



# DIÁRIO OFICIAL

## E L E T R Ô N I C O

Nº 2401 – Ano 11 | Quarta-Feira, 29 de janeiro de 2020

Criciúma - Santa Catarina

## Índice

Decretos.....	1
Edital de Convocação.....	3
Editais de Notificação e Termo de Encerramento de Fiscalização.....	4
Extrato de Ata de Registro de Preços.....	6
Resolução.....	6
Comunicado.....	6
Ata 03 - do Edital de Tomada De Preços Nº. 400/PMC/2019.....	7
Ata 04 - Chamada Pública Nº 382/PMC/2019.....	7
Avisos de Retificação e Prorrogação.....	58

## Decretos

### Governo Municipal de Criciúma

#### DECRETO SG/nº 1537/19, de 5 de dezembro de 2019

Retifica nomes e altera composição dos membros nomeados no Conselho Municipal de Saúde, constituído pelo Decreto SG/nº 1066/19 de 12 de agosto de 2019.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a Lei nº 6.541 de 16 de dezembro de 2014, Decreto SA/nº 711/15 de 15 de abril de 2015 e art. 112 e 113, da Lei Orgânica Municipal de 5 de julho de 1990,

Considerando a Resolução 09/CMS,

DECRETA:

Art.1º- Fica retificado os nomes dos representantes constantes do Decreto SG/nº 1066/19, que nomeia o Conselho Municipal de Saúde, conforme segue:

#### I - USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE:

##### b) GAPAC – Grupo de Apoio e Prevenção a AIDS de Criciúma:

Titular: Annelise Schimtz

.....

##### e) Movimentos Populares organizados (movimento negro, LGBT...):

**Anarquistas Contra o Racismo – ACR**

Titular: Priscila Schacht Cardozo

.....

**II - TRABALHADORES DA ÁREA DE SAÚDE****e) COMUNIDADE CIENTÍFICA:****e.1) CEDUP ABILIO PAULO CRICIUMA**Titular: Zaira Conceição da Silva  
.....**e.2) UNESC**

.....

1º Suplente: Neiva Junkes Hoepers

2º Suplente: Rafael Amaral Oliveira

Art.2º- Altera os membros constantes do Decreto SG/nº 1066/19, que passa a vigorar com a seguinte composição:

**I - USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE:****d) Movimentos Sociais Organizados:****ADVT – Associação de Defesa dos Vitimados pelo Trabalho das Regiões da AMREC, AMESC e AMUREL**

Titular: Zenair Terezinha Cauduru

1º Suplente: Lucia Duarte

2º Suplente: Jane de Fátima Pereira

**j) Associação de Moradores do Loteamento Gentile**

Titular: Alceu Leonel Santos de Oliveira

1º Suplente: Pedro Antonio da Rosa Brunel

2º Suplente: Alberto Pereira Viana

**f) Movimentos organizados de mulheres em saúde:****Movimento de Mulheres de Criciúma**

Titular: Janete Costa

1º Suplente: Maria Doroteia Maçaneiro

2º Suplente: Lucia Francisca Duarte de Farias

**II - TRABALHADORES DA ÁREA DE SAÚDE****e) COMUNIDADE CIENTÍFICA:****e.1) CEDUP ABILIO PAULO CRICIÚMA**

Titular: Zaira Conceição da Silva

1º Suplente: Morgana Silveira Zazan

2º Suplente: Maristela da Silva Bolan

**IV - GESTORES**

b) Titular: Letícia Vieira de Oliveira Rodrigues

1º Suplente: Leandro Fernandes Maffei

2º Suplente: Luciana Nunes Ferreira

c) Titular: Ana Regina da Silva Losso

1º Suplente: Andreia Bertoncini Pereira

2º Suplente: Ana Paula Aguiar Milanez

Paço Municipal Marcos Rovaris, 5 de dezembro de 2019.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma**VAGNER ESPINDOLA RODRIGUES** - Secretário Geral

ERM.

**DECRETO SG/nº 045/20, de 16 de janeiro de 2020.**

Concede licença sem vencimentos a Robinson Linhares Fabrica.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 571966 de 25/11/2019 e de conformidade com o art. 109, da Lei Complementar nº 012, de 20 de dezembro de 1999, resolve:

CONCEDER licença sem vencimentos a

**ROBINSON LINHARES FABRICA**, matrícula nº 55.203, ocupante do cargo de provimento efetivo Cirurgião-Dentista, nomeado em 12/02/2007 pelo Decreto nº 1052/SA/2006, lotado com 20 horas semanais na Secretaria Municipal de Saúde, por 2 (dois) anos, no período de 26 de fevereiro de 2020 a 26 de fevereiro de 2022.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 16 de janeiro de 2020.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma

**VAGNER ESPINDOLA RODRIGUES** - Secretário Geral

ERM.

## Edital de Convocação

### Governo Municipal de Criciúma

#### EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 001/2020

OBJETO: Convocação das instituições de ensino para concessão da redução de 50% (cinquenta por cento) no preço das passagens de ônibus para os estudantes matriculados em cursos de aprendizagem industrial, nos termos da Lei Municipal n.º 7.495 de 30 de Julho de 2019.

A COMISSÃO MUNICIPAL DE TRANSPORTES, **CONVOCA** as instituições deste Município que ofereçam cursos de aprendizagem industrial, nos termos da Lei Municipal n.º 7.495 de 30 de Julho de 2019, para que requeiram aos seus alunos a redução de 50% (cinquenta por cento) no preço das passagens de ônibus.

#### 1. DO REQUERIMENTO /INSCRIÇÃO

1.1 O requerimento feito pela instituição de ensino, para redução do preço das passagens de seus alunos, deverão ser protocolizados entre os dias 03 e 28/02/2020, no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Criciúma (Rua Domênico Sônego, 542, Paço Municipal Marcos Rovaris, Bairro Santa Bárbara, CEP 88804-050), no horário das 08:00 às 17:00 horas.

1.2 Também deverá ser anexada ao requerimento uma planilha com cinco colunas: nome completo do aluno, CPF, nome da instituição de ensino, curso e renda *per capita* da família do aluno, com no máximo 300 (trezentos) alunos com as menores rendas *per capita*:

Nome do Aluno	CPF	Instituição de Ensino	Curso	Renda <i>per capita</i>

1.3 Deve ainda a instituição de ensino enviar *email* da planilha informada no item retro para o endereço eletrônico [social@criciuma.sc.gov.br](mailto:social@criciuma.sc.gov.br);

1.4 Uma vez elaborada a planilha final com os nomes dos 300 (trezentos) alunos contemplados pela Comissão Municipal de Transportes, de acordo com as menores rendas *per capita*, esta convocará as instituições para apresentarem os documentos dos selecionados, quais sejam:

b) Cópia dos documentos de identidade das pessoas que residem na casa do aluno;

a) Cópia do(s) comprovante(s) de renda das pessoas que residem na casa do aluno;

c) Cópia comprovante de residência.

## 2. DOS LEGITIMADOS

2.1 São legitimadas para requerer o desconto, estudantes regularmente matriculados em cursos de aprendizagem industrial nas instituições de ensino do Município com carga horária igual ou superior a 200 (duzentas) horas-aula, nos termos da Lei Municipal n.º 7.495 de 30 de Julho de 2019.

2.3 Curso de aprendizagem industrial, para efeitos desta lei, são aqueles voltados ao preparo dos jovens e adolescentes para o trabalho em indústrias de qualquer tipo, inclusive para contratação como jovem aprendiz.

2.4 O número de estudantes beneficiados é limitado a 300 (trezentos), e caso os requerimentos superarem este número, serão beneficiados aqueles que tiverem a menor renda *per capita*, nos termos da lei.

2.5 As instituições informarão trimestralmente eventuais alunos evadidos à Comissão de Municipal e Transportes e a ACTU, que não poderão utilizar-se do benefício após a sua saída do curso.

## 3. DO INDEFERIMENTO DOS REQUERIMENTOS

3.1 Os Requerimentos que não contenham as informações exigidas, bem como os alunos cuja instituição não apresente os documentos constantes do presente, terão seu benefício indeferido.

## 4. DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

4.1 A Comissão Municipal de Transportes, fará publicar os estudantes a serem contemplados com o desconto previsto em lei no Diário Oficial do Município.

4.2 Caso algum(ns) dos 300 (trezentos) primeiros classificados não apresente a documentação, não inicie/desista do curso, a Comissão poderá convocar as instituições para que apresentem a documentação dos próximos classificados, até que se beneficie o total de alunos previsto em lei.

## 5. DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 Eventuais omissões serão dirimidas pela Comissão Municipal de Transportes

Criciúma (SC), 24 de janeiro de 2020.

Comissão Municipal de Transportes:

**Pedro Alexandre Padilha**  
ACTU

**Zairo Casagrande**  
Câmara Municipal de Criciúma

**Fabrizio Agnes Rodrigues**  
Secretaria Municipal de Educação

**Rogério Alano Felipe**  
Secretaria Municipal de Assistência Social

**Hugo Nascimento**  
ACIC

**Edson Luiz do Nascimento**  
UABC

**Henrique Vargas**  
CMTC

# Editais de Notificação e Termo de Encerramento de Fiscalização

## Governo Municipal de Criciúma

### EDITAL 03 – NOTIFICAÇÃO FISCAL E TERMO DE ENCERRAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SECRETARIA DA FAZENDA / 2020

Contribuinte: **Centro de Educação Angelo Colombo Ltda.**

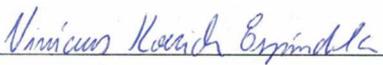


CNPJ/CPF: **09.285.075/0001-30**Notificação de ISS n.º: **335178/2020**Termo de Encerramento de Fiscalização n.º: **103-B/2019**Valor do Documento: **R\$ 118.553,72**

O(a) Fiscal de Rendas e Tributos abaixo identificado(a), membro da Auditoria Tributária da Secretaria da Fazenda, no uso de sua competência prevista no Código Tributário Municipal (LC 287/2018), torna ciente o(a) contribuinte supracitado(a) de que, após análise dos documentos e dados relativos ao contribuinte e das disposições da legislação tributária aplicáveis, foi finalizado o procedimento de ação fiscal e lavrado o Termo de Encerramento de Fiscalização acima identificado, resultando no referido lançamento em seu cadastro.

Outrossim, dá ciência de que poderá ser interposta impugnação no prazo de 30 (trinta) dias contados do ciente; que a documentação relativa à constituição do crédito tributário em questão encontra-se à disposição do contribuinte na Divisão de Auditoria Tributária do Município; que, não ocorrendo o pagamento ou a apresentação de reclamação no prazo indicado, será o crédito inscrito em Dívida Ativa.

Em caso de inércia do sujeito passivo e/ou de seu representante legal, considerar-se-á dada a ciência 30 (trinta) dias após a publicação deste Edital.

  
Celito Heinzen Cardoso  
Secretário da Fazenda  
Antonella Greniuk Rigo  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.085  
Milton Mikio de Carvalho Takada  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.087  
Michel Ferreira Lima Tagima  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.051  
Vinícius Koerich Espíndola  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.180

## EDITAL 04 – NOTIFICAÇÃO FISCAL E TERMO DE ENCERRAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SECRETARIA DA FAZENDA / 2020

Contribuinte: **COLEGIO S E R LTDA - ME**CNPJ/CPF: **17.961.305/0001-62**Notificação de ISS n.º: **335184/2020**Termo de Encerramento de Fiscalização n.º: **111/2019**Valor do Documento: **R\$ 177.775,71**

O(a) Fiscal de Rendas e Tributos abaixo identificado(a), membro da Auditoria Tributária da Secretaria da Fazenda, no uso de sua competência prevista no Código Tributário Municipal (LC 287/2018), torna ciente o(a) contribuinte supracitado(a) de que, após análise dos documentos e dados relativos ao contribuinte e das disposições da legislação tributária aplicáveis, foi finalizado o procedimento de ação fiscal e lavrado o Termo de Encerramento de Fiscalização acima identificado, resultando no referido lançamento em seu cadastro.

Outrossim, dá ciência de que poderá ser interposta impugnação no prazo de 30 (trinta) dias contados do ciente; que a documentação relativa à constituição do crédito tributário em questão encontra-se à disposição do contribuinte na Divisão de Auditoria Tributária do Município; que, não ocorrendo o pagamento ou a apresentação de reclamação no prazo indicado, será o crédito inscrito em Dívida Ativa.

Em caso de inércia do sujeito passivo e/ou de seu representante legal, considerar-se-á dada a ciência 30 (trinta) dias após a publicação deste Edital.

  
Celito Heinzen Cardoso  
Secretário da Fazenda  
Antonella Greniuk Rigo  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.085  
Milton Mikio de Carvalho Takada  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.087  
Michel Ferreira Lima Tagima  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.051  
Vinícius Koerich Espíndola  
Fiscal de Rendas e Tributos  
Matrícula 57.180

# Extrato de Ata de Registro de Preços

Governo Municipal de Criciúma

**Ata de Registro de Preços nº 003/PMC/2020 – 1ª PUBLICAÇÃO TRIMESTRAL, em atendimento ao § 2º, do art. 15, da Lei nº. 8.666/93.**

Modalidade: Pregão Presencial nº. 003/PMC/2020

Objeto: registro de preços de guarda-corpo, corrimão e portão, compreendendo o fornecimento, a instalação e equipamentos necessários, para aquisições futuras, no atendimento a Rede Municipal de Ensino de Criciúma/SC.

Fornecedores Registrados: 01(Um).

Assinatura: 28/01/2020.

Vigência: 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura.

A ata de Registro com respectivos valores, está disponível em [compras.criciuma.sc.gov.br](http://compras.criciuma.sc.gov.br)

## Resolução

CMDI - Conselho Municipal de Direitos dos Idosos

### RESOLUÇÃO CMDI Nº 02/2020

Aprova a liberação no valor de R\$ 784.072,77 ( setecentos oitenta e quatro mil, setenta e dois reais e setenta e sete centavos) referente ao projeto” Aquisição de maquinas de hemodiálise para ampliação do atendimento ao paciente idoso HSJOSÉ”

O Conselho Municipal de Direitos do Idoso – CMDI, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei nº 03812 em 05 de julho de 1999 e alterado pela Lei nº 5450 em 21 de setembro de 2009, e Lei Federal nº 10.741, de 10 de outubro de 2003 Estatuto do Idoso, e considerando-se a deliberação ocorrida em reunião extraordinária realizada no dia 27 de janeiro de 2020, ata nº 30/2020;

**Resolve:**

**Art. 1º** - Aprovar a liberação parcial de recursos no valor de R\$ 784.072,77 ( setecentos oitenta e quatro mil, setenta e dois reais e setenta e sete centavos) referente ao projeto” Aquisição de Maquinas de Hemodiálise para Ampliação do Atendimento ao Paciente Idoso HSJOSÉ”.

**Art. 2º** – Assim pela presente Resolução, fica autorizada a liberação parcial do recurso referente ao projeto “ Aquisição de Maquinas de Hemodiálise para Ampliação do Atendimento ao Paciente Idoso HSJOSÉ”

**Art. 3º** – Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Criciúma, 29 de janeiro de 2020.

**Angela Maria Silva - Presidente do CMDI**

## Comunicado

FAMCRI - Fundação do Meio Ambiente de Criciúma

### COMUNICADO Nº 11/2020

O governo do Município de Criciúma, através da FAMCRI – Fundação do Meio Ambiente de Criciúma torna público, nos termos da Lei Nº 2.582, datada de 17 de julho de 1991, que procederá ao corte de:

•1 (hum) espécime de *Spathodea campanulata* (Bisnagueira), localizados na Rua Presidente Prudente, bairro São Luiz.

O indivíduo arbóreo será suprimido pois está comprometendo a estrutura do muro e garagem.

As pessoas interessadas têm 10 (Dez) dias, a partir da informação publicada, para apresentarem recursos junto á Fundação do Meio Ambiente de Criciúma.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA, 28 de janeiro de 2020.**

**Anequésselen Bitencourt Fortunato - Presidente FAMCRI - Fundação do Meio Ambiente de Criciúma**



# Ata do Edital de Tomada de Preços

## Governo Municipal de Criciúma

### ATA 03 - DO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº. 400/PMC/2019

Processo Administrativo nº. 571974

#### ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA PARA ABERTURA DOS ENVELOPES CONTENDO AS PROPOSTAS DE PREÇOS – ENVELOPE 02 (SEGUNDA FASE).

**OBJETO:** Contratação de empresa para execução dos serviços necessários à realização das obras de pavimentação a base de blocos de concreto (lajotas) nas ruas Joaquim Bertolo Cardoso, Dionísio Acordi, Durval Santos Miranda, Saturno Silveira e Valmir Silveira, localizadas no bairro Verdinho - município de Criciúma-SC.

Às onze horas, do dia vinte e oito, do mês de janeiro, do ano de dois mil e vinte, na sala de reuniões da Diretoria de Logística - localizada pavimento superior do Paço Municipal “Marcos Rovaris”, na Rua Domênico Sonogo nº 542, nesta cidade de Criciúma, Estado de Santa Catarina, reuniram-se os membros titulares da Comissão Permanente de Licitações do Município designada pelo Decreto SG/nº 537/19 de 09 de abril de 2019, alterado pelo decreto SG/nº 1435/19 de 08 de novembro de 2019, para dar continuidade ao processamento com relação a segunda fase (abertura das propostas de preços – envelope 02) da Tomada de Preços Nº. 400/PMC/2019. Aberta a sessão pelo Presidente, Sr. GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO, o mesmo informou que somente a empresa FECEL ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA encontrava-se devidamente representada nesta sessão. Ato contínuo passou-se à abertura dos envelopes de nº 02, com as propostas de preços das licitantes habilitadas. Foram as mesmas analisadas e rubricadas por todos. Constataram-se os seguintes valores globais:

CLASSIFICAÇÃO	EMPRESA	VALOR GLOBAL
1ª	JBT TERRAPLANAGEM E COMÉRCIO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA	R\$690.353,10
2ª	SIDEK TERRAPLANAGEM E CONSTRUÇÃO LTDA - EPP	R\$710.408,64
3ª	CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA - ME	R\$820.150,85
4ª	FECEL ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA	R\$823.000,00
5ª	CONSTRUTORA NUNES LTDA	R\$831.729,62

A fim de encerrar a presente sessão, o Presidente cientificou os presentes da **SUSPENSÃO** da mesma para que as propostas de preços sejam encaminhadas a equipe técnica da Secretaria de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana, para análise e conferência das planilhas orçamentárias. Após isto, a Comissão dará ciência da continuidade desta sessão, via publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município, concomitantemente com o resultado final. Nada mais havendo a tratar, o Presidente da Comissão deu por encerrada a reunião e ordenou que se lavrasse a presente Ata que, depois de lida e achada conforme, segue assinada pelos Membros da Comissão Permanente de Licitações e representante presente da empresa FECEL, que aceitou de forma incondicional as decisões e deliberações tomadas pelo Presidente e membros da Comissão Permanente de Licitações. Sala de Licitações, (terça-feira), aos 28 dias do mês de janeiro do ano de 2020.

GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO  
Presidente

KARINA TRES  
Secretária

ALAN CRIS FERREIRA SILVANO  
Membro Suplente

# Ata Chama Pública

## Governo Municipal de Criciúma

### ATA 04 - CHAMADA PÚBLICA Nº 382/PMC/2019

Processo Administrativo Nº 572024

#### ATA DA REUNIÃO RESERVADA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA PARA MARCAR A DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES CONTENDO AS PROPOSTAS DE PREÇOS (SEGUNDA FASE) DAS LICITANTES HABILITADAS.

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CRICIÚMA/SC, CONFORME RESOLUÇÃO 026/2013 DO FNDE.

Às quatorze horas, do dia vinte e oito, do mês de janeiro, do ano de dois mil e vinte, na sala de reuniões da Diretoria de Logística – localizada no pavimento superior do Paço Municipal “Marcos Rovaris”, na Rua Domênico Sonogo nº 542, nesta cidade de Criciúma,



Estado de Santa Catarina, reuniram-se reservadamente os membros da Comissão Permanente de Licitações do Município designada pelo Decreto SG/nº 441/18 de 09 de abril de 2018, alterado pelo Decreto SG/nº 537/19 de 09 de abril de 2019, alterado pelo decreto SG/nº 1435/19 de 08 de novembro de 2019, para processamento e julgamento do **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 392/PMC/2019**. Abertos os trabalhos pelo Presidente, Sr. GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO, o mesmo informou que as cooperativas: ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DE LINHA CABRAL (ALICA); COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA - NOVA VIDA; COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA E TODA SANTA CATARINA COOPER – FAMILIA e COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE CRICIUMA – NOSSO FRUTO estavam devidamente representadas neste ato. Presente nesta reunião, a Srta. Emanuela Machado Vargas, representando o Observatório Social de Criciúma. As cooperativa NOSSO FRUTO e NOVA VIDA além da documentação normal, apresentaram ainda, a documentação para fornecimento dos produtos orgânicos, itens 04; 22; 52 e 53. Dada a palavra aos licitantes, nada mais foi dito. Ato contínuo passou-se à abertura do envelope nº 02, com a proposta de preços das licitantes habilitadas. Foram as mesmas analisadas e rubricadas por todos. Constataram-se os seguintes valores unitários conforme planilha de comparativo de preços em anexo, que independentemente de transcrição faz parte integrante desta ata. Constatou-se que os valores e quantidades apresentados para cada item estavam de acordo com o previsto do edital, com exceção da COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE CRICIUMA – NOSSO FRUTO que ultrapassou a quantidade cotada com o relação as DAPs ativas, diante disso o mesmo abriu mão do item 49. **Desta forma decide a Comissão permanente de licitações, por unanimidade, declarar classificadas as licitantes ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DE LINHA CABRAL (ALICA); COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA - NOVA VIDA; COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA E TODA SANTA CATARINA COOPER – FAMILIA e COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE CRICIUMA – NOSSO FRUTO a fornecerem os itens publicados no edital, dando preferência para as cooperativas do município, conforme edital, de acordo com as propostas em anexo. Perguntados sobre intenção de interposição de recurso com relação a esta decisão, responderam categoricamente que ao aporem suas assinaturas nesta ata, desistem expressamente do direito de recurso e ao prazo respectivo. A comissão abre vista de todo o processo licitatório aos licitantes e interessados, tudo isto conforme edital, anexos e documentos e propostas. Desta forma, sugere ao Senhor Prefeito Municipal que analise o processo licitatório e homologue o parecer desta Comissão para após, querendo, adjudicar os itens vencedores as respectivas licitantes. Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a sessão e lavrou-se a presente Ata, que vai assinada por mim, Karina Tres que a secretariei, pelo Presidente que dirigiu os trabalhos, pelo membro Antônio de Oliveira e pelas licitantes presentes, que aceitaram de forma incondicional as decisões e deliberações tomadas pelo Presidente, membros da Comissão Permanente de Licitações. Sala de Licitações, (terça-feira), aos 28 dias do mês de janeiro do ano de 2020.**

**GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO**

Presidente

**KARINA TRES**

Secretária

**ANTÔNIO DE OLIVEIRA**

Membro

<b>PLANILHA DE PARTICIPANTES COM VALORES DAS PROPOSTAS DA CHAMADA PÚBLICA Nº382/PMC/2019</b> <b>Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, diretamente da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Criciúma/SC, conforme resolução 026/2013 do FNDE.</b>																			
Item	Especificação	Uni	Quant.	Coop. Nosso Fruto		Coop. Nova vida		Coop. Extremo Oeste		ASSOC. LINHA CABRAL - ALICA		Coop. Agrovita		Cooper - Família		Coop. Videira e Iomerê		Ana Cláudia Americo Silveira Emerim	
				QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$
1	ABÓBORA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora cabotiá. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade	KG	9888	9.888	R\$2,28											8.750	R\$2,28		







5	ALFACE CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Alface crespa (verde ou roxa). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	1105	1.105	R\$8,00															
---	--	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6	<p>ACELGA/COUVE CHINESA - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Acelga/Couve chinesa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	2202		2.202	R\$2,90												
---	---	----	------	--	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>BATATA DOCE - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Grupo: batata doce creme ou rosada ou branca ou salmão ou roxa.</p> <p>Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado.</p> <p>Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	7	KG	3041	3.041	R\$2,98												
---	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>BATATA INGLESIA - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Batata inglesa lavada. Calibre: 3 ou Especial. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	8	KG	12676	12.676	R\$3,10										12.676	R\$3,10		
--	---	----	-------	--------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	---------	--	--

9	<p>BETERRABA - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Beterraba, sem caule e folhas. Extra A. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	6765	6.765	R\$3,39														
---	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









14	<p>COUVE MANTEIGA - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Couve manteiga. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	2070	2.070	R\$8,12														
----	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

15	<p>COUVE FLOR - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Couve flor, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	1457	1.457	R\$6,10															
----	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



17	<p>REPOLHO VERDE- NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Repolho verde. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	10850	10.850	R\$1,58														
----	---	----	-------	--------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



19	<p>TEMPERO VERDE - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Deve ser composto por cebolinha e salsinha (50% do peso de cada tipo de erva aromática). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	3205	3.205	R\$9,50														
----	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>20 TOMATE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tomate. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	<p>KG</p>	<p>26106</p>	<p>20.790</p>	<p>R\$4,81</p>					<p>5.316</p>	<p>R\$4,81</p>					<p>26.106</p>	<p>R\$4,81</p>		
--	-----------	--------------	---------------	----------------	--	--	--	--	--------------	----------------	--	--	--	--	---------------	----------------	--	--

21	<p>ABACAXI - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Abacaxi Pérola. Classe 3.</p> <p>Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado.</p> <p>Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	4256	4.256	R\$4,00														
----	---	----	------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





24	<p>CAQUI - NAS ESCOLAS Características técnicas: Fuyu ou Café. Classe 5. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	DZ	10478		10.478	R\$4,78										10.478	R\$4,78		
----	--	----	-------	--	--------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	---------	--	--



26	<p>MAÇÃ - NAS ESCOLAS Características técnicas: Gala OU Fuji, calibre 180 e/ou 165. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	59640	9.876	R\$4,05	49.764	R\$4,05										40.040	R\$4,05		
----	---	----	-------	-------	---------	--------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	---------	--	--





29	<p>PERA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nacional, com peso unitário entre 96-114g. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.</p>	KG	7445		7.445	R\$5,25													
----	--	----	------	--	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



31	OVOS DE GALINHA - NA CENTRAL Características técnicas: ovo especial. Qualidade: categoria A. Embalagem: alimento deve estar acondicionado em bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	KG	5040		5.040	R\$3,98											
32	OVOS DE GALINHA - NAS ESCOLAS Características técnicas: ovo especial. Qualidade: categoria A. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	KG	46428	7.272	R\$5,50	39.156	R\$5,50							35.000	R\$5,50		
33	POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E AÇÚCAR - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Polpa de fruta natural. Ingredientes: 100%	KG	22973			22.973	R\$15,60										

<p>polpa de fruta natural, congelada, sem adição de açúcar e água. Sabores: maracujá, abacaxi, uva, goiaba e morango.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 500 g e hermeticamente selado.</p> <p>Embalagem secundária: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. OBS.: O sabor da polpa a ser entregue será definido no pedido.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>																																		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

34	<p>AÇÚCAR MASCAVO - NA CENTRAL</p> <p>Características técnicas: O produto é elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Ingredientes: Açúcar mascavo.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg, hermeticamente selada.</p> <p>Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	8400		8.400	R\$11,94												
35	<p>ARROZ BRANCO - NA CENTRAL</p> <p>Características técnicas: arroz grupo beneficiado polido, classe longo fino, tipo 1.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente</p>	KG	4273						4.273	R\$2,39								

	selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.																	
36	ARROZ PARBOILIZADO - NA CENTRAL Características técnicas: arroz parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	104291	75.313	R\$2,39					28.978	R\$2,39							
37	BANHA - NA CENTRAL Características técnicas: produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos. Qualidade: Cor branca ou branco-creme, inodora ou com odor a torresmo, textura homogênea ou	KG	848		848	R\$12,30												

	ligeiramente granulada, ausência de ranço. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)																	
38	BISCOITO DE MILHO INTEGRAL - NA CENTRAL Ingredientes: Farinha de milho, açúcar, ovos, farinha integral, amido de milho, banha, sal amoníaco. OBS.: 0% gordura trans na porção. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 400 g e hermeticamente selado. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de, no máximo, 7 kg. Prazo de validade: Mínimo de	KG	8484	3.361	R\$11,90					5.123	R\$11,90							

	06 meses a partir da data da entrega.																		
39	<p>BISCOITO DE OVOS INTEGRAL - NA CENTRAL</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar mascavo, banha, sal amoníaco, sal. OBS.: 0% gordura trans na porção. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 400 g e hermeticamente selado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de, no máximo, 7 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	7778	4.499	R\$12,20					3.279	R\$12,20								
40	<p>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - NA CENTRAL</p> <p>Características técnicas: farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente</p>	KG	1967							1.967	R\$2,68							1.967	R\$2,68

	e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.																		
41	FARINHA DE MILHO - NA CENTRAL Características técnicas: é o produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, como o milho, por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Aspecto: extra fina. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: Mínimo de 02 meses a	KG	4927	4.927	R\$3,50														

	partir da data da entrega.																	
42	FEIJÃO CARIOCA - NA CENTRAL Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe cores (carioquinha), tipo 1. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	1967					1.967	R\$5,40									
43	FEIJÃO PRETO - NA CENTRAL Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe preto, tipo 1. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. Embalagem secundária: fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a	KG	59893	9.090	R\$4,40			50.803	R\$4,40					44.000	R\$4,40			

	partir da data da entrega.																			
44	<p>LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO - NA CENTRAL</p> <p>Características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.</p> <p>Qualidade: Instantâneo.</p> <p>Características Sensoriais: Aspecto: pó uniforme, sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica metalizada, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)</p>	KG	27213				27.213	R\$23,72			27.213	R\$23,72								

<p>45</p> <p>MELADO DE CANA - NA CENTRAL</p> <p>Características técnicas: é o produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) ou a partir da rapadura derretida. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com conteúdo líquido de 900ml.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p>	<p>KG</p>	<p>442</p>		<p>442</p>	<p>R\$15,20</p>													
<p>46</p> <p>NATA, 300 G - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, apresentando forma de emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Gordura láctea: mínimo 45%. Ingredientes:</p>	<p>KG</p>	<p>4188</p>		<p>4.188</p>	<p>R\$17,38</p>													

	<p>creme de leite padronizado. Qualidade: Cor: branca ou levemente amarelada. Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: em pote plástico, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 300g. Prazo de validade: Mínimo de 45 dias a partir da data da entrega. (AMOSTRA)</p>																	
47	<p>NATA, 1 KG - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, apresentando forma de emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo</p>	KG	4188		4.188	R\$17,38												

<p>de pasteurização, e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Gordura láctea: mínimo 45%. Ingredientes: creme de leite padronizado. Qualidade: Cor: branca ou levemente amarelada. Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: em pote plástico, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 45 dias a partir da data da entrega. (AMOSTRA)</p>																																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

48	<p>QUEIJO COLONIAL, FRACIONADO - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.</p> <p>Ingredientes: leite pasteurizado, coagulante, cultura láctea,; cloreto de sódio.</p> <p>Qualidade:</p> <p>Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)</p>	KG	1016			1.016	R\$23,30												
----	---	----	------	--	--	-------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

49	<p>CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento.</p> <p>Qualidade:</p> <p>Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da</p>	KG	16995											16.995	R\$21,42				
----	--	----	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------	----------	--	--	--	--

	data da entrega. (AMOSTRA)																		
50	<p>CARNE BOVINA, EM CUBOS, CONGELADA - NAS</p> <p>ESCOLASCaracterísticas técnicas: paleta bovina sem osso, congelada sem gordura e sebo aparente, cortada em cubos 2 x 2 cm. Qualidade:</p> <p>Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.Prazo de validade: Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de</p>	KG	10754									10.754	R\$25,62						

	2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)																		
51	<p>CARNE SUÍNA, EM CUBOS, CONGELADO - NAS ESCOLAS</p> <p>Características técnicas: lombo suíno, produto obtido com o corte da região lombar dos suínos, congelado sem gordura e sebo aparente, sem osso, cortado em cubos 2 x 2 cm.</p> <p>Qualidade:</p> <p>Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico.</p> <p>Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses,</p>	KG	7313									7.313	R\$18,97						

	se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)																	
52	FRANGO ORGÂNICO, FILÉ DE PEITO, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: filé de peito de frango, congelado. Não contém glúten. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ou caixa plástica com, no máximo, 20 kg, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses, se a -12 °C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	3510	3.510	R\$16,80													
53	FRANGO ORGÂNICO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: coxa e sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Não contém glúten. Embalagem Primária:	KG	1949	1.949	R\$16,80													

	em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ou caixa plástica com, no máximo, 20 kg, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses, se a -12 °C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)																		
54	PEIXE, MOÍDO, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: filé de tilápia, moída, congelada. Qualidade: Características sensoriais: próprio para consumo. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do	KG	1189	1.189	R\$29,30														



# Avisos de Retificação e Prorrogação

## FMS – Fundo Municipal de Saúde

### DO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/FMS/2020

(Processo Administrativo n.º 574375)

O MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, leva ao conhecimento dos interessados que, no edital acima epigrafado, que tem como objetivo a contratação de empresa especializada em intermediação e agenciamento de transporte terrestre individual de passageiros, por meio de aplicativo *mobile*, para deslocamento no âmbito local do município e que possibilite a operação e a gestão dos atendimentos via portal web, para atendimento das demandas de pacientes e servidores a serviço da Secretaria Municipal de Saúde, do município de Criciúma/SC, é feita a seguinte retificação:

#### 2. DA ABERTURA, no subitem 2.1 e 2.2:

**Onde se lê: .... “09h00min do dia 15 de fevereiro de 2020”**

**Leia-se: .... “09h00min do dia 17 de fevereiro de 2020”**

Mantêm-se inalteradas as demais condições do Edital e anexos. Feita a retificação acima, ficam todos interessados notificados para os fins legais e de direito, na forma da Lei.

O edital poderá ser obtido através do site [www.criciuma.sc.gov.br](http://www.criciuma.sc.gov.br).

PAÇO MUNICIPAL “MARCOS ROVARIS”, 28 de janeiro de 2020.

**ACÉLIO CASAGRANDE - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE** (assinado no original)

---

### DO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/FMS/2020

(Processo Administrativo n.º 574057)

O MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, leva ao conhecimento dos interessados que, no edital acima epigrafado, que tem como objetivo a aquisição de 02 (dois) veículos 0km, do tipo furgão, transformados em ambulância tipo simples remoção, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde do município de Criciúma/SC, é feita a seguinte retificação:

#### 2. DA ABERTURA, no subitem 2.1 e 2.2:

**Onde se lê: .... “10h30min do dia 15 de fevereiro de 2020”**

**Leia-se: .... “10h30min do dia 17 de fevereiro de 2020”**

Mantêm-se inalteradas as demais condições do Edital e anexos. Feita a retificação acima, ficam todos interessados notificados para os fins legais e de direito, na forma da Lei.

O edital poderá ser obtido através do site [www.criciuma.sc.gov.br](http://www.criciuma.sc.gov.br).

PAÇO MUNICIPAL “MARCOS ROVARIS”, 28 de janeiro de 2020.

**ACÉLIO CASAGRANDE - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE** (assinado no original)

---