



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº16/2024 (REGISTRO DE PREÇOS)
PROCESSO LICITATÓRIO Nº42/2024

O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS/SC, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DA LEI Nº 11.488/2007 E DECRETO MUNICIPAL Nº1528/2023 E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica BNC.ORG.BR

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

DATA DA SESSÃO: 13/05/2024

HORÁRIO FINAL CADASTRO DA PROPOSTA: 08H30MIN

HORÁRIO DA FASE DE LANCES: DE 08:40HS

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE COMPRADORA RESPONSÁVEL PELA AQUISIÇÃO: Secretarias Municipais.

CNPJ: 83.009.894/0001-08

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

Telefone: 49- 3443-0281 Ramal:212

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

Link: BNCCOMPRAS.COM

BNC.ORG.BR

<https://bnc.org.br/>

Critério de julgamento: MENOR PREÇO OU MAIOR DESCONTO POR ITEM

Modo de disputa: Aberto (Lei 14.133/21, Art. 56, Inciso "I")

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

1. DO OBJETO.

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação. E ainda fornecimentos de itens alimentícios, para demais secretarias.

1.2. A licitação será dividida em ITENS, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2024 e subsequentes.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na BNC.ORG.BR que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no site **Link: BNCCOMPRAS.COM**
BNC.ORG.BR
<https://bnc.org.br/>

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

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

4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

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

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.3. Os documentos de habilitação exigidos no edital serão encaminhados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, inciso II da Lei n.º 14.133/2021.

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

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

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances e o envio dos documentos respectivamente.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que:
- contiverem vícios insanáveis;
 - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
 - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
 - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 7.2.1.1. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
- 7.2.2. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 100, no tempo mínimo de 1 (um) segundo.
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa ABERTA
- MODOS DE DISPUTA:**
- 1 - MODO DE DISPUTA ABERTA
- I. No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- a. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- b. Na hipótese de não haver novos lances a sessão pública será encerrada automaticamente.
- c. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.

2 - MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO

II. No modo de disputa aberto e fechado a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

a. Encerrado o prazo previsto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

b. Encerrado o prazo aleatório, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

c. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

d. Encerrados os prazos estabelecidos nos “a” e “c”, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

e. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos “a” e “c”, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item “d”.

f. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item “e”.

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

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

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

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

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no **Link: BNCCOMPRAS.COM**

quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

7.18. Havendo proposta ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, com intervalo de até 10% (dez por cento) superiores à licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos § 3º, do Art. 48, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 2) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

3) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

4) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

1) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

2) empresas brasileiras;

3) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

4) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

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

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

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

8.5.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO.

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

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

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

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

9.3.1. Possuir Cadastro no **Link:** BNCCOMPRAS.COM;

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

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

9.3.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

9.4.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

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

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

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

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

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

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

9.8. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

9.9. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

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

9.9.1.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

9.10. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.11.1. A qualificação técnica será verificada pela compatibilidade do objeto social do licitante com o objeto deste edital.

9.11.2. No caso de produto que tem a sua comercialização regulamentada pela Agência Nacional do Petróleo deverá ser apresentado a Autorização da Agência Nacional de Petróleo (ANP), na forma da Resolução nº 2 de 14/01/2005/ANP.

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

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

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

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

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

17.4. Da entrega e critério de aceitação do objeto:

17.4.1. O prazo de entrega dos bens é de até 10 dias, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pela órgão competente.

17.4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste Termo de Referência.

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

18.2 São obrigações da contratada:

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

18.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, 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;

18.2.1.2. 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 nº 8.078, de 1990);



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- 18.2.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 18.2.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 18.2.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 18.2.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 19.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, a critério da contratante.
- 19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

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

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

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

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

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

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

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

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

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

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

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

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

20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema **Link: BNCCOMPRAS.COM**

21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada **Link: BNCCOMPRAS.COM** no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no **Link: BNCCOMPRAS.COM**, conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

22.3. Todas as comunicações serão formalizadas através do **Link: BNCCOMPRAS.COM**

22.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

22.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.13.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.15. A Autoridade Superior do **Link: BNCCOMPRAS.COM** poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

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

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

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

22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico site: www.saodomingos.sc.gov.br., e também poderão retirado na Sala de Licitações nos dias úteis, no horário das min às 08:00 horas até 12:00 horas e das 13:30hmin às 17:30hmin, no endereço – Rua Getúlio Vargas, nº 750, Centro e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

ANEXO II: TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III: DFD

ANEXO IV: MODELO PROPOSTA

ANEXO V: DECLARAÇÕES UNIFICADAS

São Domingos, 26 de abril 2024.

MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSBELLI
Prefeito Municipal



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO I: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

UNIDADE MUNICIPAL SOLICITANTE: As Secretarias Municipais do Município de São Domingos/SC.

O objeto da contratação pretendida possui as seguintes especificações e peculiaridades:

A contratação por meio do sistema de registro de preços, justifica-se em virtude da conveniência e pela imprevisibilidade dos pedidos;

Os gêneros alimentícios, devem ser compostos por produtos qualidade, devendo ser aferido na avaliação das amostras os seguintes itens: sabor, aroma, cor, tamanho, apresentação e textura;

A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto da licitação, ou seja que comprove o fornecimento dos itens;

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A aquisição se faz necessária para: atender todas as secretarias municipais do Município de São Domingos SC e a alimentação escolar dos alunos das escolas da rede municipal de ensino.

A oferta dos gêneros alimentícios deve ser adequada conforme solicitação de fornecimento, os mesmos devem ser de qualidade promovendo o bem-estar físico de todos os recebedores devendo ser alimentos de primeira qualidade.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a contratação de empresa para o atendimento do objeto acima descrito, com as respectivas especificações, conforme as seguintes condições e detalhamentos:

Item	Alimento	Und	Qtd
1	Abacate: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	1.105
2	Abobrinha verde: 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	Kg	410



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
3	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	800
4	<p>Alho: Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	50
5	<p>Banana caturra: Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	9.350
6	<p>Banana prata: Características Técnicas: consistência firme, em início de maturação, de 1 qualidade, frescas, livre de perfurações, coloração não característica e machucados, isento de umidade externa anormal e aroma estranho. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou</p>	Kg	2.010



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..		
7	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	630
8	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.250
9	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	800



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

10	<p>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.</p> <p>Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	480
11	<p>Bolacha caseira: Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	530
12	<p>Bolacha glacê: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	600
13	<p>Bolo de fubá: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	500



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

14	<p>Bolo de laranja: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	560
15	<p>Bolo salgado: Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	400
16	<p>Bolo simples: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	650
17	<p>Bolo de chocolate: Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	650
18	<p>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</p>	Kg	1.450



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
19	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	680
20	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. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.540
21	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	380
22	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-	Kg	1.400



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
23	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	5.350
24	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.720
25	<p>Cebola de cabeça: Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	1.655
26	<p>Cenoura: Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada</p>	Kg	1.300



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>		
27	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	800
28	<p>Cuca recheada: Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	600
29	<p>Cuca simples: Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em</p>	Kg	680



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
30	Esfirra de carne moída: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600
31	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	700
32	Grostoli crocante salgado: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	350
33	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	Kg	400



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
34	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	620
35	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.660
36	Maça: Características Técnicas: Maça vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	6.860



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

37	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.540
38	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.040
39	<p>Maracujá: Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa succulenta, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	180
40	<p>Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: 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.</p>	Kg	6.150



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

41	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	2.860
42	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	950
43	<p>No doce: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Entrega: 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.</p>	Kg	500
44	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	600
45	<p>Pão caseiro integral: Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem</p>	Kg	100



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	deverá 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
46	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, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400
47	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	300
48	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	4.050
49	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	Kg	1.280



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
50	<p>Pera: Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	820
51	<p>Pêssego: Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	580
52	<p>Pimentão amarelo: Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	120



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

53	<p>Pimentão verde: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	240
54	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	210
55	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	640
56	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	730
57	<p>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</p>	Kg	1.550



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>		
58	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	180
59	<p>Sonho recheado: Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: 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.</p>	Kg	200
60	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.330
61	<p>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.</p>	Kg	380



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega: 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.</p>		
62	<p>Abacaxi: Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Und	900
63	<p>Acelga: Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Und	1.400
64	<p>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, colesterciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante.</p> <p>Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: 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.</p>	Und	430
65	<p>Achocolatado em pó instantâneo sem gluten, sem lactose: Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante</p> <p>Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo</p>	Und	120



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
66	Adoçante stevia: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. Entrega: 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.	Und	65
67	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	500
68	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	620
69	Brócolis: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Und	950



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

70	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	100
71	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	1.335
72	<p>Café solúvel descafeinado: Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 50 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	400
73	<p>Cebolinha: Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	180
74	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	860
75	<p>Cereal de milho sem açúcar: Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter</p>	Und	190



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
76	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350
77	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	240
78	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.350
79	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	Und	770



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
80	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	650
81	Doce de leite em pasta sem lactose: Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	200
82	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	135
83	Formula infantil em pó para lactantes de 6 a 12 meses: Características técnicas: Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a	Und	410



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2). Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: 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.</p>		
84	<p>logurte de soja: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	230
85	<p>logurte sem lactose: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 850g a 900g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..</p>	Und	910
86	<p>logurte: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	5.010
87	<p>logurte zero adição de açúcar: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	160



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

88	<p>Leite em pó zero lactose: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	55
89	<p>Leite de coco para beber: Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato líquido. Embalagem: 900ml. Entrega: 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.</p>	Und	140
90	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	70
91	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	110
92	<p>Óleo de girassol: Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	45
93	<p>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</p>	Und	2.310



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
94	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.500
95	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	29
96	Picolé de frutas: Picolé de frutas: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	7.000
97	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	250



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

98	<p>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 2,5 kg, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	400
99	<p>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 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.</p>	Und	610
100	<p>Requeijão cremoso zero lactose: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g. Entrega: conforme solicitação. 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.</p>	Und	160
101	<p>Salsinha: Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Und	450
102	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	6.000



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

103	<p>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.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	350
104	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	670
105	<p>Vinagre 5lt: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: 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.</p>	Und	280
106	<p>Açúcar cristal: Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.625
107	<p>Amendoim: Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g. Entrega: conforme</p>	Pct	445



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
108	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	140
109	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	300
110	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.360
111	Biscoito maisena: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	650



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

112	<p>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.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	650
113	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	210
114	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	610
115	<p>Biscoito doce isento lactose: Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	410
116	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	130



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

117	<p>Biscoito salgado gergelim: Características 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.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	350
118	<p>Biscoito salgado cream cracker: Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	570
119	<p>Biscoito salgado isento lactose: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr. Entrega: 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.</p>	Pct	210
120	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	630
121	<p>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</p>	Pct	370



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
122	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	480
123	<p>Farinha de milho: Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.010
124	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	360
125	<p>Feijão carioca: Características técnicas: grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de 1kg. Entrega: 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.</p>	Pct	610



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

126	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	710
127	<p>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 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.</p>	Pct	1.210
128	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	115
129	<p>Macarrão artesanal: Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g. Entrega: 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.</p>	Pct	310
130	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	370



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

131	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	210
132	<p>Macarrão de arroz espaguete: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.</p>	Pct	460
133	<p>Macarrão de arroz penne: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.</p>	Pct	460
134	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.490
135	<p>Macarrão tipo gravatinha: Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e 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-</p>	Pct	730



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
136	Macarrão com ovos tipo parafuso: Característica Técnica: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: 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.	Pct	1.830
137	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.800
138	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	700
139	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	860
140	Mistura para bolo sem glúten: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem: 150g a 250gr	Und	75
141	Orégano: Características técnicas: desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Pct	120



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
142	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	2.600
143	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	2.780
144	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	610
145	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Pct	45



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

146	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	65
147	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.300
148	<p>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 produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.400
149	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	210
150	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitada</p>	Pct	365



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

151	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	135
152	<p>Sagu: Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	455
153	<p>Sal refinado 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.140
154	<p>Peito de frango sem osso: Entrega: 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.</p>	Pct	1.000
155	<p>Geleia 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	260
156	<p>Sorvete 5lt: 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</p>	Cx	160



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
157	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	170
158	Chá de abacaxi: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, com 15g. Entrega: 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.	Cx	800
159	Chá de camomila: Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: 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.	Cx	650
160	Chá de cidreira: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: 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.	Cx	800
161	Chá Mate: Características técnicas: desidratado, sabor laranja, pêssego, limão e natural embalagem: Acondicionados em caixa de 40g, contendo 25 saquinhos cada. Entrega: 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.	Cx	900
162	Gelatina: Características Técnicas: sabores variados (abacaxi, morango, framboesa, tuti-fruti). A embalagem deverá 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 de 20gr.	Cx	470



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Entrega: 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.		
163	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	2.000
164	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	600
165	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110
166	Água mineral com gás (garrafa): Características técnicas: pura, vedada, com 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110
167	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 comprometam o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e	Dz	880



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
168	Suco concentrado abacaxi: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	410
169	Doce de fruta: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Und	1.000
170	Suco concentrado maracujá: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	330
171	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	190
172	Carga de gás P13: Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que	Und	280



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
173	Carga de gás P45: Entrega: 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.	Und	80
174	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	10
175	Casco de gás P45: Entrega: 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.	Und	2
176	Banha de porco: pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400
177	Carne para churrasco: características técnicas: resfriada, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. Entrega: 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.	Kg	1.550
178	Carne bovina costela: características técnicas: resfriada, não temperada, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.550
179	Carne bovina alcatra: características técnicas: para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e identificação 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade	Kg	1.550



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.		
180	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400
181	Salsicha tipo hot dog.: características técnicas: 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). Entrega: 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.	Und	450
182	Geladinho sortido: características técnicas: os geladinhos devem compreender os sabores: abacaxi, groselha, guaraná, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, morango, tuti-fruti, uva. Açúcar, água, aromatizante. Embalagem com 40 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	220
183	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	200
184	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	Kg	700



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.		
185	Carvão 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	380
186	Ervilha em conserva: Características técnicas: ervilha em água. NÃO CONTÉM 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350
187	Extrato de tomate: Características técnicas: concentrado, sem pele e sem semente. Ingredientes: Tomate, não contém glúten. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	300
188	Creme de leite: Características técnicas: Pasteurizado, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem "tetrapak" de 200gr cada, isento de sujidades e sinais de deterioração (cheiro azedo). Entrega: 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.	Und	500
189	Fermento para pão: Características técnicas: Fermento biológico seco e instantâneo. Composição: Saccharomyces Cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Não contem conservantes e de boa qualidade, em perfeitas condições de uso. Entrega: 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.	Und	100
190	Leite condensado: Características técnicas: Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	500



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

191	<p>Margarina com sal: Características técnicas: 80% lipídeos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	150
192	<p>Batata palha: Características técnicas: Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada. Entrega: 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.</p>	Und	50
193	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	100
194	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	20
195	<p>Cravo da índia: Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 12 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	20
196	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Und	100



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

197	Pirulito pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial, de boa 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350
198	Bala pct de 1kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, amido de milho, aromatizantes, acidulantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial e regulador de acidez. Entrega: 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.	Und	300
199	Bombom pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal, farinha de castanha de caju, pasta de cacau, soro de leite em pó, leite em pó integral, amido de milho, emulsificantes lecitina de soja e recinoleato de glicerina, sal, aromatizante valinina, fermento químico, bicarbonato de sódio w óleo de soja. Entrega: 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.	Und	100
200	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	120
201	Creme de confeitiro: características técnicas: para rechear e cobrir bolos. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	20
202	Emustab: características técnicas: creme tártaro. Embalagem 200 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20
203	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	30



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

204	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	30
205	Coco ralado: características técnicas: Polpa de coco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açúcar, de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e consumo. Pacote com 100 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	400

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, aprovado pelo Decreto 1526/2023, como se vê do item... daquele documento, estando assim alinhada com o planejamento da Administração Municipal.

Some-se a isso que o Plano Anual de Contratações está de acordo com o sistema orçamentário local, balizando-se pelo Plano Plurianual, Leis de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os **itens** especificados no objeto acima identificado têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIV, da Lei Federal 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação na **Modalidade Pregão**, na sua forma, com critérios de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a fornecimento do pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação conforme art. 62, da Lei nº 14.133/2021. Os seguintes documentos a título habilitação: A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de cada objeto da licitação.

Considerando que a empresa deve fornecer os produtos alimentícios de acordo com o que foi estabelecido do edital.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações do mesmo objeto, realizadas pela Administração, conforme consta dos seguintes processos administrativos: **Sem Histórico**



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO:

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico. A contratação de empresas que possuem o material e atendam a demanda solicitada.

Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores:

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa no mercado local e regional, PNCP e nos sites especializados, internet, licitações anteriores do Município, entre outras, efetuada com base no Decreto Municipal 1526/2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 2.617.383,90**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no **Decreto Municipal 1527/2023**, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, com a coleta de preços, conforme demonstrado em anexo.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

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

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório 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:

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os serviços que se pretende contratar, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Não se vislumbram impactos ambientais provenientes desta contratação.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

São Domingos – SC, 26 de abril

Alenize Maria Bertozzo Brunetto
Secretária Municipal de Educação e Cultura



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO II: TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE: Prefeitura Municipal de São Domingos/SC.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação. E ainda fornecimentos de itens alimentícios, para demais secretarias.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Domingos/SC, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

A aquisição ainda, visa fornecer alimentos para as demais secretarias deste município.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a contratação de empresa para atendimento do objeto acima descrito, com respectivas especificações do objeto, conforme as seguintes condições e detalhamentos:

Item	Alimento	Und	Qtd	Valor Unt	Valor Total
1	Abacate: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	1.105	8,62	9.525,10
2	Abobrinha verde: 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-	Kg	410	5,77	2.365,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
3	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	800	10,96	8.768,00
4	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	50	34,53	1.726,50
5	Banana caturra: Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar. Entrega: 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.	Kg	9.350	5,01	46.843,50
6	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	Kg	2.010	7,66	15.396,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..</p>				
7	<p>Batata doce: Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	630	5,29	3.332,70
8	<p>Batata Inglesa: Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.250	7,06	22.945,00
9	<p>Beterraba: Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	800	8,60	6.880,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

10	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	480	30,00	14.400,00
11	Bolacha caseira: Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	530	28,90	15.317,00
12	Bolacha glacê: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	38,00	22.800,00
13	Bolo de fubá: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	500	27,00	13.500,00
14	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	Kg	560	23,99	13.434,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
15	Bolo salgado: Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400	25,00	10.000,00
16	Bolo simples: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	650	37,20	24.180,00
17	Bolo de chocolate: Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	650	28,10	18.265,00
18	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	Kg	1.450	30,45	44.152,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
19	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	680	35,00	23.800,00
20	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. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.540	30,16	106.766,40
21	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	380	29,25	11.115,00
22	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	Kg	1.400	17,33	24.262,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
23	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	5.350	12,06	64.521,00
24	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.720	20,43	75.999,60
25	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.655	7,93	13.124,15
26	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	Kg	1.300	8,23	10.699,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
27	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	800	5,43	4.344,00
28	Cuca recheada: Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	26,00	15.600,00
29	Cuca simples: Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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	Kg	680	17,25	11.730,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
30	Esfirra de carne moída: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	27,00	16.200,00
31	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	700	26,90	18.830,00
32	Grostoli crocante salgado: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	350	32,50	11.375,00
33	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.	Kg	400	23,98	9.592,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.				
34	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	620	27,96	17.335,20
35	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.660	5,98	9.926,80
36	Maça: Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	6.860	9,83	67.433,80
37	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	Kg	3.540	8,89	31.470,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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 sujeira). 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
38	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 sujeira). 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.040	9,48	28.819,20
39	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	180	22,23	4.001,40
40	Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). Entrega: 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.	Kg	6.150	3,66	22.509,00
41	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.	Kg	2.860	8,35	23.881,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
42	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	950	5,03	4.778,50
43	No doce: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Entrega: 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.	Kg	500	32,50	16.250,00
44	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	35,00	21.000,00
45	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:	Kg	100	18,90	1.890,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.				
46	Pão caseiro: Características técnicas: fresco, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400	17,25	24.150,00
47	Pão de queijo: Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Entrega: 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.	Kg	300	35,20	10.560,00
48	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	4.050	16,75	67.837,50
49	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.	Kg	1.280	7,00	8.960



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
50	<p>Pera: Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	820	13,83	11.340,60
51	<p>Pêssego: Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	580	15,10	8.758,00
52	<p>Pimentão amarelo: Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	120	22,29	2.674,80
53	<p>Pimentão verde: Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas,</p>	Kg	240	12,46	2.990,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
54	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	210	13,00	2.730,00
55	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	640	8,49	5.433,60
56	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	730	45,06	32.893,80
57	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-	Kg	1.550	6,14	9.517,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
58	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	180	8,63	1.553,40
59	Sonho recheado: Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	200	37,00	7.400,00
60	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.330	9,36	31.168,80
61	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	Kg	380	15,76	5.988,80



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
62	Abacaxi: Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Und	900	9,77	8.793,00
63	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.400	10,32	11.764,80
64	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	430	8,75	3.762,50
65	Achocolatado em pó instantâneo sem gluten, sem lactose: 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.	Und	120	20,00	2.400,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
66	Adoçante stevia: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. Entrega: 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.	Und	65	13,99	909,35
67	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	500	16,65	8.325,00
68	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	620	4,10	2.542,00
69	Brócolis: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescerente, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	950	9,91	9.414,50
70	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	Und	100	18,00	1.800,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
71	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.335	19,43	25.939,05
72	Café solúvel descafeinado: Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 50 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	400	8,96	3.584,00
73	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	180	6,46	1.162,80
74	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	860	25,00	21.500,00
75	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:	Und	190	18,00	3.420,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.				
76	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	8,50	2.975,00
77	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	240	8,53	2.047,20
78	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.350	10,46	14.121,00
79	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	770	14,93	11.496,10



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
80	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	650	17,63	11.459,50
81	Doce de leite em pasta sem lactose: Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	200	15,47	3.094,00
82	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	135	31,50	4.252,50
83	Formula infantil em pó para lactantes de 6 a 12 meses: Características técnicas: Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a 12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2). Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado.	Und	410	85,00	34.850,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
84	logurte de soja: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	230	8,50	1.955,00
85	logurte sem lactose: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 850g a 900g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Und	910	12,50	11.375,00
86	logurte: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	5.010	10,35	51.853,50
87	logurte zero adição de açúcar: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	160	4,75	760,00
88	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.	Und	55	22,50	1.237,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Entrega: 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.				
89	Leite de coco para beber: Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato líquido. Embalagem: 900ml. Entrega: 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.	Und	140	21,00	2.940,00
90	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	70	28,50	1.995,00
91	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	110	13,99	1.538,90
92	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	45	14,26	641,70
93	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	Und	2.310	7,71	17.810,10



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
94	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.500	8,90	13.350,00
95	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	29	21,50	623,50
96	Picolé de frutas: Picolé de frutas: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	7.000	4,30	30.100,00
97	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	250	4,34	1.085,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

98	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 2,5 kg, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	400	86,00	34.400,00
99	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 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.	Und	610	9,08	5.538,80
100	Requeijão cremoso zero lactose: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g. Entrega: conforme solicitação. 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.	Und	160	12,49	1.998,40
101	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	450	4,49	4.491,00
102	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	Und	6.000	5,83	34.980,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
103	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	25,00	8.750,00
104	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	670	15,32	10.264,40
105	Vinagre 5lt: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: 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.	Und	280	34,63	9.696,40
106	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.625	22,46	36.497,50
107	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	Pct	445	7,95	3.537,75



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
108	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	140	10,19	1.426,60
109	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	300	29,56	8.868,00
110	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.360	27,53	37.440,80
111	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	Pct	650	6,90	4.485,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares				
112	<p>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.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	650	6,63	4.309,50
113	<p>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 metabisulfito 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	210	10,87	2.282,70
114	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	610	6,06	3.696,00
115	<p>Biscoito doce isento lactose: Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	410	6,05	2.480,50
116	<p>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.</p>	Pct	130	10,50	1.365,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
117	Biscoito salgado gergelim: Características 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	350	8,62	3.017,00
118	Biscoito salgado cream cracker: Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: 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.	Pct	570	7,49	4.269,30
119	Biscoito salgado isento lactose: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr. Entrega: 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.	Pct	210	11,15	2.341,50
120	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	630	8,49	5.348,70
121	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	Pct	370	4,61	1.705,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
122	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	480	15,00	7.200,00
123	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.010	25,66	25.916,60
124	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	360	9,09	3.272,40
125	Feijão carioca: Características técnicas: grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de 1kg. Entrega: 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.	Pct	610	9,92	6.051,20



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

126	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	710	9,12	6.475,20
127	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 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.	Pct	1.210	10,17	12.305,70
128	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	115	2,63	302,45
129	Macarrão artesanal: Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g. Entrega: 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.	Pct	310	8,00	2.480,00
130	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	370	7,42	2.745,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

131	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	210	5,93	1.245,30
132	Macarrão de arroz espaguete: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.	Pct	460	6,35	2.921,00
133	Macarrão de arroz penne: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.	Pct	460	7,00	3.220,00
134	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.490	4,23	6.302,70
135	Macarrão tipo gravatinha: Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e	Pct	730	6,09	4.445,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
136	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.830	4,38	8.015,40
137	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.800	4,91	8.838,00
138	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	700	5,51	3.857,00
139	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	860	5,13	4.411,80
140	Mistura para bolo sem glúten: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem: 150g a 250gr	Und	75	9,99	749,25



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

141	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	120	8,41	1.009,20
142	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	2.600	6,35	16.510,00
143	Pão tipo hot dog.: Características técnicas: livre de mofo 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	2.780	7,26	20.182,80
144	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	610	6,12	3.733,20
145	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-	Pct	45	7,06	317,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..				
146	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	65	7,15	464,75
147	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.300	8,56	11.128,00
148	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 produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.400	9,29	13.006,00
149	Queijo zero lactose: Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. Entrega: conforme solicitação. 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.	Pct	210	11,99	2.517,90
150	Quirera: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas	Pct	365	4,00	1.460,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitada				
151	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	135	9,00	1.215,00
152	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	455	7,72	3.512,60
153	Sal refinado 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.140	2,74	3.123,60
154	Peito de frango sem osso: Entrega: 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.	Pct	1.000	19,48	19.480,00
155	Geleia 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	260	16,40	4.264,00
156	Sorvete 5lt: Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	Cx	160	84,66	13.545,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
157	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	170	10,10	1.717,00
158	Chá de abacaxi: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, com 15g. Entrega: 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.	Cx	800	3,76	3.008,00
159	Chá de camomila: Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: 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.	Cx	650	3,76	2.444,00
160	Chá de cidreira: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: 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.	Cx	800	3,76	3.008,00
161	Chá Mate: Características técnicas: desidratado, sabor laranja, pêssego, limão e natural embalagem: Acondicionados em caixa de 40g, contendo 25 saquinhos cada. Entrega: 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.	Cx	900	5,08	4.572,00
162	Gelatina: Características Técnicas: sabores variados (abacaxi, morango, framboesa, tuti-fruti). A embalagem deverá conter	Cx	470	1,73	813,10



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, caixa de 20gr. Entrega: 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.				
163	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	2.000	58,33	116.660,00
164	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	600	68,66	41.196,00
165	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110	17,30	19.203,00
166	Água mineral com gás (garrafa): Características técnicas: pura, vedada, com 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110	18,30	20.313,00
167	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	Dz	880	11,29	9.935,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
168	Suco concentrado abacaxi: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	410	10,51	4.309,10
169	Doce de fruta: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Und	1.000	14,93	14.930,00
170	Suco concentrado maracujá: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	330	10,84	3.577,20
171	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	190	4,97	944,30



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

172	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	280	116,00	32.480,00
173	Carga de gás P45: Entrega: 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.	Und	80	432,75	34.620,00
174	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	10	214,25	2.142,50
175	Casco de gás P45: Entrega: 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.	Und	2	881,50	1.763,00
176	Banha de porco: pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400	12,99	5.196,00
177	Carne para churrasco: características técnicas: resfriada, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. Entrega: 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.	Kg	1.550	41,97	65.053,50
178	Carne bovina costela: características técnicas: resfriada, não temperada, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.550	32,49	50.359,50
179	Carne bovina alcatra: características técnicas: para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e identificação dos órgãos competentes. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições	Kg	1.550	37,83	58.636,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. Entrega: 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.				
180	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 12° a 18° 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400	41,55	58.170,00
181	Salsicha tipo hot dog.: características técnicas: 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). Entrega: 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.	Und	450	9,98	4.491,00
182	Geladinho sortido: características técnicas: os geladinhos devem compreender os sabores: abacaxi, groselha, guaraná, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, morango, tuti-fruti, uva. Açúcar, água, aromatizante. Embalagem com 40 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	220	8,99	1.977,80
183	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	200	3,15	630,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

184	Linguixa 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	700	19,75	13.825,00
185	Carvão 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	380	31,90	12.122,00
186	Ervilha em conserva: Características técnicas: ervilha em água. NÃO CONTÉM 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	3,74	1.309,00
187	Extrato de tomate: Características técnicas: concentrado, sem pele e sem semente. Ingredientes: Tomate, não contém glúten. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	300	3,42	1.026,00
188	Creme de leite: Características técnicas: Pasteurizado, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem "tetrapak" de 200gr cada, isento de sujidades e sinais de deterioração (cheiro azedo). Entrega: 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.	Und	500	3,25	1.625,00
189	Fermento para pão: Características técnicas: Fermento biológico seco e instantâneo. Composição: Saccharomyces Cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Não contém conservantes e de boa qualidade, em perfeitas condições de uso. Entrega: 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.	Und	100	7,79	779,00
190	Leite condensado: Características técnicas: Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em	Und	500	6,31	3.155,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
191	Margarina com sal: Características técnicas: 80% lipídeos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	150	6,43	964,50
192	Batata palha: Características técnicas: Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada. Entrega: 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.	Und	50	19,38	969,00
193	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	100	12,45	1.245,00
194	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20	3,97	79,40
195	Cravo da índia: Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 12 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20	4,45	89,00
196	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	100	4,75	475,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
197	Pirulito pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial, de boa 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	13,45	4.707,50
198	Bala pct de 1kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, amido de milho, aromatizantes, acidulantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial e regulador de acidez. Entrega: 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.	Und	300	24,55	7.365,00
199	Bombom pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal, farinha de castanha de caju, pasta de cacau, soro de leite em pó, leite em pó integral, amido de milho, emulsificantes lecitina de soja e recinoleato de glicerina, sal, aromatizante valinina, fermento químico, bicarbonato de sódio w óleo de soja. Entrega: 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.	Und	100	42,99	4.299,00
200	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	120	10,98	1.317,60
201	Creme de confeitiro: características técnicas: para rechear e cobrir bolos. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	20	12,00	240,00
202	Emustab: características técnicas: creme tártaro. Embalagem 200 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20	11,50	230,00
203	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	Und	30	5,40	162,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
204	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	30	3,72	111,60
205	Coco ralado: características técnicas: Polpa de coco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açúcar, de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e consumo. Pacote com 100 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	400	5,94	2.376,00
TOTAL				2.617.383,90	

Observação: Deverá ser entregue o material em até 3 (três) dias uteis após a Solicitação de Fornecimento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O objeto acima identificado tem natureza de bens comuns, tendo em vista que, por sua alta heterogeneidade/complexidade, não podem ser descritos como comuns, nos termos do art. 6º inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento de média de preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021.

Para o atendimento do objeto acima identificado os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar, nos termos do art. 62 da Lei Federal 14.133/2021, os seguintes documentos a título habilitação. Especificar completa os documentos necessários de acordo com a NLCC

Considerando que as empresas devem fornecer os alimentos de acordo com o que foi estabelecido do edital.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do objeto pretendido deverá: A aquisição será para o fornecimento de alimentação escolar, dos alunos das escolas da Rede Municipal de Ensino, através da Secretaria Municipal de Educação do Município de São Domingos/SC. E aquisição de alimentos para demais secretarias.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme disposto no Decreto Municipal 1526 de 23 de dezembro de 2023 que regulamenta a NLLCA no âmbito Municipal, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E DE PAGAMENTO:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria de Educação, e demais secretais a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar recebimento da solicitação, para entregar os produtos solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta
- Data de fabricação
- Data de validade
- Peso líquido
- Número do Lote
- Nome do fabricante
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A aquisição dos alimentos será relacionada mediante processo licitatório na modalidade de Pregão.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se para a contratação almejada o valor de R\$ **2.617.383,90**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando o disposto no Decreto municipal 1526/2023 que regulamenta a NLLCA em nível municipal, nos termos do art. 23, §1º da Lei Federal 14.133/2021.

Para obtenção dos valores estimado, foi realizado pesquisa de preços no mercado observando-se o disposto do Decreto Municipal 1525/2023, que regulamenta a NLLCA em nível municipal com a coleta de preços, conforme demonstrado em anexo.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da seguinte:



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

Unidade	Dotação	Valor
Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Alimentação Escolar	32	1.194.754,90
Secretaria Municipal de Saúde	6	
Secretaria Municipal de Administração e Fazenda	8	26.501,90
Secretaria Municipal de Esportes	111	46.624,10
Secretaria Municipal de Assistência Social	81	290.553,98
	85	290.553,98
	88	290.553,99
Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serv. Públicos	69	46.624,10
Fundo Agropecuário Municipal	93	189.257,60
Total		2.617.383,90

11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem a Secretaria Municipal de Educação de Município de São Domingos/SC, e nos locais solicitados pelas demais secretarias que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento.

As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carro específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, diretamente nas unidades solicitadas pelas Secretarias e demais Unidades de Ensino da Rede Municipal, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretarias.

São Domingos- SC, 26 de abril de 2024.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO III: DFD
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE

Nome da Unidade Solicitante SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SÃO DOMINGOS/SC	
Responsável pela Demanda ALENIZE MARIA BERTOZZO BRUNETTO	SERVIDOR PATRICIA MERLIN
E-mail educacao@saodomingos.sc.gov.br	Telefone (49) 99909-1258 (49) 99159-8617

DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR A SER FORNECIDA NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

1. OBJETO:

O objeto do presente documento de formalização de demanda e o estudo de viabilidade sobre aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do município de São Domingos/SC. E de demais secretarias municipais.

Os alimentos devem ser adequados com qualidade conforme especificações de cada item.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO:

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Domingos/SC, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. UNIDADES BENEFICIADORA PELO SERVIÇO:

As Unidades beneficiadas serão as Escolas da Rede Municipal do Município de São Domingos/SC. E demais secretarias municipais.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

4. DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO A SER CONTRATADO

Será adquirido os seguintes gêneros alimentícios, nas quantidades estimas. Sendo que os mesmos devem ser entregues exatamente conforme descritivo abaixo.

Item	Alimento	Und	Qtd	Valor Unt	Valor Total
1	Abacate: Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	1.105	8,62	9.525,10
2	Abobrinha verde: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	410	5,77	2.365,70
3	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	800	10,96	8.768,00
4	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	Kg	50	34,53	1.726,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
5	Banana caturra: Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar. Entrega: 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.	Kg	9.350	5,01	46.843,50
6	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Kg	2.010	7,66	15.396,60
7	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	630	5,29	3.332,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

8	<p>Batata Inglesa: Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	3.250	7,06	22.945,00
9	<p>Beterraba: Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	800	8,60	6.880,00
10	<p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	480	30,00	14.400,00
11	<p>Bolacha caseira: Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Kg	530	28,90	15.317,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

12	Bolacha glacê: Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	38,00	22.800,00
13	Bolo de fubá: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	500	27,00	13.500,00
14	Bolo de laranja: Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	560	23,99	13.434,40
15	Bolo salgado: Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400	25,00	10.000,00
16	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:	Kg	650	37,20	24.180,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
17	Bolo de chocolate: Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	650	28,10	18.265,00
18	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.450	30,45	44.152,50
19	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	680	35,00	23.800,00
20	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.	Kg	3.540	30,16	106.766,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
21	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	380	29,25	11.115,00
22	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400	17,33	24.262,00
23	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	5.350	12,06	64.521,00
24	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.	Kg	3.720	20,43	75.999,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	<p>Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>				
25	<p>Cebola de cabeça: Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	1.655	7,93	13.124,15
26	<p>Cenoura: Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.</p>	Kg	1.300	8,23	10.699,00
27	<p>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</p>	Kg	800	5,43	4.344,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.				
28	Cuca recheada: Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	26,00	15.600,00
29	Cuca simples: Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	680	17,25	11.730,00
30	Esfirra de carne moída: Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	27,00	16.200,00
31	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	Kg	700	26,90	18.830,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
32	Grostoli crocante salgado: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	350	32,50	11.375,00
33	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400	23,98	9.592,00
34	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	620	27,96	17.335,20
35	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	Kg	1.660	5,98	9.926,80



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
36	Maça: Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Kg	6.860	9,83	67.433,80
37	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.540	8,89	31.470,60
38	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	Kg	3.040	9,48	28.819,20



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
39	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	180	22,23	4.001,40
40	Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: 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.	Kg	6.150	3,66	22.509,00
41	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	2.860	8,35	23.881,00
42	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	950	5,03	4.778,50
43	No doce: Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou	Kg	500	32,50	16.250,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Entrega: 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.				
44	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	600	35,00	21.000,00
45	Pão caseiro integral: Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	100	18,90	1.890,00
46	Pão caseiro: Características técnicas: fresco, livre de mofo e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400	17,25	24.150,00
47	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	Kg	300	35,20	10.560,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
48	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	4.050	16,75	67.837,50
49	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.280	7,00	8.960
50	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	820	13,83	11.340,60
51	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,	Kg	580	15,10	8.758,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
52	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	120	22,29	2.674,80
53	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	240	12,46	2.990,40
54	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	210	13,00	2.730,00
55	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	Kg	640	8,49	5.433,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
56	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	730	45,06	32.893,80
57	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.550	6,14	9.517,00
58	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	180	8,63	1.553,40
59	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,	Kg	200	37,00	7.400,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
60	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	3.330	9,36	31.168,80
61	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	380	15,76	5.988,80
62	Abacaxi: Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Und	900	9,77	8.793,00
63	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	Und	1.400	10,32	11.764,80



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
64	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, colecalfiferol 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	430	8,75	3.762,50
65	Achocolatado em pó instantâneo sem gluten, sem lactose: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	120	20,00	2.400,00
66	Adoçante stevia: Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 100ml. Entrega: 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.	Und	65	13,99	909,35
67	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	500	16,65	8.325,00
68	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	Und	620	4,10	2.542,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
69	Brócolis: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: 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.	Und	950	9,91	9.414,50
70	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	100	18,00	1.800,00
71	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.335	19,43	25.939,05
72	Café solúvel descafeinado: Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 50 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	400	8,96	3.584,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

73	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	180	6,46	1.162,80
74	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	860	25,00	21.500,00
75	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	190	18,00	3.420,00
76	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	8,50	2.975,00
77	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	Und	240	8,53	2.047,20



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
78	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.350	10,46	14.121,00
79	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	770	14,93	11.496,10
80	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	650	17,63	11.459,50
81	Doce de leite em pasta sem lactose: Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos.	Und	200	15,47	3.094,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
82	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	135	31,50	4.252,50
83	Formula infantil em pó para lactantes de 6 a 12 meses: Características técnicas: Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a 12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2). Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: 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.	Und	410	85,00	34.850,00
84	logurte de soja: Características técnicas: produzido a base de extrato de soja, com polpa de fruta, sem leite e/ou derivados, sem lactose, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 180g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	230	8,50	1.955,00
85	logurte sem lactose: Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 850g a 900g. Entrega: conforme solicitação.	Und	910	12,50	11.375,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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..				
86	logurte: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacotes plásticos de 1.000g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	5.010	10,35	51.853,50
87	logurte zero adição de açúcar: Características técnicas: sabores diversos, sem adição de açúcar, além de 0% de gordura. Embalagem 165 a 170 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	160	4,75	760,00
88	Leite em pó zero lactose: Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. Entrega: 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.	Und	55	22,50	1.237,50
89	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	140	21,00	2.940,00
90	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	70	28,50	1.995,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

91	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	110	13,99	1.538,90
92	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	45	14,26	641,70
93	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	2.310	7,71	17.810,10
94	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	1.500	8,90	13.350,00
95	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	29	21,50	623,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

96	Picolé de frutas: Picolé de frutas: diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	7.000	4,30	30.100,00
97	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	250	4,34	1.085,00
98	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 2,5 kg, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	400	86,00	34.400,00
99	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 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.	Und	610	9,08	5.538,80
100	Requeijão cremoso zero lactose: Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 200 a 220g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-	Und	160	12,49	1.998,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
101	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	450	4,49	4.491,00
102	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	6.000	5,83	34.980,00
103	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	25,00	8.750,00
104	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	670	15,32	10.264,40
105	Vinagre 5lt: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l.	Und	280	34,63	9.696,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Entrega: 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.				
106	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.625	22,46	36.497,50
107	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	445	7,95	3.537,75
108	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	140	10,19	1.426,60
109	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	300	29,56	8.868,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

110	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.360	27,53	37.440,80
111	Biscoito maisena: Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares	Pct	650	6,90	4.485,00
112	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	650	6,63	4.309,50
113	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	210	10,87	2.282,70



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

114	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	610	6,06	3.696,00
115	Biscoito doce isento lactose: Caraterísticas técnicas: à base de fécula de mandioca, amido de milho e polvilho. Sem glúten. Embalagem: 100g 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	410	6,05	2.480,50
116	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	130	10,50	1.365,00
117	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	350	8,62	3.017,00
118	Biscoito salgado cream cracker: Características técnicas: tipo cream cracker, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 1,2 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: 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.	Pct	570	7,49	4.269,30
119	Biscoito salgado isento lactose: Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja,	Pct	210	11,15	2.341,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem: pacote de 400gr. Entrega: 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.				
120	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	630	8,49	5.348,70
121	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	370	4,61	1.705,70
122	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	480	15,00	7.200,00
123	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	Pct	1.010	25,66	25.916,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
124	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	360	9,09	3.272,40
125	Feijão carioca: Características técnicas: grãos de tamanho e coloração uniforme, sem sujidade ou materiais terrosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de 1kg. Entrega: 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.	Pct	610	9,92	6.051,20
126	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	710	9,12	6.475,20
127	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 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.	Pct	1.210	10,17	12.305,70
128	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	115	2,63	302,45



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
129	Macarrão artesanal: Características técnicas: tipo talharim, seco, com ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote contendo 500g. Entrega: 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.	Pct	310	8,00	2.480,00
130	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	370	7,42	2.745,40
131	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	210	5,93	1.245,30
132	Macarrão de arroz espaguete: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.	Pct	460	6,35	2.921,00
133	Macarrão de arroz penne: Características técnicas: sem glúten, sem leite, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: 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.	Pct	460	7,00	3.220,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

134	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.490	4,23	6.302,70
135	Macarrão tipo gravatinha: Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	730	6,09	4.445,70
136	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.830	4,38	8.015,40
137	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.800	4,91	8.838,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

138	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	700	5,51	3.857,00
139	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	860	5,13	4.411,80
140	Mistura para bolo sem glúten: Características técnicas: Farinha de arroz, farinha de milho e fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem: 150g a 250gr	Und	75	9,99	749,25
141	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	120	8,41	1.009,20
142	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	2.600	6,35	16.510,00
143	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	2.780	7,26	20.182,80



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
144	<p>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.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	610	6,12	3.733,20
145	<p>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.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..</p>	Pct	45	7,06	317,70
146	<p>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.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	65	7,15	464,75
147	<p>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.</p> <p>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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.</p>	Pct	1.300	8,56	11.128,00
148	<p>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.</p> <p>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-</p>	Pct	1.400	9,29	13.006,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
149	Queijo zero lactose: Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. Entrega: conforme solicitação. 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.	Pct	210	11,99	2.517,90
150	Quirera: Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. Entrega: 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 solicitada	Pct	365	4,00	1.460,00
151	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	135	9,00	1.215,00
152	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	455	7,72	3.512,60
153	Sal refinado 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	1.140	2,74	3.123,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

154	Peito de frango sem osso: Entrega: 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.	Pct	1.000	19,48	19.480,00
155	Geleia 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	260	16,40	4.264,00
156	Sorvete 5lt: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	160	84,66	13.545,60
157	Bebida de soja: Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: treze pak de 1l. Entrega: 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.	Cx	170	10,10	1.717,00
158	Chá de abacaxi: Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiemético. Embalagem: Caixa contendo 10 sachês, com 15g. Entrega: 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.	Cx	800	3,76	3.008,00
159	Chá de camomila: Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser	Cx	650	3,76	2.444,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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.				
160	Chá de cidreira: Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 sachês. Entrega: 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.	Cx	800	3,76	3.008,00
161	Chá Mate: Características técnicas: desidratado, sabor laranja, pêssego, limão e natural embalagem: Acondicionados em caixa de 40g, contendo 25 saquinhos cada. Entrega: 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.	Cx	900	5,08	4.572,00
162	Gelatina: Características Técnicas: sabores variados (abacaxi, morango, framboesa, tuti-fruti). A embalagem deverá 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 de 20gr. Entrega: 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.	Cx	470	1,73	813,10
163	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	2.000	58,33	116.660,00
164	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Cx	600	68,66	41.196,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

165	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110	17,30	19.203,00
166	Água mineral com gás (garrafa): Características técnicas: pura, vedada, com 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Far	1.110	18,30	20.313,00
167	Ovos: Características 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Dz	880	11,29	9.935,00
168	Suco concentrado abacaxi: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	410	10,51	4.309,10
169	Doce de fruta: 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas..	Und	1.000	14,93	14.930,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

170	Suco concentrado maracujá: Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: 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.	Fra	330	10,84	3.577,20
171	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	190	4,97	944,30
172	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	280	116,00	32.480,00
173	Carga de gás P45: Entrega: 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.	Und	80	432,75	34.620,00
174	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	10	214,25	2.142,50
175	Casco de gás P45: Entrega: 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.	Und	2	881,50	1.763,00
176	Banha de porco: pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	400	12,99	5.196,00
177	Carne para churrasco: características técnicas: resfriada, devendo conter data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: conforme	Kg	1.550	41,97	65.053,50



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Entrega: 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.				
178	Carne bovina costela: características técnicas: resfriada, não temperada, 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.550	32,49	50.359,50
179	Carne bovina alcatra: características técnicas: para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e identificação 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. Entrega: 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.	Kg	1.550	37,83	58.636,50
180	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	1.400	41,55	58.170,00
181	Salsicha tipo hot dog.: características técnicas: 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). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que	Und	450	9,98	4.491,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
182	Geladinho sortido: características técnicas: os geladinhos devem compreender os sabores: abacaxi, groselha, guaraná, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, morango, tuti-fruti, uva. Açúcar, água, aromatizante. Embalagem com 40 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	220	8,99	1.977,80
183	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	200	3,15	630,00
184	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	700	19,75	13.825,00
185	Carvão 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	380	31,90	12.122,00
186	Ervilha em conserva: Características técnicas: ervilha em água. NÃO CONTÉM 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	3,74	1.309,00
187	Extrato de tomate: Características técnicas: concentrado, sem pele e sem semente. Ingredientes: Tomate, não contém glúten. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	300	3,42	1.026,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

188	Creme de leite: Características técnicas: Pasteurizado, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem "tetrapak" de 200gr cada, isento de sujidades e sinais de deterioração (cheiro azedo). Entrega: 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.	Und	500	3,25	1.625,00
189	Fermento para pão: Características técnicas: Fermento biológico seco e instantâneo. Composição: Saccharomyces Cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Não contem conservantes e de boa qualidade, em perfeitas condições de uso. Entrega: 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.	Und	100	7,79	779,00
190	Leite condensado: Características técnicas: Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	500	6,31	3.155,00
191	Margarina com sal: Características técnicas: 80% lipídeos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	150	6,43	964,50
192	Batata palha: Características técnicas: Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada. Entrega: 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.	Und	50	19,38	969,00
193	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	100	12,45	1.245,00
194	Noz moscada: Características técnicas: Pacotes de 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições	Und	20	3,97	79,40



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.				
195	Cravo da Índia: Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 12 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20	4,45	89,00
196	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	100	4,75	475,00
197	Pirulito pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial, de boa 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	350	13,45	4.707,50
198	Bala pct de 1kg: características técnicas: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, amido de milho, aromatizantes, acidulantes, emulsificante lecitina de soja, corante artificial e regulador de acidez. Entrega: 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.	Und	300	24,55	7.365,00
199	Bombom pct 1 kg: características técnicas: Açúcar, farinha de trigo, gordura vegetal, farinha de castanha de caju, pasta de cacau, soro de leite em pó, leite em pó integral, amido de milho, emulsificantes lecitina de soja e recinoleato de glicerina, sal, aromatizante valinina, fermento químico, bicarbonato de sódio w óleo de soja. Entrega: 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.	Und	100	42,99	4.299,00
200	Fermento gelado biológico: características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas.	Und	120	10,98	1.317,60



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

	Entrega: 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.				
201	Creme de confeitiro: características técnicas: para rechear e cobrir bolos. Embalagem de 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Kg	20	12,00	240,00
202	Emustab: características técnicas: creme tártaro. Embalagem 200 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	20	11,50	230,00
203	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	30	5,40	162,00
204	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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Und	30	3,72	111,60
205	Coco ralado: características técnicas: Polpa de coco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açúcar, de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e consumo. Pacote com 100 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. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas.	Pct	400	5,94	2.376,00
	TOTAL				2.617.383,90

5. FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS:

Período de realização da Pesquisa:

a) Iniciado em março de 2024

b) Metodologia Aplicada:

O valor de referência foi aferido por meio de (X) Média



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

c) Fontes de Pesquisa:

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros:

- Portal Nacional de Contratações Públicas

(https://pncp.gov.br/app/editaisq=&&status=recebendo_proposta&pagina=1)

- Painel de Preços

(<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>)

- Pesquisa com os fornecedores (orçamentos), desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 6 meses.

6. LOCAL E HORÁRIO DA ENTREGA/EXECUÇÃO:

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

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

- E.I.M Monteiro Lobato
- E.I.M Pingo de Gente
- Centro de Educação Infantil Criança Feliz
- E.M.E.F Professora Nair Teixeira Morchheiser
- E.I.M Branca de Neve
- APAE- Associação de Pais e Amigos Dos Excepcionais

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros: semanalmente das 07:30h as 10:30h
 - Derivados lácteos e refrigerados: semanalmente
 - Produtos de panificação: de acordo com cardápio
 - Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), carnes e produtos congelados: mensalmente horário: 13h as 16:30h.
- **Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.**
- **As demais Secretarias também deverão fornecer cronograma mediante solicitação de quantidade de itens e local de entrega.**

7. FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:

Unidade	Dotação
Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Alimentação Escolar	32
Secretaria Municipal de Saúde	6
Secretaria Municipal de Administração e Fazenda	8
Secretaria Municipal de Esportes	111
Secretaria Municipal de Assistência Social	81/ 85 / 88
Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serv. Públicos	69
Fundo Agropecuário Municipal	93

Pagamento será até 30 dias úteis após entrega dos materiais solicitados e recebimento da nota fiscal corretamente.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO IV-MODELO PROPOSTA

Pregão ELETRÔNICA Nº *** PROCESSO LICITATÓRIO Nº ***

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/20**, ÀS ----H----MIN (-----) HORAS.

LOCAL: *** **ÓRGÃO LICITANTE**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
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 UNITÁRIO 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, NA *** endereço, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO V – DECLARAÇÕES UNIFICADAS

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

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

.....
(DATA)

(REPRESENTANTE LEGAL)