



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:

19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:

29/12/1961

Extensão Territorial:

360,76 Km²

Município-Mãe:

Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:

Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:

Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:

Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:

Católica e Luterana

Santo Padroeiro:

Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab. IBGE 2007

Temperatura:

Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:

36 Km

Principais Vias de Acesso:

Rodovias BR 282 e SC 431

Região:

Grande Florianópolis

Base Econômica

Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:

Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:

Aguasmornense



ERRATA N.º 01 AO EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 46/2023

O Prefeito municipal de Águas Mornas, Omero Prim, no uso de suas atribuições legais,

Resolve:

1. Ratificar o Edital do Processo Licitatório n.º 46/2023 – Pregão Presencial – Registro de Preços.

A licitação tem como objeto aquisição de **gêneros alimentícios**, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar, para consumo dos alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal de Educação e entidades conveniadas com o Município de Águas Mornas, através de Registro de Preços conforme discriminado no anexo I deste edital.

ANEXO I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANT.	UNID.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	Pão francês - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar 50 gramas a unidade a ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Deverá ter boa aparência e boa qualidade.		4500	Unid.	0,80	3.600,00
2	Pão doce liso - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade a ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Deverá ter boa aparência e boa qualidade.		3000	Unid.	0,90	2.700,00
3	Pão de cachorro quente - Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento		500	Unid.	1,30	650,00



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:

19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:

29/12/1961

Extensão Territorial:

360,76 Km²

Município-Mãe:

Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:

Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:

Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:

Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:

Católica e Luterana

Santo Padroeiro:

Sagrado Coração de Jesus

Altitude:

70 metros

Latitude:

27°41'59"S

Longitude:

48°49'02"O

População:

4.410 hab.
IBGE 2007

Temperatura:

Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:

36 Km

Principais Vias de Acesso:

Rodovias BR 282 e
SC 431

Região:

Grande Florianópolis

Base Econômica

Agricultura, Avicultura
e Turismo

Turismo:

Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:

Aguasmornense



	biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Pesando aproximadamente 70g cada.				
4	Pão fatiado de forma - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, glúten, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido láctico. Umidade máxima de 38%. Características Técnicas: Deve ser fatiada, contendo de 20 a 25 fatias, cada fatia pesando de 20 a 25g. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes de com no mínimo 400 g. Data de fabricação: No máximo 2 dias antes da entrega.	800	pacote	6,75	5.400,00
5	Pão fatiado de leite - Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, farinha de trigo, sal, farinha de soja micronizada, antioxidante INS 300, emulsificante INS 471 e enzima alfa amilase.	800	Unid.	6,75	5.400,00
6	Pão de milho/aipim - Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Pacote com no mínimo 500g. Data de fabricação: No máximo 2 dias antes da entrega.	500	pacote	7,95	3.975,00
7	Rosca de polvilho salgada - Características técnicas: formato redondo, cor amarelada,	1000	Unid.	7,35	7.350,00



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
360,76 Km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab.
IBGE 2007

Temperatura:
Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 431

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



	de superfície lisa, sem rachaduras ou aberturas. Ingredientes: polvilho azedo, farinha de milho pré-cozida, sal, açúcar refinado, gordura vegetal e água. Com peso entre 350g e 360g.					
8	Aveia em flocos finos - Ingredientes: aveia integral, apto ao consumo em dietas com restrição de glúten. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, pacotes de, no mínimo, 500g.	300	Pacote	9,25	2.775,00	
9	Arroz parboilizado tipo 1 – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 07 meses a contar a partir da data de entrega.	1500	Kg	5,30	7.950,00	
10	Atum - Atum ralado ao natural sem temperos. Possui água como líquido de cobertura. Produto elaborado com matéria-prima em perfeitas condições higiênico-sanitárias, submetido a processos tecnológicos adequados e esterilizado comercialmente com aspecto característico do produto. Não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 140 gramas , com tampa tipo abre fácil. Embalagem secundária de caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.	600	Lata	7,15	4.290,00	
11	Farinha de Milho - Características Técnicas: Isento	300	Pacote	5,70	1.710,00	



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
360,76 Km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab.
IBGE 2007

Temperatura:
Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 431

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



	de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.					
12	Flocos de milho sem açúcar - Flocos de milhos naturais, sem adição de açúcar, enriquecido com vitamina C, vitaminas do complexo B, ferro e zinco. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico de contendo data de fabricação, lote e data de validade informações nutricionais e ingredientes. Unidade: 1kg - com prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir do recebimento.	700	Pacote	32,15	22.505,00	
13	Leite em pó zero lactose - Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em pacote ou lata de no mínimo 380g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses..	200	Unid.	29,25	5.850,00	
14	Leite vegetal - deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido	100	Unid.	24,30	2.430,00	



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:

19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:

29/12/1961

Extensão Territorial:

360,76 Km²

Município-Mãe:

Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:

Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:

Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:

Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:

Católica e Luterana

Santo Padroeiro:

Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab. IBGE 2007

Temperatura:

Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:

36 Km

Principais Vias de Acesso:

Rodovias BR 282 e SC 431

Região:

Grande Florianópolis

Base Econômica

Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:

Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:

Aguasmornense



	com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto, embalagem de no mínimo 300g. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote.				
15	Manteiga com sal - Embalagem: com lacre de proteção interno, peso 200gr. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e sal. Data de fabricação: máximo de 30 dias a contar da data de entrega.	600	Pote	11,60	6.960,00
16	Polvilho azedo - polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gr.	800	Unid.	8,25	6.600,00
17	Calzone para assar - recheado com frango ou carne, sem conter creme de amido ou requeijão ou catupiry. Tamanho médio, com aproximadamente 150g - 170g cada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	4000	Unid.	4,00	16.000,00
18	Bebida Láctea Fermentada - sabor morango e de coco (ou aroma idêntico ao de morango e de coco). Ingredientes básicos: leite, soro de leite, açúcar, amido, conservador e corantes conforme legislação. Embalagem de bandeja de 540g com 6 unidades (90g cada). Validade: conforme legislação	1500	Bandeja	5,70	8.550,00
19	Queijo muçarela fatiado - Produto elaborado com leite de	200	Unid.	21,70	4.340,00



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252

Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina

Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:

19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:

29/12/1961

Extensão Territorial:

360,76 Km²

Município-Mãe:

Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:

Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:

Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:

Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:

Católica e Luterana

Santo Padroeiro:

Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab. IBGE 2007

Temperatura:

Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:

36 Km

Principais Vias de Acesso:

Rodovias BR 282 e SC 431

Região:

Grande Florianópolis

Base Econômica

Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:

Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:

Aguasmornense



	vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem com no mínimo 400g.					
20	Carne Bovina Inteira - Paleta , congelado, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	1000	kg	41,80	41.800,00	
21	Carne Bovina Moída - Músculo , congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (da paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	1000	kg	34,45	34.450,00	
22	Peito de frango sem osso - Limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção	1000	kg	27,35	27.350,00	



Estado de Santa Catarina Prefeitura Municipal de Águas Mornas

Praça José Adão Lehmkuhl, 62 – Centro – Fone/Fax: (48) 3245-7252
Cep 88.150-000 – Águas Mornas – Santa Catarina
Home Page: www.aguasmornas.sc.gov.br



PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 – Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
360,76 Km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limitrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 4.410 hab.
IBGE 2007

Temperatura:
Média Anual: 18,3°C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 431

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



	veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
23	Sobrecoxa de frango congelada - Sem tempero adicionado. Embalagem plástica, sem acúmulo de líquidos interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto do seu órgão competente. Adicionados em pacotes de 1kg.	1300	kg	15,50	20.150,00
TOTAL:					242.785,00

As demais cláusulas e especificações permanecem inalteradas.

Fica prorrogado a abertura do **Processo Licitatório Nº 46/2023** para o dia **25/04/2023**, as **09:00 horas**.

Águas Mornas, 12 de abril de 2023.

Omero Prim
PREFEITO MUNICIPAL