

Pregão Eletrônico

Dados do Processo	
Nº Processo 38/2026	Responsável Prefeitura Municipal de Indaial - SC
Objeto AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES DO MUNICÍPIO DE INDAIAL.	

Dados Gerais			
Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 25/06/2026 - 00:00	Fim Envio Propostas 08/07/2026 - 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	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Nenhum

Listagem de Lotes/Itens						
Lote	Item	Descrição	Un	Qty	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	Abacaxi in natura Orgânico - Abacaxi in natura. Fresco, uniforme no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo imediato e imediato. Pesando no mínimo 1,0Kg a unidade. Preço por unidade.	UNIDADE	165	13,57	2.239,05
2	2	BANANA BRANCA OU PRATA: De 1ª qualidade, in natura, fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem manchas escuras. A polpa deve estar íntegra, clara, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração. Produto muito maduro ou deteriorado não será aceito. Peso médio por unidade de 80g. Acondicionamento: caixas plásticas.	QUILO	260	7,68	1.996,80
3	3	Banana caturra - sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias tóxicas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	QUILO	734	6,70	4.917,80
4	4	LARANJA PERA: O produto deve apresentar as características da variedade bem definidas, bem formada, bem uniforme, fresca, limpa, sadia, com coloração própria, aroma e sabor da espécie. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Não serão aceitos produtos com ferimentos, podridão ou vestígios de deterioração. Pesando 180g a unidade. Acondicionamento: caixas plásticas	QUILO	222	5,64	1.252,08
5	5	Mamão tipo formosa - com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	QUILO	58	8,93	517,94
6	6	MAÇÃ FUGI OU GALA: In natura, vermelha, apresentando grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Sem ferimentos, sem defeitos, sem pontos escuros na casca, firmes e tenras. Livre de danos físicos, pragas, doenças e sujidades. Levemente amadurecida (60-80%), sem sinais de deterioração de qualquer espécie. Pesando entre 100 a 150g a unidade. Acondicionamento: caixas plásticas	QUILO	502	11,78	5.913,56
7	7	Manga, de primeira, in natura, tipo Tommy, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	QUILO	270	9,11	2.459,70
8	8	TANGERINA POKAN: De 1ª qualidade, in natura, madura, casca espessa, consistência firme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Uniformes, sem ferimentos ou defeitos graves. Não serão aceitos produtos com rachaduras, perfurações e pontos de deterioração. Pesando entre 100 a 140g a unidade. Acondicionamento: caixas plásticas.	QUILO	100	12,34	1.234,00
9	9	UVA IN NATURA: tipo Itália/rubi, de primeira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	QUILO	30	19,89	596,70

10	10	TOMATE: De 1ª Qualidade, consistência firme, com aproximadamente 60% de maturação mínima. Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Acondicionamento: caixas plásticas.	QUILO	190	9,03	1.715,70
11	11	ABOBRINHA VERDE: De primeira, tamanho médio, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, em bom estado de maturação e conservação. Sem ferimentos, sem defeitos ou pontos de apodrecimento, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Acondicionamento em caixas plásticas.	QUILO	10	8,08	80,80
12	12	BRÓCOLIS IN NATURA: De 1ª qualidade, sem folhas e talo. Cabeças de cor verde escura, sem pontos escuros ou amarelamento, firmes, compactas, com granulação fina, sem sinais de murcha, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho médio. Acondicionamento em caixas plásticas. Preço por unidade	UNIDADE	30	9,64	289,20
13	13	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA De 1ª qualidade, classe média Tipo especial, apresentando casca e polpa íntegras, consistência firme, secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionado em caixas plásticas.	QUILO	184	7,16	1.317,44
14	14	CENOURA IN NATURA: De 1ª qualidade, tamanho médio, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, consistência firme. Não são aceitas rachaduras, perfurações e cortes. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionamento em caixas plásticas.	QUILO	54	6,79	366,66
15	15	COUVE-FLOR IN NATURA: De 1ª qualidade, com folhas, de cor branca, compacta e firme, tamanho médio. Livre de lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos produtos com ferimento, podridão e presença de pontos escuros na cabeça (fungos). Pesando entre 700g a 900g a unidade. Acondicionamento em caixas plásticas.	UNIDADE	68	9,82	667,76
16	16	CHUCHU IN NATURA: De 1ª qualidade, tamanho médio, consistência firme, coloração uniforme, frescos, com rugosidade da casca normal, sem manchas. Sabor leve característico, não rançoso nem amargo. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionamento em caixas plásticas.	QUILO	54	11,97	646,38
17	17	PEPINO SALADA: Fresco, novo, firme, coloração uniforme verde, superfície lisa, sem umidade e em bom estado de conservação. Isento de manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Tamanho unitário de cerca de 15 cm. Acondicionamento em caixas plásticas.	QUILO	54	6,95	375,30
18	18	PIMENTÃO: De 1ª qualidade, fresco, com fruto íntegro e com as características organolépticas mantidas. Acondicionamento: caixas plásticas	QUILO	59	10,03	591,77
19	19	REPOLHO VERDE: De 1ª qualidade, liso, firme, coloração uniforme verde. Cabeça íntegra, sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Peso médio por unidade de aproximadamente 1500g (peso da polpa). Acondicionamento em caixas plásticas.	UNIDADE	70	7,24	506,80
20	20	REPOLHO ROXO: De 1ª qualidade, liso, firme, coloração uniforme roxa. Cabeça íntegra, sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Peso médio por unidade de aproximadamente 1500g (peso da polpa). Acondicionamento em caixas plásticas.	UNIDADE	20	7,21	144,20
21	21	VAGEM IN NATURA: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, conservação e maturação adequados. Livre de material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem partes moles e escurecidas, não amarelado ou murcho. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	QUILO	44	13,63	599,72
22	22	ALHO IN NATURA: Nacional, in natura, com bulbo inteiro e são, de boa qualidade, firme e intacto. Sem brotos, sem grãos murchos, ardidos, manchados ou outros defeitos que alterem sua aparência e qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	QUILO	11	30,52	335,72
23	23	Batata tipo inglesa "batatinha" - frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão	QUILO	350	8,43	2.950,50

		permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.				
24	24	OVO BRANCO OU VERMELHO: De galinha, grande, frescos, limpo, inteiro, sem rachaduras. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Fiscalizado pelo SIF ou SIE ou SIM - Registro no Órgão competente. De produção recente e embalados em cartelas de 12 unidades, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIE ou SIM, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Validade 15 dias a partir da data de entrega impressa na caixa primária ou disposta entre as bandejas.	DUZIA	420	19,37	8.135,40
25	25	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	25	29,46	736,50
26	26	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	25	32,33	808,25
27	27	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	95	28,98	2.753,10
28	28	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	125	28,96	3.620,00
29	29	CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO: Peito de frango, congelado, sem pele, sem osso, cortado em pedaços de até 300g. O percentual de água (gelo) não pode ser superior a 10% do peso (comprovado mediante laudo). Pacotes individuais com 1kg. Embalagem externa de papelão com 15 a 20Kg de produto. 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	116	23,78	2.758,48
30	30	CARNE DE FRANGO FILÉZINHO TIPO SASSAMI: Congelado, consistência firme, cor amarela pálido, ligeiramente rosada e cheiro próprio. Sem osso e sem pele. O percentual de água (gelo) não pode ser superior a 10% do peso (comprovado mediante laudo). Pacotes individuais com 1kg. Embalagem externa de papelão com 15 a 20Kg de produto. 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	116	20,43	2.369,88
31	31	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA DE FRANGO COM OSSO: Congelada, em embalagens individuais, contendo 1Kg. Deve apresentar consistência firme, cor amarelo pálido, ligeiramente rosada e cheiro próprio. Sem manchas esverdeadas, isento de sujidades, parasitos e larvas. O percentual de água (gelo) não pode ser superior a 10% do peso (comprovado mediante laudo). Embalagem externa de papelão com 15 a 20Kg de produto. 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	164	12,89	2.113,96
32	32	Coxinha da asa de frango - de primeira qualidade, congelado, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade.	QUILO	116	17,01	1.973,16
33	33	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	QUILO	126	32,06	4.039,56

		acordo com a legislação em vigor. data da entrega não deve exceder a 15 dias data de fabricação. o produto deve ser entregue congelado.				
34	34	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 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	5	38,71	193,55
35	35	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	126	40,90	5.153,40
36	36	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	65	28,94	1.881,10
37	37	LINGUIÇA CALABRESA SUÍNA PURA: com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	QUILO	70	26,28	1.839,60
38	38	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	70	39,27	2.748,90
39	39	SALSICHA TRADICIONAL: salsicha preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas; embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal; não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega; acondicionada em embalagens de 1 quilo;	PACOTE	100	17,04	1.704,00
40	40	LINGUIÇA TOSCANA: carne suína, papada suína, água, sal, proteína animal, açúcar, especiarias, realçado de sabor: glutamato monossódico (ins 621), antioxidante: ácido ascórbico (ins300), estabilizante: tripolifosfato de sódio (ins 451i), corantes naturais, conservantes: nitrato de sódio (ins 250) e nitrato de sódio (ins 251). Não contém glúten. Com identificação do produto e prazo de validade.	QUILO	80	22,68	1.814,40
41	41	Apresentado - fatiado, de primeira qualidade, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	QUILO	175	30,62	5.358,50
42	42	Mortadela - fatiada, de primeira qualidade, sem cubos de gordura, resfriada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	QUILO	125	15,65	1.956,25
43	43	Filé de Tilápia - Filé de Tilápia congelado, isento de pele, espinhas e cartilagens. Com corte em "V". Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg (peso drenado). Embalagem secundária de papelão e exterior plástica com 20Kg de produto. O produto deverá ser transportado em veículo com isolamento térmico e equipamento de produção de frio, respeitando as normas exigidas pela ANVISA. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Preço por Kg.	QUILO	20	59,33	1.186,60
44	44	Creme de leite - pasteurizado 100% de origem animal, embalado em caixas longa vida de 200g, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa.	UNIDADE	200	3,32	664,00
45	45	Requeijão Cremoso, Embalagem Contendo No Mínimo 220g, A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade De Produto E Atender As Exigências Do Ministério Da Agricultura E Dipoa.	UNIDADE	100	9,67	967,00

46	46	VINAGRE BRANCO: embalagem contendo 750ml, fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0%. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	24	4,73	113,52
47	47	TEMPERO COMPLETO: tradicional, embalagem com 500g. Constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado de cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	UNIDADE	25	3,14	78,50
48	48	CARVÃO VEGETAL ESPECIAL PARA CHURRASCO ENTRE OUTRAS UTILIDADES. PRODUTO NÃO PERECÍVEL. SUJEITO A PERDA NATURAL DE PESO. PACOTE CONTENDO 5KG.	SACO	20	33,89	677,80
49	49	PAPEL ALUMÍNIO EM ROLO: rolo de papel alumínio; folha de alumínio, confeccionado em material de alta qualidade ideal para uso em residências, cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes, indústrias, entre diversos outros; medidas: 30 cm x 100 metros; embalagem: 1 unidade;	UNIDADE	6	54,81	328,86
50	50	Bombom, constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg.	PACOTE	30	48,23	1.446,90
51	51	Pirulito sortidos de forma achatada, com diâmetro aproximado de 5cm, pacote contendo 400g. Fabricação recente. Sabores diversos.	PACOTE	50	11,75	587,50
52	52	Baías macias - produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 600g, diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	PACOTE	50	10,87	543,50
53	53	PLASTICO FILME PVC: Plástico filme de pvc transparente esticável, para embalar alimentos, rolo com 30m x 28 cm.	UNIDADE	6	4,38	26,28
54	54	Bobina saco plástico capacidade de 3 kg picotada, aspecto opaco, inodora e muito resistente, pratica e eficiente para embalar alimentos em geral, embalagem com 100 unidades. Tamanho 30x40cm.	ROLO	20	4,38	87,60
55	55	Bobina saco plástico capacidade de 5 kg picotada, aspecto opaco, inodora e muito resistente, pratica e eficiente para embalar alimentos em geral, embalagem com 100 unidades. Tamanho 40x60cm.	ROLO	100	5,29	529,00
56	56	PIPOCA DOCE: em embalagem plástica contendo no mínimo 50g. Na embalagem deve constar informação nutricional, data de fabricação e validade, sendo no mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	PACOTE	150	2,16	324,00