. Produto de boa qualidade. **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
UND	**CRAVO DA ÍNDIA**: Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 10 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, Constando a identificação do produto. Entrega: conforme solicitação. O produto

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**NOZ MOSCADA**: Características técnicas: Pacotes de 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data de entrega. 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.
CXA	**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.
UND	**GELÉIA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR:** Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. **Embalagem**: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. **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.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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.
PCT	**MACARRÃO PENNE** Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO:** Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. **Embalagem**: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**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.
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**MELADO DE CANA:** Características técnicas: 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. **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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**COUVE-FLOR:** Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.
UND	**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. **Embalagem**: pacote de 500g. **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.
UND	**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.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
KG	**PIMENTÃO VERDE:** Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**MORANGA CÁBOTIA**: 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**: conforme solicitação.
KG	**CHUCHU**: - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.
KG	**CENOURA**: Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.
KG	**CARNE BOVINA EM MÚSCULO:** Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO EM ISCAS**: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**MANDIOCA**: Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**ABÓBRINHA**: Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
UND	**EMUSTAB**. - EMUSTAB. Creme tártaro. Embalagem de 200 gramas
KG	**BANHA DE PORCO 1 KG** pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1Kg.
UND	**FERMENTO GELADO BIOLÓGICO:** características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas. 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.
CXA	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
CXA	**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.
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**QUEIJO ZERO LACTOSE:** Características técnica: 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto
UND	**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 180g. 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
PCT	**IOGURTE SEM LACTOSE**: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa
UND	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE:** Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emusificante lecitina de soja. **Embalagem**: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. **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.
UND	**DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE):** Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. **Embalagem**: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. **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.
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.
KG	**PÃO CASEIRO INTEGRAL:** Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, 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 boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
KG	**ABACATE**: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

5. FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:

02.001 - GABINETE DO PREFEITO E VICE-PREFEITO: 2
02.001 - GABINETE DO PREFEITO E VICE-PREFEITO: 5
03.001 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA: 11
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 19
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 21
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 23
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 24
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 26
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 29
04.002 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 34
05.001 - SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO: 42
06.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA: 58
07.001 - SECRETARIA MUN. DE ESPORTES, JUVENTUDE E LAZER: 64
08.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO: 66
08.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO: 69
09.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DO TURISMO: 77
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 92
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 96
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 98
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 102
14.001 - FUNDO AGROPECUÁRIO MUNICIPAL: 105
17.001 - FUNDO DE DEFESA CIVIL - FUNDEC: 113
18.001 - FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO: 115
19.001 - FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA: 117
20.001 - FUNREBOM: 119

6. INDICAÇÃO DO FISCAL DO CONTRATO E GESTOR:

Secretaria de Educação e Cultura:
Nome: Patricia Merlin
Cargo: Assessor de Nutrição e Alimentação Escolar
Matricula: 4739.
Gestor do Contrato: Secretária Marcia Veber.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

Secretaria de Assistência Social:
Nome: Sandra Regina Gritti Zanela.
Cargo: Diretor do CRAS.
Matricula: 4855.
Gestor do Contrato: Secretária Jussara Nunes.

Secretaria de Saúde:
Nome: Kamile Kauany Pereira Rogal.
Cargo: Agente Administrativo.
Matricula: 4887.
Gestor do Contrato: Secretária Silvia Rozani Brito.

Secretaria de Administração e Fazenda:
Nome: Gledes Dall'Agnol.
Cargo: Diretor do Departamento de Compras e Suprimentos.
Matricula: 4734.
Gestor do Contrato: Secretário André Aniba Sartori.

Secretaria de Esportes, Juventude e Lazer:
Nome: João Lucas Ronnau.
Cargo: Diretor de Departamento de Desporto de Competição.
Matricula: 3202.
Gestor do Contrato: Secretário Marcelo Cirilo Lunkes.

7. LOCAL E HORÁRIO DA ENTREGA/EXECUÇÃO:

Os itens deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria requisitante, conforme especificado na respectiva Solicitação de Fornecimento ou Ordem de Fornecimento, observadas as condições e os prazos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.

O horário para entrega dos itens será das 7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, na sede da Secretaria requisitante ou em outro local por ela indicado na Solicitação de Fornecimento.

O prazo de entrega dos itens será de até **05 (CINCO) DIAS**, **CONTADOS DO RECEBIMENTO DA RESPECTIVA ORDEM DE FORNECIMENTO EXPEDIDA PELO ÓRGÃO COMPETENTE**, podendo haver prorrogação de prazo. Eventual prorrogação do prazo somente será admitida mediante requerimento prévio da contratada, **acompanhado da devida justificativa e dos documentos comprobatórios pertinentes**, desde que demonstrada a ocorrência de circunstâncias que impeçam o cumprimento do prazo inicialmente fixado e haja expressa aprovação da Administração Municipal.

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

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

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

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

São Domingos-SC, 26 de Maio de 2026.

Jussara Nunes
Secretária de Assistência Social

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO II

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO:

O presente Estudo Técnico Preliminar, caracteriza a primeira etapa da fase do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, 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 a contratação de empresa para **fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III)**.

O Estudo Técnico Preliminar respeita todas as diretrizes previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, artigo 18 § 1º e § 2º.

1. OBJETO:

Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III).

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (artigo 18, § 1º, I, Lei Federal nº 14.133/2021):

A administração possui a necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, assegurando condições adequadas para execução das atividades administrativas, institucionais e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se indispensável para suprir as necessidades rotineiras dos setores públicos municipais, bem como para viabilizar ações, programas, reuniões, eventos institucionais, campanhas, treinamentos, capacitações e demais atividades promovidas pelo Município, garantindo suporte adequado ao funcionamento da estrutura administrativa.

Da mesma forma, a contratação de produtos destinados à realização de *coffee-break* revela-se necessária para atender eventos oficiais, cursos, palestras, encontros técnicos, capacitações e demais ações institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais, proporcionando condições adequadas de recepção, permanência e participação dos servidores, profissionais, usuários e demais participantes envolvidos nas atividades públicas.

Além disso, a realização da contratação de forma unificada proporciona padronização dos itens, melhor controle administrativo, racionalização das aquisições, redução de custos operacionais e maior eficiência logística no atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

Dessa forma, evidencia-se que a contratação é necessária, adequada e imprescindível para assegurar o regular funcionamento das atividades administrativas e o atendimento do interesse público, observando-se os preceitos legais e os princípios aplicáveis às contratações públicas.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei Federal nº 14.133/2021, artigo 18, e foi regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.947/2022.

O PCA é um instrumento de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública que deve ser elaborado pelos órgãos responsáveis pelo planejamentode 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.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, foi devidamente elaborado, com a despesa prevista desta contratação, para o ano de 2026, na página 06. Aprovado pelo DECRETO n° 3090, DE 15 de junho de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA: O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, foi devidamente elaborado, com a despesa prevista desta contratação, para o ano de 2026, na página 30. Aprovado pelo DECRETO n° 2380 de 07 de maio de 2025, Publicação n° 7201761, no órgão Diário oficial dos Municípios.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, na Secretaria foi devidamente elaborado, com a despesa prevista desta contratação, para o ano de 2026, na página 15. Aprovado pelo DECRETO Nº 3059, de 29 de maio de 2026. Publicação, no órgão Diário oficial dos Municípios.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES: O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, na Secretaria foi devidamente elaborado, com a despesa prevista desta contratação, para o ano de 2026, na página 04. Aprovado pelo DECRETO Nº 3009, de 05 de maio de 2026. Publicação, no órgão Diário oficial dos Municípios.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE: O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, na Secretaria foi devidamente elaborado, com a despesa prevista desta contratação, para o ano de 2026, na página 06. Aprovado pelo DECRETO Nº 2826, de 05 de maio de 2026. Publicação, no órgão Diário oficial dos Municípios.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para o fornecimento dos objetos a serem contratados, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação.

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

Considerando que a empresa deve fornecer os itens 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 PARA A CONTRATAÇÃO (artigo 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021):

Histórico de Consumo e Precedentes (Inciso IV): Utilizou-se como parâmetro fundamental o levantamento de demandas e o consumo registrado nos processos anteriores, com destaque para o Processo Administrativo nº 92/2025, cuja execução demonstrou aderência à realidade operacional desta Administração.

Memória de Cálculo e Dimensionamento da Demanda (Inciso VI): A equipe técnica realizou o dimensionamento das necessidades atuais considerando novas demandas internas, garantindo que o quantitativo estimado seja estritamente o necessário para suprir a demanda sem riscos de desabastecimento ou desperdício.

Preços Unitários Referenciais (Inciso VI): A estimativa do valor da contratação encontra-se acompanhada dos preços unitários referenciais obtidos por meio de ampla pesquisa de mercado, cujos relatórios, cotações e demais detalhes constam em anexo a este documento e junto ao processo físico.

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO – COTAÇÃO DE VALORES (artigo 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133/2021):

A Lei Federal nº 14.133/2021, em seu artigo 23, § 1º, estabelece que:

"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:

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde 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:

TABELA DE COTAÇÃO DE VALORES (MÉDIA DE PREÇO):

Unidade	Descrição	Processo Licitatório de São Domingos-SC (R$)	Orç.1 PNCP (R$)	Orç.2 PNCP (R$)	Média (R$)
CEN	**SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	90,00	112,50	-	**101,25**
CEN	**SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades .	89,00	112,50	-	**100,75**
CEN	**SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO -** Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto. .	90,00	118,00	-	**104,00**
CEN	**SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO** - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. .	90,00	153,00	-	**121,50**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

CEN	**SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY** - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. .	125,00	112,50	-	**118,75**
CEN	**SALGADO ASSADO TIPO KIBE** - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento .	124,00	112,50	-	**118,25**
CEN	**SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO** - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	99,00	-	-	**99,00**
CEN	**SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO** - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O	168,00	-	-	**168,00**
UN.	**MINI PIZZA**. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	4,84	-	-	**4,84**
UND	**LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS** - com no mínimo 0,50 gramas,	6,89	6,59	-	**6,74**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega				
CEN	**DOCES TRADICIONAIS** (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades)	125,00	-	-	**125,00**
UN	**CUPCAKE**: produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. . 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	3,90	-	-	**3,90**
KG.	**BOLO RECHEADO**: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	39,99	66,60	-	**53,29**
UN	**REFRIGERANTE 2 LITROS,** gelado, de boa qualidade - Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade	4,24	13,60	9,44	**9,09**
UND	**CÔCO RALADO (PACOTE 100 GRAMAS) -** CÔCO RALADO- Polpa de côco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açucar, de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e consumo.	4,89	8,22	-	**6,55**
PCT	**BOMBOM**: - BOMBOM: PACOTE RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE DE 1KG POR PCT. CONTENDO NO MINIMO 45 UND.	39,00	45,41	43,97	**42,79**
UND	**BALA MASTIGÁVEL PCT 1 KG VÁRIOS SABORES** - Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores	12,00	14,95	-	**13,47**
PCT	**PIRULITO**, em formato de bola, diversos sabor - Pirulito, em formato de bola, diversos sabores. 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. Pacotes contendo 50 unidades.	12,00	-	-	**12,00**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**LEITE CONDENSADO**. - LEITE CONDENSADO. Hmogeinizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação.	5,34	6,30	-	**5,82**
CX	**CREME DE LEITE 200 GR** - Creme de leite 200 gr	R$ 2,64	3,60	-	**3,12**
CX	**GELATINA EM PÓ**, diversos sabores. A embalagem dev - Gelatina em pó, diversos sabores. 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. Caixa com 30 gr.	1,00	1,26	-	**1,13**
KG	**CARNE BOVINA FILÉ PARA CHURRASCO**, resfriada, devendo conter: - Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.	45,00	-	-	**45,00**
UND	**SALSICHA tipo "HOT DOG"** - De carne suína congelada, com no máximo 2¢ de amido, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, com valor nutricional para porção de 50g (1 unidade) aproximadamente, acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno, resistente de 500g, com especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal(SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	9,20	12,62	-	**10,91**
UND	**CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO:** Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,99	-	-	**11,99**
UND	**MANTEIGA SEM SAL:** Características técnicas: Embalagem plástica adequada de 200 gramas, com inspeção estadual ou federal, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em	10,49	12,13	-	**11,31**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto				
UND	**ERVILHA EM CONSERVA:** Características técnicas: ervilha em água. NÂO CONTÈM GLUTEM. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá	2,49	4,50	-	**3,49**
KG	**LINGUIÇA DE FRANGO**: características técnicas: Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos sadios, produto congelado e de boa qualidade e procedência, em gomos de 90. 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	17,99	-	-	**17,99**
UND	**MILHO VERDE EM CONSERVA**: características técnicas: Em conserva, sem sinais de alterações (estofamentos, vazamentos, deterioração), bem como qualquer modificação de natureza física ou química, com no mínimo 6 meses de validade pós a fabricação. 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	2,49	4,17	-	**3,33**
KG	**CARNE BOVINA BIFE** (patinho coxão mole): características técnicas: Isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerada sob temperatura de 12º a 18º graus. De ótima qualidade para consumo. 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.	43,75	-	-	**43,75**
UND	**CASCO DE GÁS P13**: 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.	229,98	276,69	285,55	**264,07**
UND	**CARGA DE GÁS P13**: 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.	143,99	158,30	144,50	**148,93**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,77	5,84	5,04	**5,21**
UND	**SUCO CONCENTRADO DE 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,89	17,50	-	**13,69**
UND	**SUCO CONCENTRADO DE 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.	7,99	-	-	**7,99**
DZ	**OVOS**: Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,20	10,17	9,50	**9,62**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

far	**ÁGUA MINERAL COM GÁS (GARRAFA):** Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. **Embalagem**: fardo com 12 garrafas. **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.	11,00	13,37	16,25	**13,54**
far	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA):** Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. **Embalagem**: fardo com 12 garrafas. 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.	10,00	13,26	11,20	**11,48**
CXA	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	49,07	47,88	47,00	**47,98**
CXA	**CHÁ DE CIDREIRA**: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. **Embalagem**: Caixa contendo 10g, com 10 saches. **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.	1,79	2,90	1,86	**2,18**
CXA	**CHÁ DE CAMOMILA:** Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. **Embalagem**: Caixa contendo 10g, com 10 saches. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e	1,19	2,90	1,86	**1,98**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

CXA	**CHÁ DE ABACAXI:** Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiumectante. **Embalagem**: Caixa contendo 10 saches, com15g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garant am a qualidade e conservação do produto.	1,99	2,96	-	**2,47**
CXA	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	69,00	-	-	**69,00**
PCT	**PEITO DE FRANGO**: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	15,50	16,44	21,80	**17,91**
PCT	**SAL IODADO:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	1,30	4,20	1,79	**2,43**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,03	-	-	**4,03**
PCT	**ROSQUINHA DE POLVILHO**: Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. **Embalagem**: plástica, 60gr ou mais. **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.	3,88	5,00	-	**4,44**
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do	5,96	23,99	8,99	**12,98**
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,38	8,72	-	**7,55**
PCT	**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	2,95	9,59	7,00	**6,51**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **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.				
PCT	**POLVILHO AZEDO:** Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **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.	3,00	13,38	9,20	**8,52**
PCT	**PÃO TIPO HOT DOG:** Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacotes com 4 unidades. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,40	10,93	9,36	**8,23**
PCT	**PÃO TIPO HOT DOG MINI:** Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacotes com 10 unidades. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	4,40	10,94	12,40	**9,24**
UND	**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	4,78	7,90	5,00	**5,89**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: potes com 200g. **Entrega**: Conforme solicitação, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado.				
UND	**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 boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,60	13,99	13,00	**15,90**
UND	**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 1000g. **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.	4,38	13,48	5,59	**7,81**
UND	**ADOÇANTE STÉVIA:** Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. **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.	9,99	8,82	6,83	**8,54**
PCT	**ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO:** Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	4,97	7,69	13,76	**8,80**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **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.				
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	1,00	5,99	2,37	**3,12**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto	5,79	7,89	11,09	**8,25**
PCT	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,90	14,00	-	**12,95**
PCT	**FARINHA DE MILHO**: Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: com 5 kg. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	13,95	-	-	**13,95**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
PCT	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	13,00	-	-	**13,00**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,63	2,89	-	**2,76**
PCT	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,39	7,83	4,99	**5,40**
PCT	**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,	4,73	11,19	-	**7,96**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,89	8,99	5,60	**6,82**
PCT	**BISCOITO DE ARROZ**: Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. **Embalagem**: 150gr. **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.	6,99	16,79	7,90	**10,56**
PCT	**BISCOITO ROSQUINHA:** Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). **Embalagem**:400 gramas. Validade mínima 6 meses. **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.	2,79	7,21	10,95	**6,98**
PCT	**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.	3,48	10,80	7,29	**7,19**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
PCT	**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 400g. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do	3,99	8,70	5,65	**5,91**
PCT	**BISCOITO MAISENA**: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Pacote com 400g. **Entrega**: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,99	5,78	7,16	**5,44**
PCT	**ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	16,99	15,00	12,20	**14,76**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

PCT	**AMIDO DE MILHO:** Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Caixa ou pacote 1 kg. **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.	5,39	8,46	4,52	**6,12**
PCT	**AMENDOIM**: Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote de 500g. **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.	5,26	4,05	10,45	**6,58**
PCT	**AÇÚCAR CRISTAL**: Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote 5kg. **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.	17,49	19,97	12,39	**16,61**
UND	**VINAGRE 5 LT**: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade doproduto e número do registro. **Embalagem**: frasco plástico contendo 5l. **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.	24,98	-	-	**24,98**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**SUCO DE UVA**: Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: frascos de vidro contendo 1,5 l. **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.	11,99	14,90	18,00	**14,63**
UND	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,90	-	-	**5,90**
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,80	7,51	-	**5,65**
UND	**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 6,6kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	158,54	-	-	**158,54**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
UND	**POLPA DE FRUTAS**: 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,64	-	-	**3,64**
UND	**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.	4,15	-	-	**4,15**
UND	**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 boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,25	5,08	11,00	**7,11**
UND	**ÓLEO DE SOJA REFINADO:** Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,78	9,40	8,91	**8,36**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,30	15,15	23,58	**16,67**
UND	**MEL DE ABELHA**: puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem** com 500g. **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.	24,59	34,20	37,90	**32,23**
UND	**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 liquido. **Embalagem**: 900ml. **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.	14,12	14,05	6,23	**11,46**
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,99	15,20	-	**17,09**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

UND	**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. **Embalagem**: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. **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.	8,99	7,59	-	**8,29**
UND	**DOCE DE FRUTA:** Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. **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.	8,71	11,94	-	**10,32**
UND	**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. **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.	13,98	22,80	-	**18,39**
UND	**CEREAL DE MILHO**: Características técnica: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. **Embalagem**: com 1kg.	15,99	19,40	-	**17,69**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá	18,99	24,50	23,99	**22,49**
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,50	12,84	10,74	**9,69**
UND	**BRÓCOLIS**: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,99	5,93	3,85	**4,92**
UND	**ALFACE**: Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas	3,50	3,20	2,91	**3,20**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
UND	**ÁGUA MINERAL BOMBONA**: Características técnicas: pura, vedada, sem gás. **Embalagem**: Bombona contendo 20 l. **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.	11,00	10,45	13,00	**11,48**
UND	**ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN** Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **Embalagem**: de lata ou pacote, contendo 400g. **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.	4,97	6,17	8,90	**6,68**
UND	**ABACAXI HAVAÍ:** 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	5,81	6,26	8,65	**6,90**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,25	6,49	6,14	**4,96**
KG	**SONHO RECHEADO:** Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou	36,50	36,51	-	**36,50**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
KG	**REPOLHO VERDE**: Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	1,49	2,98	-	**2,23**
KG	**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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	35,00	42,00	37,40	**24,80**
KG	**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	7,97	9,89	12,00	**9,95**
KG	**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	2,99	5,08	2,40	**3,49**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto				
KG	**PÃO FRANCÊS**: Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,90	19,85	14,82	**15,52**
KG	**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. 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.	27,40	35,60	-	**31,50**
KG	**PÃO CASEIRO**: Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	9,40	10,30	12,65	**10,78**
KG	**PALITO SALGADO**: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de	28,30	42,00	36,25	**35,51**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
KG	**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 cumprimento, 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. **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.	34,80	-	-	**34,80**
KG	**MELÃO**: Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Embalagem**: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,60	5,71	8,28	**5,86**
KG	**MELANCIA**: Características Técnicas: Melancia de Primeira. Entre 10 a 15 kg. 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	2,50	2,95	4,11	**3,18**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). **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.				
KG	**Maracujá**: Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa suculenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	14,99	11,68	11,70	**12,79**
KG	**MANGA**: Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,80	6,35	8,20	**6,11**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,53	7,17	8,00	**6,90**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**MAÇÃ FUJI:** 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. 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.	5,45	7,93	8,00	**7,12**
KG	**LARANJA**: Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a	5,40	5,24	5,70	**5,44**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	19,99	22,93	18,00	**20,30**
KG	**GROSTOLI MACIO DOCE:** Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em	22,40	30,12	40,00	**30,84**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
KG	**GROSTOLI CROCANTE SALGADO:** Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de cumprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	24,50	13,39	40,00	**25,96**
KG	**ESFIRRA DE FRANGO**: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. 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.	36,00	39,41	-	**37,70**
KG	**ESFIRRA DE CARNE MOÍDA**: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente	36,50	39,41	-	**37,95**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de				
KG	**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, aguçar 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. **Embalagem**: Embalada em pacote plástico, 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.	9,99	19,99	20,68	**16,88**
KG	**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, aguçar 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. **Embalagem**: Embalada em pacote plástico, 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.	13,99	22,79	23,90	**20,22**
KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	16,46	24,43	18,00	**19,63**
KG	**BOLO DE CHOCOLATE:** Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional,	32,90	41,07	45,00	**39,65**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
KG	**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.	26,50	29,53	28,72	**28,25**
KG	**BOLO SALGADO:** Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens plásticas 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.	26,50	42,00	-	**34,25**
KG	**BOLO DE LARANJA**: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. **Embalagem**: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias 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.	22,99	29,41	37,05	**29,81**
KG	**BOLO DE FUBÁ:** Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência.	21,50	22,30	-	**21,90**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
KG	**BOLACHA GLACÊ**: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. **Embalagem**: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. **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.	23,39	35,45	37,90	**32,24**
KG	**BOLACHA CASEIRA:** Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. **Embalagem**: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em 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.	25,99	37,90	45,72	**36,53**
KG	**BOLACHA DE FUBÁ ROSQUINHA (CASEIRA):** Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. **Embalagem**: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. **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.	21,59	40,00	-	**30,79**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,85	4,61	6,95	**4,80**
KG	**BANANA CATURRA**: Características Técnica: 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,09	4,24	2,00	**2,77**
UND	**CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg. - CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg.**	19,30	25,62	-	**22,46**
KG	**CARNE BOVINA ALCATRA**, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes.	48,90	-	-	**48,90**
UND	**CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO** TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr	25,00	30,93	31,66	**29,19**
UND	**SORVETE SEM LACTOSE**: Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional,	19,00	-	-	**19,00**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: potes de 800ml. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a				
far	**GELADINHO SABORES VARIADOS**, fardo com 40 unidades - Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades	11,80	-	-	**11,80**
UND	**BATATA PALHA**. Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada.	28,00	-	-	**28,00**
PCT	**MAIONESE PCT 500 G** - Maionese pct 500 g	4,98	5,02	-	**5,00**
KG	**LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA** - Embalagem com 1kg.	26,99	-	-	**26,99**
KG.	**BACON.** Embalagem da peça com 1kg	20,92	-	-	**20,92**
KG	**CARNE BOVINA COSTELA** - Carne bovina Costela	23,74	33,14	-	**28,44**
PCT	**MACARRÃO DE SÊMOLA:** Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. **Embalagem**: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **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.	2,18	2,51	2,48	**2,39**
UND	**CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO :** Características técnicas: granulado, descafeinado. **Embalagem**: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	8,74	8,99	-	**8,86**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto..				
UND	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,98	8,75	8,84	**7,19**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto	3,99	3,17	4,94	**4,03**
KG	**PINHÃO**: Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano. **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.	12,85	12,08	-	**12,46**
KG	**CEBOLA DE CABEÇA:** Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado 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	1,98	4,50	3,79	**3,42**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	(sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto				
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,59	18,00	18,89	**18,49**
KG	**COXA COM SOBRECOXA CONGELADA:** 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,13	15,45	8,50	**10,69**
KG	**CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA**: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	35,09	19,59	23,45	**26,04**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	22,50	29,76	24,65	**25,63**
KG	**BOLO RECHEADO** e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	47,27	-	-	**47,27**
UND	**KETCHUP 200 GRAMAS** - ketchup 200 gramas	7,75	-	-	**7,75**
UN	**BRÓCOLIS**: 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.	4,99	5,93	3,85	**4,92**
UND	**MARGARINA COM SAL.** 80% lipideos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso	9,72	-	-	**9,72**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. Produto de boa qualidade.				
UN	**EXTRATO DE TOMATE EMB. 1 KG** - Extrato de tomate emb. 1 kg características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação.	14,00	-	-	**14,00**
PCT	**CANELA EM CASCA**: características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de validade após a data de entrega. Embalagem com 30 gramas. 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.	3,83	-	-	**3,83**
UND	**CANELA EM PÓ**: características técnicas: Pura de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data da entrega. Embalagem com 30 gramas. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a	3,16	-	-	**3,16**
UND	**FERMENTO QUÍMICO PARA BOLO:** características técnicas: Embalagem 100 gramas. Composição: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contem glúten. Produto de boa qualidade. **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	5,99	11,53	-	**8,76**
UND	**CRAVO DA ÍNDIA**: Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 10 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, Constando a identificação do produto. 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.	3,33	6,19	-	**4,76**
UND	**NOZ MOSCADA**: Características técnicas: Pacotes de 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data de entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	5,70	-	-	**5,70**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
CXA	**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.	3,49	4,53	-	**4,01**
UND	**GELÉIA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR:** Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. **Embalagem**: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. **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.	14,89	21,99	21,29	**19,39**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,59	2,80	2,59	**2,66**
PCT	**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.	4,85	9,11	3,37	**5,77**
PCT	**MACARRÃO PENNE** Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	2,38	4,60	5,27	**4,08**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **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.				
PCT	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO:** Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. **Embalagem**: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. **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.	2,18	2,28	2,45	**2,30**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,59	4,26	5,69	**4,51**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,49	5,00	-	**4,24**
PCT	**MACARRÃO CABELO DE ANJO:** Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	3,96	8,74	3,99	**5,56**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. **Embalagem**: pacote com 500g. **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.				
UND	**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	4,75	4,50	8,89	**6,04**
PCT	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	19,99	17,75	16,90	**18,21**
UND	**MELADO DE CANA:** Características técnicas: 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. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	12,97	18,90	-	**15,93**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
UND	**COUVE-FLOR:** Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.	6,39	5,96	4,00	**5,45**
UND	**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. **Embalagem**: pacote de 500g. **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.	3,78	6,87	5,00	**5,21**
UND	**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.	3,99	4,30	-	**4,14**
KG	**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	11,89	9,84	11,97	**11,23**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto				
KG	**PIMENTÃO VERDE:** Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,88	8,53	4,90	**6,43**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	10,90	14,15	8,96	**11,33**
KG	**MORANGA CÁBOTIA**: Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme.	1,99	2,25	2,30	**2,18**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). **Entrega**: conforme solicitação.				
KG	**CHUCHU**: - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.	4,20	4,88	1,90	**3,66**
KG	**CENOURA**: Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **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.	2,19	4,77	1,90	**2,95**
KG	**CARNE BOVINA EM MÚSCULO:** Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade,	27,00	29,38	28,90	**28,42**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. **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.				
KG	**CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO 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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	29,80	28,40	29,80	**29,33**
KG	**CARNE CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) SEM OSSO EM ISCAS**: Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. **Validade** mínima na entrega: 3 meses. **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.	28,84	45,66	27,50	**34,00**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	1,99	5,81	1,95	**3,25**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	1,69	5,14	5,50	**4,11**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	1,99	3,14	1,90	**2,34**
KG	**MANDIOCA**: Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	6,48	9,09	8,47	**8,01**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	R$ 1,99	3,20	5,15	**3,44**
UND	**EMUSTAB**. - EMUSTAB. Creme tártaro. Embalagem de 200 gramas	15,66	-	-	**15,66**
KG	**BANHA DE PORCO 1 KG** pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1Kg.	15,93	-	-	**15,93**
UND	**FERMENTO GELADO BIOLÓGICO:** características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas. 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.	10,99	-	-	**10,99**
CXA	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	64,68	66,00	58,90	**63,29**
CXA	**BEBIDA DE SOJA:** Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os	6,89	9,68	-	**8,28**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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.				
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	1,90	2,50	2,49	**2,29**
PCT	**QUEIJO ZERO LACTOSE:** Características técnica: 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,98	13,42	10,50	**11,30**
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,68	7,17	6,95	**5,59**
PCT	**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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	3,98	5,00	5,17	**4,71**
UND	**REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE:** Características técnica: para dietas com restrição	6,68	10,82	7,47	**8,32**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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 180g. 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				
PCT	**IOGURTE SEM LACTOSE**: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa	7,92	14,84	5,35	**9,37**
UND	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE:** Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emusificante lecitina de soja. **Embalagem**: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. **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.	26,00	21,10	28,39	**25,16**
UND	**DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE):** Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. **Embalagem**: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. **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.	7,78	8,98	-	**8,38**
UND	**CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR:** Características técnicas: em flocos, sem açúcar,	9,73	20,90	-	**15,31**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,99	4,55	-	**4,27**
KG	**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**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,99	8,58	12,44	**10,00**
KG	**PÃO CASEIRO INTEGRAL:** Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, 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 boas	15,40	19,90	16,30	**17,20**

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
KG	**ABACATE**: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. **Embalagem**: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. **Entrega**: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,50	7,87	10,86	**7,74**

Fontes de buscas eletrônicas:
https://pncp.gov.br/app/editais/83102533000101/2026/89
https://pncp.gov.br/app/editais/76175918000133/2026/27
https://pncp.gov.br/app/editais/87612917000125/2026/48
https://pncp.gov.br/app/editais/83074294000123/2026/103
https://pncp.gov.br/app/editais/77816510000166/2026/150
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
https://pncp.gov.br/app/editais/95990107000130/2026/68
https://pncp.gov.br/app/editais/88696810000175/2026/105
https://pncp.gov.br/app/editais/88566872000162/2026/231
https://pncp.gov.br/app/editais/01613120000127/2026/96
https://pncp.gov.br/app/editais/00394452000103/2026/10612
https://pncp.gov.br/app/editais/91618439000138/2026/145
https://pncp.gov.br/app/editais/75475038000110/2026/70
https://pncp.gov.br/app/editais/76290709000130/2026/143

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (artigo 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021):

Mediante pesquisa de valores acima citado, a contratação terá como valor estimado total de **R$ 574.116,06** (Quinhentos e setenta e quatro mil, cento e dezesseis reais e seis centavos), como pode ser visto minuciosamente no termo de referência.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (artigo 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021):

Nos termos do artigo 47, II, da Lei Federal nº 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: "§ 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:

I - A responsabilidade técnica;

II - O custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;

III - 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 (artigo 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133/2021):

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 (artigo 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133/2021):

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;
10.13 indicação do gestor.

11.POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (artigo 18, §1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/2021):

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

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

12.POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (artigo 18, 1º §, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021):

Com base nas justificativas apresentadas, nas especificações técnicas constantes deste Estudo Técnico Preliminar e de seus anexos, bem como na existência de previsão e planejamento orçamentário suficientes para suportar a contratação pretendida, conclui-se pela viabilidade da contratação.

Verifica-se, ainda, que a solução proposta atende ao interesse público, às necessidades da Administração Municipal e aos padrões praticados pelo mercado, mostrando-se adequada, conveniente e economicamente vantajosa para o atendimento da demanda identificada.

13.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, 12 de Junho de 2026.

Karine Casagrande Pinheiro
Gerente de Programa

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO III

TR – TERMO DE REFERÊNCIA (Art. 6º XXIII – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS)

UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE:

Secretaria Municipal de Assistência Social e para as demais Pastas da Administração Pública Municipal.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, conforme demanda administrativa, operacional e institucional de cada setor requisitante. A contratação contempla gêneros alimentícios variados, observando padrões adequados de qualidade, conservação, acondicionamento e validade, visando assegurar o abastecimento contínuo e eficiente para execução das atividades desenvolvidas pela Administração, de acordo com o Edital e Termo de Referência (anexo III).

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A administração possui a necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de São Domingos-SC, assegurando condições adequadas para execução das atividades administrativas, institucionais e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se indispensável para suprir as necessidades rotineiras dos setores públicos municipais, bem como para viabilizar ações, programas, reuniões, eventos institucionais, campanhas, treinamentos, capacitações e demais atividades promovidas pelo Município, garantindo suporte adequado ao funcionamento da estrutura administrativa.

Da mesma forma, a contratação de produtos destinados à realização de *coffee-break* revela-se necessária para atender eventos oficiais, cursos, palestras, encontros técnicos, capacitações e demais ações institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais, proporcionando condições adequadas de recepção, permanência e participação dos servidores, profissionais, usuários e demais participantes envolvidos nas atividades públicas.

Além disso, a realização da contratação de forma unificada proporciona padronização dos itens, melhor controle administrativo, racionalização das aquisições, redução de custos operacionais e maior eficiência logística no atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

Dessa forma, evidencia-se que a contratação é necessária, adequada e imprescindível para assegurar o regular funcionamento das atividades administrativas e o atendimento do interesse público, observando-se os preceitos legais e os princípios aplicáveis às contratações públicas.

2.1. Obrigação Operacional:

A empresa vencedora deverá possuir estrutura logística capaz de efetuar a entrega dos produtos no prazo **máximo de 05 (cinco) dias**, bem como promover a substituição de produtos rejeitados, perecíveis ou impróprios para consumo no prazo **máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, independentemente de sua localização.

A contratada deverá **manter durante toda a execução contratual meios logísticos suficientes** para garantir o atendimento integral dos prazos de entrega e substituição previstos no edital.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando a demanda apresentada, a Administração Municipal optou em embasamentos legais por realizar licitação na modalidade, **pregão presencial**, sistema **registro de preço**.

A licitação pela modalidade presencial, conforme disposto no Art. 17 §2° da Lei 14.133/21, se justifica pela celeridade na contratação, visto que o pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos na modalidade eletrônica e aumentariam seus custos.

Dentre as diversas vantagens da modalidade do pregão presencial sobre o eletrônico, frisa-se principalmente, a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e a facilidade na negociação dos preços, bem como a verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

A opção pela modalidade de pregão presencial não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução nos preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes. A Lei 14.133 estabelece preferencialmente o pregão eletrônico, e não a sua obrigatoriedade, uma vez que não revogou a modalidade do pregão presencial.

Dessa forma a Administração Pública apenas optou por sua forma presencial, pois além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, fim único de toda licitação, qual seja garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, e a selecionar a proposta mais vantajosa, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando prejuízos a Administração, eis a motivação da inviabilidade da utilização do pregão de forma eletrônica

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A presente contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação dos quantitativos registrados, desde que comprovada a vantajosidade dos preços para a Administração, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2.526/2025, observados o interesse público e a conveniência administrativa.

A ata de registro de preço deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial ou de seus prepostos.

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

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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO, PAGAMENTO E VIGÊNCIA:

O prazo de entrega dos itens será de até **05 (CINCO) DIAS**, **CONTADOS DO RECEBIMENTO DA RESPECTIVA ORDEM DE FORNECIMENTO EXPEDIDA PELO ÓRGÃO COMPETENTE**, podendo haver prorrogação de prazo. Eventual prorrogação do prazo somente será admitida mediante requerimento prévio da contratada, **acompanhado da devida justificativa e dos documentos comprobatórios pertinentes**, desde que demonstrada a ocorrência de circunstâncias que impeçam o cumprimento do prazo inicialmente fixado e haja expressa aprovação da Administração Municipal.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

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

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação dos quantitativos registrados, desde que comprovada a vantajosidade dos preços para a Administração, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2.526/2025, observados o interesse público e a conveniência administrativa.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A contratação do serviço será mediante Procedimento Auxiliar de Contratação previsto nos artigos aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO (De acordo com a plataforma para lances):

Obs.: Para a proposta de preços deverá seguir o nº do item de acordo com essa tabela do Termo de Ref.

Nº	Quant.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	40	CEN	SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	101,25	4.050,00
2	40	CEN	SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades - SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades	100,75	4.030,00
3	50	CEN	SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto. - SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto.	104,00	5.200,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

4	50	CEN	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	121,50	6.075,00
5	40	CEN	SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	118,75	4.750,00
6	40	CEN	SALGADO ASSADO TIPO KIBE - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento - SALGADO ASSADO TIPO KIBE - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento	118,25	4.730,00
7	40	CEN	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	99,00	3.960,00
8	40	CEN	SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	168,00	6.720,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

9	600	UN.	MINI PIZZA. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. - MINI PIZZA. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	4,84	2.904,00
10	800	UND	LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega - LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	6,74	5.392,00
11	50	CEN	Doces Tradicionais (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades) - Doces Tradicionais (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades)	125,00	6.250,00
12	300	UN	Cupcake: produzido a base de farinha de trig - Cupcake: produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. . 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	3,90	1.170,00
13	260	KG.	Bolo recheado: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - Bolo recheado: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	53,29	13.855,40
14	920	KG	BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	47,27	43.488,40
15	110	PCT	Maionese pct 500 g - Maionese pct 500 g	5,00	550,00
16	50	KG	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA - Embalagem com 1kg.	26,99	1.349,50
17	30	UND	ketchup 200 gramas - ketchup 200 gramas	7,75	232,50

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

18	50	KG.	Bacon. Embalagem da peça com 1kg	20,92	1.046,00
19	1.100	UN	Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade - Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade	9,09	9.999,00
20	70	UN	Brócolis - 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.	4,92	344,40
21	250	KG	Carne bovina Costela - Carne bovina Costela	28,44	7.110,00
22	270	UND	CÔCO RALADO (Pacote 100 gramas) - CÔCO RALADO- Polpa de côco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açucar, de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e consumo. Pacote com 100 gramas.	6,55	1.768,50
23	55	UND	EMUSTAB. - EMUSTAB. Creme tártaro. Embalagem de 200 gramas	15,66	861,30
24	52	KG	BANHA DE PORCO 1 KG - BANHA DE PORCO 1 KG, pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1Kg.	15,93	828,36
25	145	PCT	BOMBOM: - BOMBOM: PACOTE RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE DE 1KG POR PCT. CONTENDO NO MINIMO 45 UND.	42,79	6.204,55
26	150	UND	Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores - Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores	13,4700	2.020,50
27	155	PCT	Pirulito, em formato de bola, diversos sabor - Pirulito, em formato de bola, diversos sabores. 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. Pacotes contendo 50 unidades.	12,00	1.860,00
28	55	UND	BATATA PALHA. - BATATA PALHA. Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada.	28,00	1.540,00
29	180	UND	MARGARINA COM SAL. - MARGARINA COM SAL- 80% lipideos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. Produto de boa qualidade.	9,72	1.749,60
30	480	UND	LEITE CONDENSADO. - LEITE CONDENSADO. Hmogeinizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação.	5,82	2.793,60

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

31	430	CX	Creme de leite 200 gr - Creme de leite 200 gr	3,12	1.341,60
32	100	UN	Extrato de tomate emb. 1 kg - Extrato de tomate emb. 1 kg	14,00	1.400,00
33	405	CX	Gelatina em pó, diversos sabores. A embalagem dev - Gelatina em pó, diversos sabores. 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. Caixa com 30 gr.	1,13	457,65
34	270	KG	Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: - Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.	45,00	12.150,00
35	325	UND	SALSICHA tipo "HOT DOG" - SALSICHA tipo "HOT DOG", De carne suína congelada, com no máximo 2¢ de amido, cor propria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor proprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, com valor nutricional para porção de 50g (1 unidade) aproximadamente, acondicionadas em embalagem plastica de polipropileno, resistente de 500g, com especificação do produto, informaçoes do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal(SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	10,91	3.545,75
36	80	far	Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades - Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades	11,80	944,00
37	90	PCT	Canela em casca:- - Canela em casca:- características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de validade após a data de entrega. Embalagem com 30 gramas. 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.	3,83	344,70
38	52	UND	Canela em pó:- - Canela em pó:- características técnicas: Pura de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data da entrega. Embalagem com 30 gramas. 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.	3,16	164,32
39	30	UND	Fermento gelado biológico:- - Fermento gelado biológico:- características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas. 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.	10,99	329,70
40	210	UND	Fermento químico para bolo:- - Fermento químico para bolo:- características técnicas: Embalagem 100 gramas. Composição: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contem glúten. Produto de boa qualidade. 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	8,76	1.839,60
41	55	UND	Cravo da índia:- - Cravo da índia:- Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 10 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, Constando a identificação do produto. 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.	4,76	261,80

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

42	53	UND	Noz moscada:- - Noz moscada:- Características técnicas: Pacotes de 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data de entrega. 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.	5,70	302,10
43	15	UND	Manteiga sem sal:- - Manteiga sem sal:- Características técnicas: Embalagem plástica adequada de 200 gramas, com inspeção estadual ou federal, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega. 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	11,31	169,65
44	152	UND	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. - FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega.	17,09	2.597,68
45	350	UND	Ervilha em conserva:- - Ervilha em conserva:- Características técnicas: ervilha em água. NÂO CONTÈM GLUTEM. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade. 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.	3,49	1.221,50
46	215	KG	Linguiça de frango:- - Linguiça de frango:- : características técnicas: Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos sadios, produto congelado e de boa qualidade e procedência, em gomos de 90. 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	17,99	3.867,85
47	350	UND	Milho verde em conserva:- - Milho verde em conserva:- características técnicas: Em conserva, sem sinais de alterações (estofamentos, vazamentos, deterioração), bem como qualquer modificação de natureza física ou química, com no mínimo 6 meses de validade pós a fabricação. 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	3,33	1.165,50
48	180	KG	Carne bovina bife (patinho coxão mole):- - Carne bovina bife (patinho coxão mole):- características técnicas: Isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerada sob temperatura de 12º a 18º graus. De ótima qualidade para consumo. 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.	43,75	7.875,00
49	22	UND	Casco de gás P13:- - Casco de gás P13:- 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.	264,07	5.809,54

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

50	167	UND	Carga de gás P13:- - Carga de gás P13:- 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.	148,93	24.871,31
51	220	UND	Vinagre: - - Vinagre:- Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 750ml. 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.	5,21	1.146,20
52	120	UND	Suco concentrado de maracujá:- - Suco concentrado de 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	13,69	1.642,80
53	110	UND	Suco concentrado de abacaxi:- - Suco concentrado de 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,99	878,90
54	470	DZ	Ovos:- - Ovos:- Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,62	4.521,40
55	190	far	Água mineral com gás (garrafa):- - Água mineral com gás (garrafa):- Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. 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.	13,54	2.572,60
56	290	far	Água mineral sem gás (garrafa):- - Água mineral sem gás (garrafa):- Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. 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.	11,48	3.329,20
57	20	CXA	Leite integral zero lactose:- - Leite integral zero lactose:- Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em	63,29	1.265,80

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
58	310	CXA	Leite UHT integral:- - Leite UHT integral:- Características técnica: integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. 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.	47,98	14.873,80
59	300	CXA	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. - 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.	4,01	1.203,00
60	110	CXA	Chá de cidreira:- - Chá de cidreira:- Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches. 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.	2,18	239,80
61	240	CXA	Chá de camomila:- - Chá de camomila:- Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches. 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.	1,98	475,20
62	150	CXA	Chá de abacaxi:- - Chá de abacaxi:- Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiumectante. Embalagem: Caixa contendo 10 saches, com15g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garant am a qualidade e conservação do produto.	2,47	370,50
63	20	CXA	Bebida de soja:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,28	165,60

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

64	30	CXA	Sorvete 5 lt:- - Sorvete 5 lt:- Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa com 5 l. 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.	69,00	2.070,00
65	15	UND	Geléia zero adição de açúcar:- - Geléia zero adição de açúcar:- Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. 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.	19,39	290,85
66	240	PCT	Peito de frango:- - Peito de frango:- 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 e demais secretarias solicitadas.	17,91	4.298,40
67	160	PCT	Sal iodado:- - Sal iodado:- 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,43	388,80
68	40	PCT	Sagu:- - Sagu:- Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	4,03	161,20
69	55	PCT	Quirera:- - Quirera:- Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. 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.	2,29	125,95
70	20	PCT	Queijo zero lactose:- - Queijo zero lactose:- Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. 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.	11,30	226,00
71	545	PCT	Queijo mussarela fatiado:- - Queijo mussarela fatiado:- Características técnicas: resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e	12,98	7.074,10

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			número do registro. Embalagem: pacote com 150 gramas. 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.		
72	575	PCT	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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,55	4.341,25
73	55	PCT	Polvilho doce:- - Polvilho doce:- Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	6,51	358,05
74	155	PCT	Polvilho azedo:- - Polvilho azedo:- Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	8,52	1.320,60
75	150	PCT	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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,66	399,00
76	400	PCT	Pão tipo hot dog:- - Pão tipo hot dog:- Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 4 unidades. 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.	8,23	3.292,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

77	300	PCT	Pão tipo hot dog mini:- - Pão tipo hot dog mini:- Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 10 unidades. 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	9,24	2.772,00
78	105	PCT	Orégano:- - Orégano:- Características técnicas: desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem contendo 100g. 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.	5,77	605,85
79	120	PCT	Macarrão rigatoni:- - Macarrão rigatoni:-Características técnicas: (canudo), massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote com 500gr. Validade mínima 6 meses. 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.	5,59	670,80
80	25	PCT	Macarrão Letrinha:- - Macarrão Letrinha:- Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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	4,71	117,75
81	120	PCT	Macarrão penne:- - Macarrão penne:- Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	4,08	489,60
82	220	PCT	Macarrão com ovos tipo parafuso:- - Macarrão com ovos tipo parafuso:- Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. 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.	2,30	506,00
83	70	PCT	Macarrão gravatinha:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,51	315,70

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

84	40	PCT	Macarrão de Sêmola:- - Macarrão de Sêmola:- Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. 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.	2,39	95,60
85	20	UND	Requeijão Cremoso zero lactose:-- - Requeijão Cremoso zero lactose:- Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 180g. 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	8,32	166,40
86	230	UND	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, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado. - 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, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado.	5,89	1.354,70
87	150	UND	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 1000g. 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. - 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 1000g. 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.	7,81	1.171,50

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

88	15	PCT	Iogurte sem lactose:-- - Iogurte sem lactose:--Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 830g. 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.	9,37	140,55
89	25	UND	Adoçante stévia: - - Adoçante stévia: - Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 80ml. 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.	8,54	213,50
90	110	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,80	968,00
91	120	PCT	Macarrão conchinha:- - Macarrão conchinha:- Características técnicas: com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	4,24	508,80
92	120	PCT	Macarrão cabelo de anjo:- - Macarrão cabelo de anjo:- Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. 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.	5,56	667,20

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

93	85	PCT	Louro:- - Louro:- Características técnicas: em folhas desidratadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica com 4 g. 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.	3,12	265,20
94	50	PCT	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: conforme solicitação.	8,25	412,50
95	155	UND	Feijão preto tipo 1:- - Feijão preto tipo 1:- 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,04	936,20
96	270	PCT	Farinha de trigo tipo 1:- - Farinha de trigo tipo 1:- 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	12,95	3.496,50
97	60	PCT	Farinha de milho:- - Farinha de milho:- Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 5 kg. 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.	13,95	837,00
98	60	PCT	Casquinha de sorvete:- - Casquinha de sorvete:- Características técnicas: feita a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, em formato de cone, cm aproximadamente 9 cm de altura e 4 cm de diâmetro (na abertura da casquinha) cada, crocante, sem partes quebradas ou amassadas, isento de partes queimadas ou materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 20 unidades. 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	13,00	780,00
99	55	PCT	Canjica de milho amarela:- - Canjica de milho amarela:- Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,76	151,80

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

100	100	PCT	Biscoito salgado cream cracker: -- - Biscoito salgado cream cracker: -- 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,40	540,00
101	83	PCT	Bolachão de mel:- - Bolachão de mel:-Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr. 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.	7,96	660,68
102	130	PCT	Biscoito salgado gergelim:- - Biscoito salgado gergelim:- Caraterísticas Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. 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.	6,82	886,60
103	43	PCT	Biscoito de arroz:- - Biscoito de arroz:- Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. Embalagem: 150gr. 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.	10,56	454,08
104	65	PCT	Biscoito rosquinha:- - Biscoito rosquinha:- Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). Embalagem:400 gramas. Validade mínima 6 meses. 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.	6,98	453,70
105	50	PCT	Biscoito maria sem lactose:- - Biscoito maria sem lactose:- Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. 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.	7,19	359,50
106	335	PCT	Biscoito maria:- - 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 400g. 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.	5,91	1.979,85

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

107	130	PCT	Biscoito maisena:- - Biscoito maisena:- Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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.	5,44	707,20
108	130	PCT	Arroz parboilizado amarelo tipo 1:- - Arroz parboilizado amarelo tipo 1:- 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	14,76	1.918,80
109	40	PCT	Arroz branco:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,21	728,40
110	70	PCT	Amido de milho:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,12	428,40
111	155	PCT	Amendoim:- - Amendoim:- Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,58	1.019,90
112	544	PCT	Açúcar cristal:- - Açúcar cristal:- Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote 5kg. 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.	16,61	9.035,84

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

113	95	UND	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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	24,98	2.373,10
114	150	UND	Suco de uva:- - Suco de uva:- Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l. 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.	14,63	2.194,50
115	20	UND	Sorvete sem lactose:- - Sorvete sem lactose:- Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de 800ml. 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	19,00	380,00
116	1.650	UND	Sorvete:- - Sorvete:- Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Potes de 95 g. 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.	5,90	9.735,00
117	130	UND	Salsinha:- - Salsinha:- Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,65	734,50
118	71	UND	Presunto:- - Presunto:- Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Em peças de 6,6kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	158,54	11.256,34
119	100	UND	Polpa de frutas:- - Polpa de frutas:- 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. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,64	364,00
120	2.200	UND	Picolé de frutas:- - Picolé de frutas:- diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os	4,15	9.130,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			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. 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		
121	170	UND	Pão de forma:- - Pão de forma:- Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. 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.	7,11	1.208,70
122	550	UND	Óleo de soja refinado:- - Óleo de soja refinado:- Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. 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.	8,36	4.598,00
123	110	UND	Óleo de girassol:- - Óleo de girassol:- Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 900ml. 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.	16,67	1.833,70
124	55	UND	Melado de cana:- - Melado de cana:- batido, puro, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 400g. 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.	15,93	876,15
125	22	UND	Mel de abelha: - - Mel de abelha: - puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g. 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.	32,23	709,06
126	30	UND	Leite em pó zero lactose:- - Leite em pó zero lactose:- Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emusificante lecitina de soja. Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. 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.	25,16	754,80
127	30	UND	DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE): Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito	8,38	251,40

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. 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. - DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE): Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. 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.		
128	250	UND	Doce de leite:- - Doce de leite:- Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. 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.	8,29	2.072,50
129	150	UND	Doce de fruta:- - Doce de fruta:- Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. 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.	10,32	1.548,00
130	80	UND	Couve-flor:- - Couve-flor:- Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,45	436,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

131	25	UND	Colorau em pó:- - 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. Embalagem: pacote de 500g. 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.	5,21	130,25
132	85	UND	Chocolate em pó:- - Chocolate em pó:- Características Técnicas: solúvel, de boa qualidade, com mínimo de 50% de cacau, sem glúten, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 200g. 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.	18,39	1.563,15
133	20	UND	Cereal de milho sem açúcar: - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	15,31	306,20
134	40	UND	Cereal de milho:- - Cereal de milho:- Características técnica: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 1kg.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.	17,69	707,60
135	40	UND	Cebolinha: - - Cebolinha: - Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. 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.	4,14	165,60
136	475	UND	Café solúvel:- - Café solúvel:- Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. 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.	22,49	10.682,75

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

137	85	UND	Cacau em pó:- - Cacau em pó:- Características técnicas: solúvel, sem adição de açúcar, 100% cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: caixa de 200g. 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.	9,69	823,65
138	80	UND	Brócolis: - - Brócolis: - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,92	393,60
139	70	UND	Alface:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,20	224,00
140	65	UND	Água mineral bombona:- - Água mineral bombona:- Características técnicas: pura, vedada, sem gás. Embalagem: Bombona contendo 20 l. 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.	11,48	746,20
141	20	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g. 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. - ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g. 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.	6,68	133,60
142	60	UND	Acelga: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo	7,19	431,40

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
143	325	UND	Abacaxi Havaí: - - Abacaxi Havaí: -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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	6,90	2.242,50
144	25	KG	Vagem: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	11,23	280,75
145	270	KG	Tomate:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,96	1.339,20
146	80	KG	Sonho recheado: - - Sonho recheado: - Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. 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.	36,50	2.920,00
147	55	KG	Repolho roxo: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	4,03	221,65

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

148	150	KG	Repolho verde: - - Repolho verde: - Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,23	334,50
149	595	KG	Queijo mussarela: - - Queijo mussarela: -Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica bem vedada, com 1kg. 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	24,80	14.756,00
150	60	KG	Poncã: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,2700	256,20
151	50	KG	Pinhão: - - Pinhão: - Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano. 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.	12,46	623,00
152	30	KG	Pimentão verde: - - Pimentão verde: - Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,43	192,90
153	25	KG	Pimentão amarelo: - - Pimentão amarelo: - Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	11,33	283,25

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

154	35	KG	Pêssego: - - Pêssego: - Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. 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.	10,00	350,00
155	65	KG	Pera: - - Pera: - Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	9,95	646,75
156	80	KG	Pepino: - - Pepino: - Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,49	279,20
157	750	KG	Pão Francês: - - Pão Francês: - Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	15,52	11.640,00
158	155	KG	Pão de queijo: - - Pão de queijo: - Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. 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.	31,50	4.882,50
159	210	KG	Pão caseiro: - - Pão caseiro: - Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	10,78	2.263,80

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			Embalados em pacotes plásticos bem fechados. 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.		
160	40	KG	Pão caseiro integral: - - Pão caseiro integral: - Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, 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 boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	17,20	688,00
161	100	KG	Palito salgado: - - Palito salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e 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.	35,51	3.551,00
162	105	KG	Nó doce: - - Nó doce: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de cumprimento, 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. 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.	34,80	3.654,00
163	75	KG	Moranga cábotia: - - Moranga cábotia: - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,18	163,50
164	105	KG	Melão: - - Melão: - Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,86	615,30
165	1.330	KG	Melancia: - - Melancia: - Características Técnicas: Melancia de Primeira. Entre 10 a 15 kg. 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.	3,18	4.229,40

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.		
166	55	KG	Maracujá: - - Maracujá: - Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa suculenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. 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.	12,79	703,45
167	60	KG	Manga: - - Manga: - Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	6,11	366,60
168	155	KG	Mamão formosa: - Mamão formosa: Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. 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.	6,90	1.069,50
169	325	KG	Maçã fuji: - - Maçã fuji: - 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. 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.	7,12	2.314,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

170	130	KG	Laranja: - - Laranja: - Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	5,44	707,20
171	25	KG	Kiwi: - - Kiwi: - Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. 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.	20,30	507,50
172	95	KG	Grostoli macio doce: - - Grostoli macio 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.	30,84	2.929,80
173	105	KG	Grostoli crocante salgado: - - Grostoli crocante salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de cumprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	25,96	2.725,80
174	115	KG	Esfirra de frango: - - 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. 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.	37,70	4.335,50
175	145	KG	Esfirra de carne moída: - - 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,	37,95	5.502,75

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto		
176	95	KG	Cuca recheada:- - 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, aguçar 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. Embalagem: Embalada em pacote plástico, 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.	20,22	1.920,90
177	45	KG	Chuchu: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,66	164,70
178	230	KG	Cenoura: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,95	678,50
179	300	KG	Cebola de cabeça: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	3,42	1.026,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

180	65	KG	Carne suína moída: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	18,49	1.201,85
181	240	KG	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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	10,69	2.565,60
182	280	KG	Filé de peito de Frango: - - Filé de peito de Frango: - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	19,63	5.496,40
183	50	KG	Carne bovina em músculo: - - Carne bovina em músculo: - Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	28,42	1.421,00
184	280	KG	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. - CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	26,04	7.291,20

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

185	230	KG	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos: - - Carne congelada de bovino (acém) sem osso 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	29,33	6.745,90
186	230	KG	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: - - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: - Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. 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.	34,00	7.820,00
187	360	KG	Bolo de Chocolate: - - 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.	39,65	14.274,00
188	90	KG	Bolo Salgado: - - 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.	34,25	3.082,50
189	210	KG	Bolo de Laranja: - - Bolo de Laranja: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	29,81	6.260,10
190	180	KG	Bolo de Fubá: - - 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.	21,90	3.942,00
191	60	KG	Bolacha Glacê: - - 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,	32,24	1.934,40

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			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.		
192	75	KG	Bolacha de fubá rosquinha (caseira): - - Bolacha de fubá rosquinha (caseira): - Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. 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.	30,79	2.309,25
193	130	KG	Beterraba:- - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,25	422,50
194	450	KG	Batata Inglesa: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	4,11	1.849,50
195	300	KG	Batata Doce: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,34	702,00

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

196	455	KG	Banana Prata: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	4,80	2.184,00
197	1.105	KG	Banana Caturra: - - Banana Caturra: - Características Técnica: 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	2,77	3.060,85
198	30	KG	Alho: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	25,63	768,90
199	150	KG	Mandioca: - - Mandioca: - Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que	8,01	1.201,50
200	165	KG	Abóbrinha: - - 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: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	3,44	567,60

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

201	60	KG	Abacate: - - Abacate: - Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	7,74	464,40
202	130	KG	Cuca simples: - - 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, aguçar 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. Embalagem: Embalada em pacote plástico, 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.	16,88	2.194,40
203	5	UND	Leite de coco para beber:- - Leite de coco para beber:- Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato liquido. Embalagem: 900ml. 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.	11,46	57,30
204	210	UND	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr	29,19	6.129,90
205	20	UND	Café Solúvel descafeinado: - - Café solúvel descafeinado: - Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	8,86	177,20
206	90	UND	CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg. - CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg.	22,46	2.021,40
207	400	KG	CARNE BOVINA ALCATRA, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes. - CARNE BOVINA ALCATRA, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes.	48,90	19.560,00
208	90	PCT	Rosquinha de polvilho:- - Rosquinha de polvilho:- Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais. 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.	4,44	399,60
209	90	KG	Bolo Simples: - - Bolo Simples: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas,	28,25	2.542,50

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

			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.		

Valor total previsto (expresso em reais): R$ 574.116,06

10.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA:

02.001 - GABINETE DO PREFEITO E VICE-PREFEITO: 2
02.001 - GABINETE DO PREFEITO E VICE-PREFEITO: 5
03.001 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA: 11
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 19
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 21
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 23
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 24
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 26
04.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 29
04.002 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA: 34
05.001 - SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO: 42
06.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA: 58
07.001 - SECRETARIA MUN. DE ESPORTES, JUVENTUDE E LAZER: 64
08.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO: 66
08.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO: 69
09.001 - SECRETARIA MUNICIPAL DO TURISMO: 77
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 92
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 96
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 98
13.001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 102
14.001 - FUNDO AGROPECUÁRIO MUNICIPAL: 105
17.001 - FUNDO DE DEFESA CIVIL - FUNDEC: 113
18.001 - FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO: 115
19.001 - FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA: 117
20.001 - FUNREBOM: 119

11.OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de conservação, condicionamento e consumo, sob pena reprovação da entrega, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade.

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

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

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

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

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

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

i) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

j) Obriga-se garantir que todos os produtos fornecidos sejam novos, de primeira qualidade, próprios para consumo, atendam às normas sanitárias vigentes e estejam em perfeitas condições de uso e consumo.

k) Obriga-se fornecer alimentos perecíveis com adequado estado de conservação, respeitando temperatura, acondicionamento e transporte apropriados, observando integralmente as normas da vigilância sanitária aplicáveis.

l) Obriga-se fornecer alimentos não perecíveis em embalagens íntegras, sem avarias, violação, deformações ou danos que comprometam a qualidade, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

m) Obriga-se responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer defeitos, vícios, irregularidades ou desconformidades identificadas durante o recebimento ou utilização.

n) Obriga-se substituir, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, quaisquer produtos rejeitados em razão de defeitos, danos, avarias, inadequações, vencimento, má qualidade ou desacordo com as especificações exigidas, sem ônus adicional ao Município.

o) Obriga-se responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, seguros, embalagens, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos necessários à perfeita execução do objeto.

p) Obriga-se realizar o fornecimento de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante emissão de Solicitação de Fornecimento, Ordem de Compra ou documento equivalente emitido pelo setor competente.

q) Obriga-se atender o item 2.1 do Termo de Referência: Obrigação Operacional.

12.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

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

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

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

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

f) Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

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

13.LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO:

Os itens deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria requisitante, conforme especificado na respectiva Solicitação de Fornecimento ou Ordem de Fornecimento, observadas as condições e os prazos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.

O horário para entrega dos itens será das 7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, na sede da Secretaria requisitante ou em outro local por ela indicado na Solicitação de Fornecimento.

O prazo de entrega dos itens será de até **05 (CINCO) DIAS**, **CONTADOS DO RECEBIMENTO DA RESPECTIVA ORDEM DE FORNECIMENTO EXPEDIDA PELO ÓRGÃO COMPETENTE**, podendo haver prorrogação de prazo. Eventual prorrogação do prazo somente será admitida mediante requerimento prévio da contratada, **acompanhado da devida justificativa e dos documentos comprobatórios pertinentes**, desde que demonstrada a ocorrência de circunstâncias que impeçam o cumprimento do prazo inicialmente fixado e haja expressa aprovação da Administração Municipal.

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

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

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

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

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

São Domingos-SC, 22 de Junho de 2026.

Jussara Nunes
Secretária Municipal de Assistência Social

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO IV

MODELO PROPOSTA

Observação:

Tendo em vista a quantidade de itens e o princípio constitucional da eficiência administrativa, o Município de São Domingos - SC solicita que a licitante apresente sua proposta de preços também em **mídia digital**.

Betha AutoCotação: Segue o link para download e utilização do sistema:

https://download.betha.com.br/discosver.jsp?rdn=260626092654&s=33&v=2.0.30

Os arquivos digitais gerados pelo sistema deverão ser gravados e entregues em dispositivo eletrônico (**pen drive**), juntamente com a proposta física.

Pregão ELETRÔNICO Nº * PROCESSO LICITATÓRIO Nº ***

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
CEP:	**E-MAIL:**
TELEFONE:	**FAX:**
CONTATO DA LICITANTE:	**TELEFONE:**
BANCO DA LICITANTE:	**CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:**
Nº DA AGÊNCIA:	

ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.

2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.

3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.

4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.

5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR.

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

_____

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO V

MODELO DE CREDENCIAMENTO

A empresa ....., inscrito no CNPJ nº ....., com sede à ....., neste ato representada pelo (s) diretores ..... ou sócios, com qualificação completa (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere amplos poderes para junto ao Município de São Domingos-SC, praticar os atos necessários com relação à licitação na modalidade de Pregão Presencial nº ...../2026, usando dos recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, renunciar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer essa em outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom, firme e valioso, e em especial, para esta licitação.

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

Assinatura e carimbo

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC

ANEXO VI

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

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

Pregão PRESENCIAL Nº *** PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ***

....., INSCRITO NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A) ....., PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº ..... E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO ITEM **10.2.1 DESTE EDITAL**, COMO CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO QUE CUMPRO COM TODOS OS REQUISITOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(REPRESENTANTE LEGAL)

Fone/Fax: (49) 3443-0281 – E-mail: administracao@saodomingos.sc.gov.br – Home Page: www.saodomingos.sc.gov.br
CNPJ: 83.009.894/0001-08 – Cx. Postal: 031 – Rua Getúlio Vargas, 750 – Centro – CEP: 89835-000 – São Domingos-SC