

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo
 022/2025

Responsável
 Prefeitura Municipal de Indaial - SC

Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios, para servidores das Secretarias, Fundos e Fundações em decorrência dos itens restantes, desertos e fracassados do pregão 020/2025, nesta cidade Município de Indaial/SC.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 07/05/2025 - 00:00	Fim Envio Propostas 22/05/2025 - 08:30	Pregoeiro Andrea Souto da Silva
Modo de Disputa Valor Unitário	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	

Listagem de Lotes/Itens						
Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	SUCO INTEGRAL: suco integral de frutas aconicionado em embalagens de 3,6 litros nos sabores laranja e uva.	UNID	285	45,18	12.876,30
2	1	Carne suína, tipo pernil - peça inteira, de primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. -	QUILO	250	27,37	6.842,50
3	1	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO: peça inteira, de primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. -	QUILO	150	28,79	4.318,50
4	1	Carne suína, tipo costela - de primeira qualidade, apresentação em tiras, fresca, embalada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. -	QUILO	170	30,08	5.113,60
5	1	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA: de primeira qualidade, fatiada, embalagem em filme PVC transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. -	QUILO	355	28,41	10.085,55
6	1	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA: congelada, sem osso, sem aparas e aponevroses, com no máximo 15% de gordura. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. embalagem à vácuo com peso líquido de 1kg, contendo no rótulo todas as normas exigidas pela anvisa embalagem secundária em caixa de papelão cartonada, lacrada, com identificação do produto, validade e registro de inspeção. o frigorífico deve ser licenciado pelo sif ou sie ou sim e possuir registro no órgão competente - o produto deverá ser transportado em veículo com isolamento térmico e equipamento de produção de frio, respeitando as normas exigidas pela anvisa. rotulagem de acordo com a legislação em vigor. data da entrega não deve exceder a 15 dias data de fabricação. o produto deve ser entregue congelado. -	QUILO	590	39,43	23.263,70
7	1	CARNE BOVINA COXAO MOLE CORTADA EM BIFE:, congelada, sem gordura. carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, conforme especificações no edital. -	QUILO	590	37,76	22.278,40
8	1	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. -	QUILO	190	30,97	5.884,30
9	1	Bacon - defumado, em pedaço, com registro no sif ou sisp. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio e prazo de validade. -	QUILO	141	45,07	6.354,87
		CARNE BOVINA DE MÚSCULO OU PALETA EM CUBOS: Congelada, sem osso, sem aparas e aponevroses, com no máximo 10% de gordura (comprovado mediante laudo). Cubos				

10	1	cortadas em tamanho 3 x 3 cm. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem à vácuo com peso líquido de 1kg, contendo no rótulo todas as informações exigidas pela ANVISA. Embalagem secundária em caixa de papelão cartonada, lacrada, com identificação do produto, validade e registro de inspeção. O frigorífico deve ser licenciado pelo SIF ou SIE ou SIM e possuir registro no Órgão competente. O produto deverá ser transportado em veículo com isolamento térmico e equipamento de produção de frio, respeitando as normas exigidas pela ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Data da entrega não deve exceder a 15 dias data de fabricação. Validade de 6 meses contados a partir da entrega. -	QUILO	310	34,32	10.639,20
----	---	---	-------	-----	-------	-----------