



# DIÁRIO OFICIAL

## E L E T R Ô N I C O

Nº 2668 – Ano 12 Terça-Feira, 23 de fevereiro de 2021

Criciúma - Santa Catarina

## Índice

Decretos.....	1
Comunicado.....	4
Ata do Edital de Chamada Pública Nº 011/PMC/2021.....	4
Avisos de Licitação.....	15
Avisos de Retificação.....	16

## Decretos

### Governo Municipal de Criciúma

#### **DECRETO SG/nº 293/21, de 18 de fevereiro de 2021.**

Designa Comissão Permanente de Avaliação de leilões de bens e valores e revoga o Decreto SG/nº 1432/19.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o art. 50, inciso IV, da Lei Orgânica Municipal, de 5 de julho de 1990,

DECRETA:

Art.1º- É designada, sem ônus para o Município, Comissão Permanente, encarregada de avaliar bens móveis e imóveis, para leilões que se fizerem necessários.

Art.2º- A Comissão referida no artigo anterior será composta pelos seguintes servidores:

I – Presidente:

**HENDERSON CIRIMBELLI GIASSI**

II – Membros:

- a) **ALAN NUNES CARDOSO** – membro
- b) **MARCIO DAROS DA LUZ** – membro
- c) **JÚLIO CESAR DE FIGUEIREDO** – membro
- d) **VERCELI NUNES CORAL** – membro
- e) **LAUDIR GENTIL PEREIRA** – membro

Art.3º- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art.4º- Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto SG/nº 1432/19, de 6 de novembro de 2019.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 18 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma

**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral

ERM.

**DECRETO SG/nº 294/21, de 18 de fevereiro de 2021.**

Altera carga horária de trabalho de Cristiane Inacio Botelho Schmitz.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 600508 de 25/01/2021 e de conformidade com os §§ 1º, 2º e 3º do art. 22, da Lei Complementar nº 012/99, e

Considerando o deferimento do Secretário Municipal de Saúde, na data de 15/02/2021, resolve:

ALTERAR, temporariamente,

de 20 para 30 horas semanais, a partir de 18/02/2021, a carga horária de trabalho de **CRISTIANE INACIO BOTELHO SCHMITZ**, matrícula nº 55.648, Fisioterapeuta, nomeada em 09/09/2010 pelo Ato nº 091/10 e lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Às 10 horas semanais acrescidas serão no primeiro nível de sua categoria funcional, iniciando-se em relação a elas nova situação funcional a partir da data da alteração, com a aplicação apenas dos direitos e vantagens inerentes ao início de carreira.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 18 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 295/21, de 18 de fevereiro de 2021.**

Altera carga horária de trabalho de Michele Serafim Hilario de Barros .

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 601561 de 05/02/2021 e de conformidade com os §§ 1º, 2º e 3º do art. 22, da Lei Complementar nº 012/99, e

Considerando o deferimento do Secretário Municipal de Saúde, na data de 15/02/2021, resolve:

ALTERAR, temporariamente,

de 30 para 40 horas semanais, a partir de 01/03/2021, a carga horária de trabalho de **MICHELE SERAFIM HILARIO DE BARROS**, matrícula nº 56.412, Enfermeira, nomeada em 05/05/2016 pelo Decreto SG/nº 725/16 e lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Às 10 horas semanais acrescidas serão no primeiro nível de sua categoria funcional, iniciando-se em relação a elas nova situação funcional a partir da data da alteração, com a aplicação apenas dos direitos e vantagens inerentes ao início de carreira.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 18 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 296/21, de 18 de fevereiro de 2021.**

Altera a função de confiança, de FC-6 para FC-2.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o art. 50, IV, da Lei Orgânica Municipal e de conformidade com o art. 37, da Lei Complementar nº 203, de 18/01/2017,

ALTERAR,

a função de confiança de **SAMUEL BUCCO**, matrícula nº 55.694, Fiscal em Vigilância Sanitária Nível Superior, lotado na Secretaria Municipal de Saúde, de Coordenador de Unidade de Saúde – FC-6 concedida pelo Decreto SG/nº 872/20, para a função de confiança de Chefe de Departamento - FC-2, a partir desta data.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 18 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 297/21, de 19 de fevereiro de 2021.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA, no uso de suas atribuições e de conformidade com a Lei Complementar nº 203, de 18 de janeiro de 2017, e com o art. 50, VIII, da Lei Orgânica do Município, resolve:

EXONERAR, a pedido,

a partir de 17 de fevereiro de 2021, **VALDECI BENEDITO RIBEIRO**, matrícula nº 65.783, do cargo em comissão de Encarregado de Pavimentação, símbolo DASI-3, da Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana, nomeado em 01/03/2019 pelo Decreto SG/nº 325/19.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 19 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 298/21, de 19 de fevereiro de 2021.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA, no uso de suas atribuições e de conformidade com a Lei Complementar nº 203, de 18 de janeiro de 2017, e com o art. 50, VIII, da Lei Orgânica do Município, resolve:

EXONERAR,

a partir de 22 de fevereiro de 2021, **ANDERSON SOARES LEHRBACH**, matrícula nº 65.981, do cargo em comissão de Chefe de Divisão, símbolo DASI-2, da Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana, nomeado em 08/01/2021 pelo Decreto SG/nº 042/21.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 19 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 299/21, de 19 de fevereiro de 2021.**

Altera a secretaria de lotação do servidor Ricardo Paiva.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA, no uso de suas atribuições e de conformidade com a Lei Complementar nº 203, de 18 de janeiro de 2017 e com o art. 50, inciso IV, da Lei Orgânica do Município, resolve:

ALTERAR,

a partir de 19 de fevereiro de 2021, o local de trabalho do servidor **RICARDO PAIVA**, matrícula nº 65.586, nomeado pelo Decreto SG/nº 698/17, da Secretaria Municipal de Educação para a Secretaria Municipal de Saúde.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 19 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma  
**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral  
ERM.

---

**DECRETO SG/nº 302/21, de 19 de fevereiro de 2021**

Instaura Sindicância Administrativa e designa comissão.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CRICIÚMA, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 602619/2021 e de conformidade com o Decreto SG/nº 720/18 de 20 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art.1º – Determinar a instauração de Sindicância para apurar suposta irregularidades no tocante à gestão do posto de combustível, no pátio de máquinas - Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana, a fim de apurar as denúncias do servidor E.P.

Art.2º – A Comissão será composta pelos seguintes servidores:

I – **Presidente:** Andressa Locks Valvassori Gonçalves - matrícula 64.962,

II – **Membros:** Rafael Frassetto - matrícula 56.689 e Francisco Rodrigues Fernandes - matrícula 57.078.

Art.3º- A Comissão terá o prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data da publicação, para a conclusão dos trabalhos, podendo o referido prazo ser prorrogado pelo mesmo período, pelo presidente da comissão.

Art.4º- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal Marcos Rovaris, 19 de fevereiro de 2021.

**CLÉSIO SALVARO** - Prefeito Municipal de Criciúma

**KATIA MARIA SMIELEVSKI GOMES** - Secretária Geral

//erm.

## Comunicado

### FAMCRI - Fundação do Meio Ambiente de Criciúma

#### COMUNICADO Nº 27/2021

19 de fevereiro de 2021

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 a retirada de:

•2 (dois) indivíduos arbóreos exóticos de *Archontophoenix cunninghamiana* (palmeira-real) localizados na Rua Gumercindo José de Bem, esquina com a Rua José Piazza, Bairro Jardim Maristela.

Os indivíduos arbóreos exóticos estão em conflito com a rede de energia elétrica.

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

**Robson Francisco Izidro** - Presidente FAMCRI - Fundação do Meio Ambiente de Criciúma

## Ata do Edital de Chama Pública

### Governo Municipal de Criciúma

#### ATA DO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 011/PMC/2021

Processo Administrativo Nº. 598944

ATA PARA PROCESSAMENTO DO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 011/PMC/2021, QUE TEM POR OBJETO AQUISIÇÃO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR, EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL E SUAS ORGANIZAÇÕES **PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CRICIÚMA/SC** E ENTIDADES FILANTRÓPICAS CONVENIADAS, CONSOANTE AO ART. 14 DA LEI Nº 11.947 DE 16/06/2009 E RESOLUÇÃO FNDE Nº 026/2013 E SUAS ALTERAÇÕES.

Às nove horas, do dia vinte e dois, do mês de fevereiro, do ano de dois mil e vinte e um, 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 142/21 de 1º de fevereiro de 2021, para processamento e julgamento do **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 011/PMC/2021**. Abertos os trabalhos pela Presidente, Srta. KARINA TRES, a mesma informou que as cooperativas: ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DE LINHA CABRAL (ALICA); COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA E TODA SANTA CATARINA COOPER – FAMILIA; COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA - NOVA VIDA e COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE CRICIUMA – NOSSO FRUTO, protocolaram tempestivamente seus envelopes 1 e 2, lacrados na forma do Edital. As todas as Cooperativas encontravam-se representadas, com exceção da COOPER – FAMILIA. Estava presente na presente sessão o Sr. Roberto Longhi representante da EPAGRI. Determinada a abertura dos envelopes de habilitação das cooperativas, os documentos foram devidamente rubricados por todos e após análise ficou constatado que todos os documentos apresentados estavam em dia e em ordem. As COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA – NOVA VIDA e COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE CRICIÚMA – NOSSO FRUTO além da documentação normal, apresentaram ainda a documentação para fornecimento do produto BANANA ORGÂNICA - NAS ESCOLAS item 21. Dada a palavra aos licitantes, nada mais foi dito. Os representantes legais das licitantes, ao aporem suas assinaturas nesta ata, desistem expressamente do prazo recursal referente a primeira fase deste certame licitatório (Documentação de habilitação – ENVELOPE 01). **Assim sendo, decide a Comissão, por unanimidade declarar habilitadas todas as licitantes, fato que possibilita o prosseguimento do certame.** Ato contínuo passou-se à abertura do envelope nº 02, com as propostas 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 apresentados para cada item estavam de acordo com o previsto do edital. **Desta forma decide a Comissão permanente de licitações, por unanimidade, declarou classificadas as licitantes ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DE LINHA CABRAL (ALICA); COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA E TODA SANTA CATARINA COOPER – FAMILIA; COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA - NOVA VIDA 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 cooperativas. Nada mais havendo a tratar, a 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 pelas licitantes presentes, que aceitaram de forma incondicional as decisões e deliberações tomadas pelo Presidente e membros da Comissão Permanente de Licitações. Sala de Licitações, (segunda-feira), aos vinte e dois dias do mês de fevereiro do ano de 2021.

**KARINA TRES**  
Presidente

**ANTÔNIO DE OLIVEIRA**  
Membro-Secretário

**ALAN NUNES CARDOSO**  
Membro Suplente

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.

Item	Especificação	Uni	Quant.	Coop. Nosso Fruto		Coop. Nova vida		ASSOC. LINHA CABRAL - ALICA		Cooper - Família	
				QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$	QDE cotada	V. Unit. R\$
1	<b>ABÓBORA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Abóbora cabotiá. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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.	KG	7.201	7.201	R\$2,45						
2	<b>ABOBRINHA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Abobrinha italiana. <b>Qualidade:</b> alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos;	KG	1.791	1.791	R\$3,89						

	<p>fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado.</p> <p><b>Embalagem:</b> 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>								
3	<p><b>AIPIM SEM CASCA, CONGELADO - NAS ESCOLAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Aipim descascado e congelado.</p> <p><b>Qualidade:</b> alimento deve estar descascado; higienizado; congelado; 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico, de 1kg, apresentando na embalagem rotulagem conforme legislação vigente, além de etiqueta de rastreamento do produto.</p>	KG	3.049	3.049	R\$4,80				
4	<p><b>ALFACE CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Alface crespa (verde ou roxa).</p> <p><b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	1.227	1.227	R\$11,90				
5	<p><b>ACELGA/COUVE CHINESA - NAS ESCOLAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Acelga/Couve chinesa.</p> <p><b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	2.392	2.392	R\$3,90				
6	<p><b>BATATA DOCE - NAS ESCOLAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Grupo: batata doce creme ou rosada ou branca ou salmão ou roxa.</p> <p><b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	2.540	2.540	R\$3,54				
7	<p><b>BATATA INGLESA - NAS ESCOLAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Batata inglesa lavada. Calibre: 3 ou Especial.</p> <p><b>Qualidade:</b> alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos;</p>	KG	8.595	8.595	R\$3,25				

	<p>fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. <b>Embalagem:</b> 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	<p><b>BETERRABA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Beterraba, sem caule e folhas. Extra A. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	6.352	6.352	R\$4,25				
9	<p><b>BRÓCOLIS - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Brócolis chinês, sem folhas e com até 5 cm de caule. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	1.120	1.120	R\$10,80				
10	<p><b>CEBOLA DE CABEÇA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Cebola de cabeça. Calibre: 3. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	17.370	17.370	R\$3,59				
11	<p><b>CENOURA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Cenoura, sem caule e folhas. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	9.554	9.554	R\$4,29				
12	<p><b>CHUCHU - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Chuchu. Classe 250. <b>Qualidade:</b> alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos,</p>	KG	1.654	1.654	R\$3,00				

	danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. <b>Embalagem:</b> 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.								
13	<b>COUVE MANTEIGA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Couve manteiga. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	1.641	1.641	R\$11,15				
14	<b>COUVE FLOR - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Couve flor, sem folhas e com até 5 cm de caule. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	1.786	1.786	R\$8,20				
15	<b>PEPINO - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Pepino. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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.	KG	1.604	1.604	R\$3,85				
16	<b>REPOLHO VERDE- NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Repolho verde. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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.	KG	9.533	9.533	R\$1,75				
17	<b>REPOLHO ROXO - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Repolho roxo. <b>Qualidade:</b> alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos;	KG	709	709	R\$2,80				

	<p>fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. <b>Embalagem:</b> 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>									
18	<p><b>TEMPERO VERDE - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Deve ser composto por cebolinha e salsinha (50% do peso de cada tipo de erva aromática). <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	595	595	R\$9,85					
19	<p><b>TOMATE - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Tomate. Calibre: 3. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	25.931	17.683	R\$4,85		8.248	R\$4,85		
20	<p><b>ABACAXI - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Abacaxi Pérola. Classe 3. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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>	UN D	2.850	2.850	R\$4,81					
21	<p><b>BANANA ORGÂNICA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Banana grupo prata: branca, orgânica. Classe 12. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	15.979	7.989	R\$4,50	7.989	R\$4,50			
22	<p><b>BANANA CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Banana grupo prata: branca. Classe 12.</p>	KG	156.104	78.052	R\$3,49	78.052	R\$3,49			

	<p><b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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>								
23	<p><b>CAQUI - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Fuyu ou Café. Classe 5. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	8.700		8.700	R\$5,15			
24	<p><b>LARANJA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Laranja comum: pêra ou valência. Tamanho médio. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	47.221	6.153	R\$3,25	41.068	R\$3,25		
25	<p><b>MAÇÃ - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Gala OU Fuji, calibre 180 e/ou 165. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	53.664	3.738	R\$5,35	49.926	R\$5,35		
26	<p><b>MELANCIA - NAS ESCOLAS</b> <b>Características técnicas:</b> Melancia, peso unitário maior que 6 quilos. <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> alimento deve estar acondicionado em 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	11.161			11.161	R\$2,90		

27	<p><b>NECTARINA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> Nectarina. Calibre 3 e/ou 4.  <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	6.836		6.836	R\$6,85				
28	<p><b>PERA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> Nacional, com peso unitário entre 96-114g.  <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	8.434		8.434	R\$7,35				
29	<p><b>TANGERINA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> Tangerina: Mexerica ou Murcott ou Ponkan. Tamanho médio.  <b>Qualidade:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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	52.192	10.309	R\$3,88	41.883	R\$3,88			
30	<p><b>OVOS DE GALINHA - NA CENTRAL</b>  <b>Características técnicas:</b> ovo especial.  <b>Qualidade:</b> categoria A.  <b>Embalagem:</b> alimento deve estar acondicionado em bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.</p>	DZ	2.000		2.000	R\$6,00				
31	<p><b>OVOS DE GALINHA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> ovo especial.  <b>Qualidade:</b> categoria A.  <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.</p>	DZ	40.517	9.244	R\$6,49	31.273	R\$6,49			
32	<p><b>POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E AÇÚCAR - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> 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.  <b>Ingredientes:</b> 100% polpa de fruta natural, congelada, sem adição de açúcar e água. Sabores: maracujá, abacaxi e morango.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 500 g e hermeticamente selado.  <b>Embalagem secundária:</b> alimento deve estar</p>	KG	18.939	1.081	R\$18,49	17.858	R\$18,49			

	<p>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. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>									
33	<p><b>AÇÚCAR MASCADO - NA CENTRAL</b> <b>Características técnicas:</b> 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. <b>Ingredientes:</b> Açúcar mascado. <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg, hermeticamente selada. <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 10 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	3.675			3.675	R\$12,52			
34	<p><b>ARROZ BRANCO - NA CENTRAL</b> <b>Características técnicas:</b> arroz grupo beneficiado polido, classe longo fino, tipo 1. <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	2.139					2.139	R\$4,60	
35	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO - NA CENTRAL</b> <b>Características técnicas:</b> arroz parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 30 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	87.707	46.704	R\$4,39	2.279	R\$4,39	38.724	R\$4,39	
36	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - NA CENTRAL</b> <b>Características técnicas:</b> farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1, acidez baixa. <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 25 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	888					888	R\$4,75	
37	<p><b>FARINHA DE MILHO - NA CENTRAL</b> <b>Características técnicas:</b> 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. <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado. <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 25 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 02 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	3.601	3.601	R\$4,80					

38	<p><b>FEIJÃO CARIOCA - NA CENTRAL</b>  <b>Características técnicas:</b> feijão comum, grupo 1, classe cores (carioquinha), tipo 1.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado.  <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 30 kg.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	100					100	R\$7,43		
39	<p><b>FEIJÃO PRETO - NA CENTRAL</b>  <b>Características técnicas:</b> feijão comum, grupo 1, classe preto, tipo 1.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selado.  <b>Embalagem secundária:</b> fardos resistentes com, no máximo, 30 kg.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	50.077	10.623	R\$6,59	454	R\$6,59	39.000	R\$6,59		
40	<p><b>LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO - NA CENTRAL</b>  <b>Características técnicas:</b> produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.  <b>Qualidade:</b> Instantâneo. 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.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica metalizada, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	39.414			39.414	R\$30,45				
41	<p><b>MELADO DE CANA - NA CENTRAL</b>  <b>Características técnicas:</b> é o produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) ou a partir da rapadura derretida.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com conteúdo líquido de 900ml.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	10			10	R\$15,19				
42	<p><b>QUEIJO COLONIAL, FRACIONADO - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> 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. <b>Ingredientes:</b> leite pasteurizado, coagulante, cultura láctea,; cloreto de sódio.  <b>Qualidade:</b> Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	458			458	R\$22,40				

43	<p><b>CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento.  <b>Qualidade:</b> Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega.  <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	14.285			4.285	R\$29,98			10.000	R\$29,98
44	<p><b>CARNE BOVINA, EM CUBOS, CONGELADA - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> paleta bovina sem osso, congelada sem gordura e sebo aparente, cortada em cubos 2 x 2 cm.  <b>Qualidade:</b> Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega.  <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	7.752							7.752	R\$35,86
45	<p><b>CARNE SUÍNA, EM CUBOS, CONGELADO - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> 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.  <b>Qualidade:</b> Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega.  <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	6.051							6.051	R\$26,55
46	<p><b>PEIXE, MOÍDO, CONGELADO - NAS ESCOLAS</b>  <b>Características técnicas:</b> filé de tilápia, moída, congelada.  <b>Qualidade:</b> Características sensoriais: próprio para consumo.  <b>Embalagem primária:</b> em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> alimento deve estar acondicionado em saco plástico resistente e atóxico com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada.  <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 5 meses, se a -18 °C, a partir da data da entrega. <b>(AMOSTRA)</b></p>	KG	1.188	1.188	R\$34,99						

# Avisos de Licitação

## Governo Municipal de Criciúma

### PREGÃO PRESENCIAL Nº. 064/PMC/2021

**OBJETO:** O presente edital tem por objetivo o registro de preços de combustíveis (óleo diesel S10 e gasolina comum), para aquisições futuras, em atendimento as diversas Secretarias, Diretorias, Fundos e Fundações do município de Criciúma/SC.

**DATA DE ABERTURA:** Dia 05 de março de 2021, às 09h00min.

Edital completo e demais esclarecimentos poderão ser obtidos de segunda-feira a sexta-feira na Diretoria de Logística do Município de Criciúma, na sede administrativa do Município de Criciúma-SC, localizada na Rua Domênico Sônego, nº 542 - Paço Municipal "Marcos Rovaris" – Criciúma/SC -CEP: 88.804-050, no horário das 08h00 às 17h00, pelo fone (0\*\*48) 3431.0318 ou no site [www.criciuma.sc.gov.br](http://www.criciuma.sc.gov.br) ou pelo endereço eletrônico [editais@criciuma.sc.gov.br](mailto:editais@criciuma.sc.gov.br).

**CRICIÚMA/SC, 19 DE FEVEREIRO DE 2021.**

**KATIA M. SMIELEVSKI GOMES - SECRETÁRIA GERAL DO MUNICÍPIO**

---

### EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº. 067/PMC/2021

Processo Administrativo Nº. 601273

**OBJETO:** Celebração de Contrato(s) de Concessão de Outorga Onerosa de Uso para Exploração Econômica e Comercial de bem(ns) público(s) (área física), de 05 (cinco) salas comerciais internas localizadas nas Galerias dos Terminais Rodoviários: Pinheirinho e Próspera, conforme Lei Municipal Nº. 7.070, de 24 de novembro de 2017.

**TIPO:** Melhor Oferta

**DATA DE ENTREGA:** até 25 de março de 2021 às 13h45min

**DATA DE ABERTURA:** dia 25 de março de 2021 às 14h00min

**LOCAL:** sala de Licitações da Diretoria de Logística, localizada no pavimento superior do edifício sede da municipalidade – Paço Municipal "Marcos Rovaris", sito na rua Domênico Sônego, 542 - Criciúma-SC.

**EDITAL:** completo e demais esclarecimentos poderão ser obtidos de segunda-feira a sexta-feira na Diretoria de Logística do Município de Criciúma, no horário das 08h00 às 17h00, pelo fone (0\*\*48) 3431.0318 ou pelo endereço eletrônico [editais@criciuma.sc.gov.br](mailto:editais@criciuma.sc.gov.br) ou pelo site [www.criciuma.sc.gov.br](http://www.criciuma.sc.gov.br).

PAÇO MUNICIPAL "MARCOS ROVARIS", 22 de fevereiro de 2021.

**KATIA M. SMIELEVSKI GOMES - SECRETÁRIA GERAL** (assinado no original)

---

# Aviso de Licitação

## FMS – Fundo Municipal de Saúde

### MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL 022/FMS/2021

**OBJETO:** O presente edital tem por objetivo o registro de preços, para a confecção de aparelhos ortodônticos e ortopédicos, em atendimento aos pacientes no centro de especialidades odontológicas, do município de Criciúma/SC.

**DATA DE ABERTURA:** dia 05 de março de 2021, às 10h30min.

**EDITAL:** Completo e demais esclarecimentos poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira na Diretoria de Logística do Município de Criciúma, na Rua Domênico Sônego, 542 - Paço Municipal Marcos Rovaris - Santa Bárbara - Criciúma – SC CEP: 88.804-050, no horário

das 08:00 as 17:00 horas, ou pelos telefones (\*\*48) 3431.0359/3431.0318, ou no site [www.criciuma.sc.gov.br](http://www.criciuma.sc.gov.br) ou através do endereço eletrônico [editais@criciuma.sc.gov.br](mailto:editais@criciuma.sc.gov.br).

CRICIÚMA, 22 DE FEVEREIRO DE 2021.

ACELIO CASAGRANDE - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

---

## Avisos de Retificação

### Governo Municipal de Criciúma

#### DO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/PMC/2021

(Processo Administrativo n.º 601212)

O MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, leva ao conhecimento dos interessados que, no edital acima epigrafado, que tem como objetivo a aquisição de equipamentos de informática, como computadores necessários para atendimento das demandas dos setores pertencentes a Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma/SC, é feita a seguinte **RETIFICAÇÃO**:

##### 1) No anexo I “PLANILHA ORÇAMENTÁRIA”:

Fica corrigido a quantidade de equipamentos para a cota reservada a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

##### 2) No anexo VIII “TERMO DE REFERÊNCIA”, o subitem 2.1.1.:

Onde se lê:

“Microprocessador com frequência de operação de 3,8 GHz ou superior”

Leia-se:

“Microprocessador com frequência base de operação de 3,0 GHz e frequência turbo de até 3,8GHz ou superior”

##### 3) No anexo VIII “TERMO DE REFERÊNCIA”, o subitem 5.1.:

Onde se lê:

“Roteador Wireless Dual Band (até 450mbps em 2,4ghz, e até 1300mbps em 5ghz) com antenas externas de 5dbi.”

Leia-se:

“Roteador Wireless Dual Band (até 450mbps em 2,4ghz, e até 1300mbps em 5ghz)”

Em virtude da retificação, fica prorrogada a data de abertura para o dia 09/03/2021 às 09h00min

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”, 22 de fevereiro de 2021.

ACELIO CASAGRANDE - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

---

#### DO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/PMC/2021

(Processo Administrativo n.º 598943)

O MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, leva ao conhecimento dos interessados que, no edital acima epigrafado, que tem como objetivo a contratação de empresa especializada no fornecimento de acesso à internet banda larga, por meio de fibra ótica, para atender as

demandas das áreas pedagógicas pertencentes a Secretaria Municipal de Educação de Criciúma, englobando a instalação, o suporte técnico e as configurações necessárias, é feita a seguinte **RETIFICAÇÃO**:

**1) No anexo I. “PLANILHA ORÇAMENTÁRIA”:**

**Onde se lê:**

No item 4: Acesso à Internet, do tipo banda larga, por meio de fibra ótica. (16 PONTOS)

No item 5: Acesso à Internet, do tipo banda larga, por meio de fibra ótica. (16 PONTOS)

**Leia-se**

**No item 4: Acesso à Internet, do tipo banda larga, por meio de fibra ótica. (14 PONTOS)**

**No item 5: Acesso à Internet, do tipo banda larga, por meio de fibra ótica. (11 PONTOS)**

**2) No item 6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N.º 1) do Edital**

**Onde se lê:**

“A proposta deverá ser apresentada para os lotes, dentro dos quantitativos máximos previstos no anexo I;”

**Leia-se:**

**6.1.4. A proposta poderá ser apresentada para todos os lotes, ou tantos quantos seja de interesse da licitante, dentro dos quantitativos máximos previstos no anexo I;**

**3) No item 8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA E JULGAMENTO DOS ENVELOPES, subitem 8.15.: do Edital**

**Onde se lê:**

“No julgamento das propostas, será considerada vencedora a de “MENOR PREÇO GLOBAL”...”

**Leia-se**

“No julgamento das propostas, será considerada vencedora a de “**MENOR PREÇO POR LOTE**”...”

Em virtude da retificação, **fica prorrogada a data de abertura para o dia 05/03/2021 às 14h00min**

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”, 19 de Fevereiro de 2021.

**VALMIR DAGOSTIM - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** (assinado no original)

---