



INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP Nº 18/2025 – REFERENTE A REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES E EMBUTIDOS), PARA ATENDER AS DEMANDAS DOS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA DO MUNICÍPIO DE CORUMBÁ/MS.

GERENCIADORA DA ATA: Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração

A Secretaria Executiva de Licitações e Contratações, em cumprimento ao disposto no artigo 86 da Lei 14.133, de 2021, inciso I, II e III do artigo 3º do Decreto Municipal nº 3.290, de 28 de agosto de 2024, torna pública a **INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP Nº 18/2025**, aos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá, para a contratação do objeto descrito abaixo, pelo período de 12 meses:

LISTA DOS ITENS A SEREM REGISTRADOS: (INCLUSÃO DE ITEM)

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade
1	4.016.023	CARNE BOVINA (LAGARTO) - cortada, conforme solicitação da nutrição, os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso), acondicionada em embalagem plástica, de 1ª qualidade.	KG
2	4.160.001	CARNE BOVINA (PATINHO) - Carne Bovina; Patinho; Peça Inteira ; congelada; transportada e conservada em temperatura entre (-12°C) e (-18 °C), com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, limpa, livre de gordura excessiva ou resíduo - nervos e pelancas (não ultrapassando 10%); devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e transparente, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento / dipoa e carimbo de inspeção (municipal/ estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
3	4.016.050	CARNE BOVINA (PATINHO) - EM BIFE - cortada em bife, conforme solicitação da nutricionista, os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG

8

4	289.005.008	CARNE BOVINA TRASEIRA CUBOS CONGELADA IQF - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN. Características carne bovina patinho e/ou coxão mole traseiro tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, Soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros.	KG
5	289.005.009	CARNE BOVINA TRASEIRO EM ISCA CONGELADA IQF – INDIVIDUALLY QUICK FROZEN. Características a carne bovina patinho e/ ou coxão mole em isca utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	KG
6	289.005.010	CARNE BOVINA TRASEIRA MOÍDA CONGELADA IQF. –INDIVIDUALLY QUICK FROZEN. Características a carne bovina patinho e/ou coxão mole moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	KG
7	4.160.004	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; Coxão Duro; em cubos; congelada; transportada e conservada a temperatura entre (-12°C) a (-18°C), com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica, com no máximo 10% de gordura/aparas com peso aproximado de 5kg por pacote; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal/ estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
8	289.005.014	CARNE BOVINA – COXÃO DURO – PEÇA INTEIRA – congelada, transportada e conservada a temperatura entre (-12°C) a (-18°C), com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica, com no máximo 10% de gordura/aparas com peso aproximado de 5kg por pacote; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal/ estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de	KG

		entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	
9	4.160.023	CHARQUE DIANTEIRO - carne bovina salgada; apresentada em manta, preparada com carne bovina dianteira, injetada com salmoura (sal e nitrito); dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor característicos; isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos armazenado segundo as "normas higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração. A textura não deve se apresentar amolecida, úmida ou pegajosa. Acondicionada em embalagem a vácuo atóxica, contendo 1 kg, resistente, não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
10	4.016.007	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA , produto não transgênico. Embalada à vácuo, acondicionada em embalagem de 1 kg, confeccionada em filme PVC transparente ou material plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção.com odor agradável consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não conter água além do permitido.	KG
11	4.160.006	FÍGADO - fígado bovino ; congelado; transportado e conservado a temperatura entre (-12°C) e (-18°C); não temperado, com cor, sabor e odor próprios; isento de capsula, linfonodos e depósitos de gordura, devendo apresentar-se livre de parasitas; e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência, com validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG
12	289.005.011	FILE DE TILÁPIA - Pescado semi processado; tilápia; cortado em filé, sem espinhas e sem pele, íntegro, congelado.	KG
13	289.005.012	FILEZINHO SASSAMI - Frango semiprocessado ; filezinho de peito (sassami), sem pele e sem osso; congelado, transportado e conservado a temperatura entre -12°C e -18°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência, com validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG

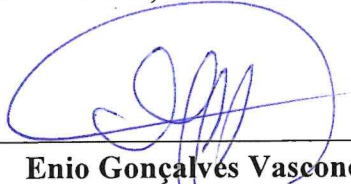
14	289.005.013	COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO. Congelado, transportado e conservado a temperatura entre -12°C e -18°C; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; devendo obedecer ao limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência, com validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
15	4.160.087	FRANGO KG - Frango Inteiro, congelado, com miúdos, 10% de gordura, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas, em embalagem plástica contendo informações do fabricante e especificações do produto estampado na embalagem.	KG
16	4.160.010	LINGUIÇA CALABRESA – linguiça; defumada; tipo calabresa; resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal/ estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
17	4.160.090	LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA (TIPO TOSCANA) congelada, fator de correção máximo de 5%, embalagem a vácuo, polietileno, resistente, incolor e transparente, pacote de 2kg, temperatura máxima de transporte de -5° celsius (cinco graus negativo	KG
18	4.016.009	MORTADELA tipo tubular, fatiada com 20% de gordura, aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, com dados do fabricante, data de fabricação e vencimento, peso líquido, estampados no corpo da embalagem, de 1ª qualidade.	KG
19	4.160.019	PRESUNTO - Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado e resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 4°C, composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica atóxica, transparente, com 200 gramas, à vácuo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) com validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG

20	4.160.011	SALSICHA , salsicha; hot dog; composta de carne suína, bovina e de ave, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; congelada, transportada e conservada a temperatura entre (-12°C) e (-18°C); acondicionada em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica e termoselada a vácuo; com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio e peso unitário mínimo de 50g. A embalagem deve ser original do fabricante, contendo 3kg, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Dipoa e carimbo de inspeção municipal/ estadual ou federal), com prazo de validade mínimo 60 (sessenta) dias, a partir da entrega do produto nas unidades requisitantes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG
----	-----------	---	----

Os órgãos da Administração Direta e Indireta do Município, interessados em participar do referido Registro de Preços, deverão encaminhar a SD, documento instituído pelo ANEXO II do Decreto municipal nº 3.290/2024, com a manifestação de interesse no SRP, através do e-mail: irp.pmc@corumba.ms.gov.br, em até 8 dias úteis após a data desta publicação/disponibilização da presente IRP no sítio eletrônico do município.

Qualquer esclarecimento poderá ser obtido nas dependências da SECRETARIA EXECUTIVA DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES, presencialmente, ou através do e-mail: irp.pmc@corumba.ms.gov.br.

Corumbá MS, 16 de Outubro de 2025



Enio Gonçalves Vasconcelos

Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria nº 601 de 20 de junho de 2025