



INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP Nº 19/2025 – REFERENTE A REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (HORTIFRUTIGRANJEIROS, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO), 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 Nº19/2025, 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:

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade
1	4.018.570	ABACATE - proceder de planta sadia, de 1ª qualidade, destinado ao consumo "in natura"; estar isento de sujidades, parasitas, fungos e larvas; não apresentar mancha e/ou lesão de origem física ou mecânica que afete a integridade e aparência do fruto; apresentar consistência firme; obedecer ao período de colheita e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG
2	4.015.050	ABACAXI - tipo Havaí, maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes.	UNID
3	4.015.084	ABÓBORA, TIPO CABOTIÃ - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, em perfeito estado de desenvolvimento, procedente de espécies genuínas e sãs, com casca limpa e sem manchas, polpa integra e firme, sem manchas, bolores e vestígios de insetos. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG
4	4.018.571	ABOBRINHA BRASILEIRA - abobrinha do tipo brasileira de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante, uniforme limpa, livre de danos físicos ou mecânicos que afete a integridade e aparência do fruto, sem apodrecimento.	KG
5	4.018.572	ACELGA - fresca, graúda com peso médio de 500g, bem desenvolvida, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, se, perfurações, cortes e bolor.	KG
6	4.160.121	ALECRIM - condimento com apresentação natural (folhas frescas). fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. isentos de	MAÇO

			umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando 100g.	
7	4.015.180		ALFACE AMERICANA - in natura, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho real que permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. maço com no mínimo 150 gramas.	MAÇO
8	4.015.185		ALFACE CRESPA - in natura, crespa, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO
9	4.018.036		ALHO NATURAL, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, embalado em pacotes plásticos contendo 1 kg, com data de fabricação e validade, identificação do produto e do peso, marca estampados no rótulo, de 1ª qualidade.	KG
10	4.015.073		BANANA DA TERRA - frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG
11	4.015.002		BANANA MAÇÃ - banana maçã de primeira, frutos com 60 a 80% de maturação climatizada, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG
12	6.010.150		BANANA NANICA - de primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução do tamanho, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescas, firmes e com brilho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG

	13	4.015.092	BATATA DOCE - in natura, com a polpa intacta, limpa, firme e lisa, fresca, sem manchas esverdeadas, procedentes de espécies genuínas e sãs e com grau de maturação adequado para o consumo. o aroma, cor e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. livre de broto e isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG
	14	4.015.005	BATATA INGLESA, comum especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.	KG
	15	4.015.126	BERIJNJELA - tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitas e larvas.	KG
	16	4.015.006	BETERRABA - sem folhas, de primeira, bulbos de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.	KG
	17	4.160.022	BRÓCOLIS - tipo ninja ou japonês - de primeira qualidade, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, coloração totalmente verde, sem amarelamento o; sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência; isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG
	18	4.160.122	CEBOLA ROXA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.	KG
	19	4.015.007	CEBOLA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.	KG
	20	4.015.128	CEBOLINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g.	MAÇO
	21	4.015.008	CENOURA - sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderido à superfície externa, acondicionada em embalagem plástica, de 1ª qualidade.	KG
	22	4.018.573	CHUCHU - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG
	23	4.015.130	COENTRO - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g.	MAÇO

24	4.015.186	COUVE MANTEIGA - fresca, limpa, com folhas de coloração verde escuro, sem traços de descoloração, sem amarelamento, turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar tamanhos uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos que afetem sua formação e a sua aparência. não deverá estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica, e estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. maço de no mínimo 300gr.	MAÇO
25	4.160.123	COUVE-FLOR - de primeira, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de manchas escurecidas, fungos, pragas e doenças, não apresentar danos mecânicos, fisiológicos, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG
26	4.015.132	ESPINAFRE - verdura com folhas frescas e viçosas, recém colhidas, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, com coloração uniforme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio do maço 300g.	MAÇO
27	4.160.124	GENGIBRE - limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. coloração amarelada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. bem desenvolvido, embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG
28	4.018.576	GOIABA VERMELHA - goiaba fruta procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, apresentar aroma e cor característica da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG
29	4.015.134	HORTELÃ - textura e consistência de vegetal fresco; as folhas devem apresentar cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos pretos. Peso médio do maço 100g.	MAÇO
30	4.015.183	INHAME - in natura, fresca, sem manchas, firme, graúdo, polpa integra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG
31	4.015.010	LARANJA - de qualidade, laranja pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. (saca de 13 kg)	SACA

	32	4.018.577	LIMÃO THAÏTI - de primeira, in natura, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho uniforme, coloração verde, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo, sem apresentar avarias de casca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG
	33	4.015.011	MAÇÃ - vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG
	34	4.015.102	MAMÃO FORMOSA, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, polpa firme, procedente de espécies genuínas e sãs, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG
	35	4.015.103	MANDIOCA - in natura, fresca, sem manchas, firme, graúdo, polpa íntegra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG
	36	289.015.013	MANGA - in natura, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfuração, com as características organolépticas preservadas.	KG
	37	4.160.125	MANJERICÃO- maço. fresco, limpo e tenra. coloração uniforme e odor característicos a espécie. sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. bem desenvolvido. isento de sujidades, parasitas ou larvas. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmite odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g.	MAÇO
	38	289.015.014	MARACUJÁ - unidades íntegras, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.	KG
	39	4.015.140	MAXIXE - o produto deve ser de 1º qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica.	KG

	40	4.015.142	MELANCIA - redonda, de primeira qualidade, fresca, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, suculento, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação para consumo na semana de entrega.	KG
	41	4.018.578	MELÃO - fresco, com aspecto, cor, odor e sabor próprio; suculento; com polpa firme e intacta; bem desenvolvido, tendo atingido o grau máximo no tamanho; isento de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de colheita recente; com grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato	KG
	42	4.018.579	MILHO VERDE - em espiga, "in natura", extra aa, fresco com boa formação da espiga, grão em estado leitoso com grau médio de amadurecimento próprio para o consumo cozido, descascada e limpa, de 1 ^a qualidade, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos estranhos. embalados em bandejas com peso líquido médio total de 1kg.	KG
	43	4.015.019	MORANGO - de primeira qualidade, frescos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG
	44	289.010.006	OVOS DE GALINHA, TIPO EXTRA, CLASSE A, BRANCO - o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela agência nacional de vigilância sanitária do ministério da saúde e pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento; constando obrigatoriamente registro no sif/dipoa; deverá ser de galinha; branco; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do Tipo Extra, pesando no mínimo de 60g (sessenta) gramas a 65g (sessenta e cinco) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincas e quebraduras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandeja, com divisões celulares para 12 unidades, protegida por material resistente, garantindo a integridade física do produto, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.	DÚZIA
	45	4.015.146	PEPINO - produto de 1 ^a qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica.	KG
	46	4.160.126	PIMENTÃO AMARELO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1 ^a qualidade.	KG
	47	4.160.127	PIMENTÃO VERMELHO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1 ^a qualidade.	KG

	48	4.015.020	PIMENTÃO VERDE - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.	KG
	49	4.160.015	POLPA DE FRUTA - ABACAXI – congelada, integral de abacaxi, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG
	50	4.160.017	POLPA DE FRUTA - ACEROLA – congelada, integral de fruta de acerola com laranja, pasteurizada, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG
	51	4.160.018	POLPA DE FRUTA - CAJU – congelada, integral de fruta de caju, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG
	52	4.160.016	POLPA DE FRUTA - MORANGO – congelada, integral de fruta de morango, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG

	53	4.018.503	POLPA DE FRUTA - GOIABA - congelada, integral de fruta de goiaba, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. Produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG
	54	4.018.580	QUIABO - tamanho médio; tenro; com ponto de maturação para consumo mediato e imediato, portanto sem fibras; sem ferimentos ou defeitos; sem manchas; livres de resíduos de fertilizantes.	KG
	55	4.015.014	REPOLHO - tipo verde, tamanho médio, de primeira, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	KG
	56	4.015.044	REPOLHO ROXO - liso, fresco, bem desenvolvido, com talo compacto, cabeça fechada, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem perfuração, cortes e bolor.	KG
	57	4.015.031	SALSINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças; em maço de 100 gramas cada.	MAÇO
	58	4.015.152	TANGERINA - tipo poncã "in natura"; de primeira qualidade; fresca; com grau de maturação de 70 a 80%; com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; bem desenvolvida; isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG
	59	4.015.154	TOMATE TIPO CEREJA - in natura, de primeira qualidade, bem formado, de tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, cheiro e sabor próprio, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, terra e outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de fertilizantes, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG
	60	4.015.074	TOMATE TIPO SALADA - tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG
	61	4.160.128	TOMILHO - limpo, em maço, com folhas ovais. sem mofos ou podridão. cor: verde escura, uniforme. aroma pronunciado, característico do alimento fresco. bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo de estocagem. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g.	MAÇO
	62	289.015.015	VAGEM - unidades íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.	KG

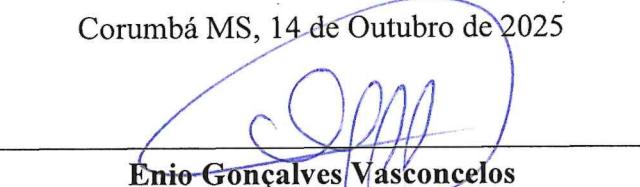
	63	4.160.091	LATICÍNIOS MARGARINA VEGETAL - hidrogenada cremosa, apresentando no MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS, fabricado no mínimo com óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstruído, água, sal, complexo de vitaminas B6 e B12, vitamina A (15.000 U.I/ Kg), vitamina D, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Sem glúten. Destinados à alimentação humana. Não podendo conter substâncias estranhas de qualquer natureza, embalado originalmente pelo fabricante em embalagem contendo 500 grs., com marca, identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, estampados no corpo da embalagem.	UNID
	64	4.019.050	LATICÍNIOS QUEIJO CURADO - de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semidura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura ligeiramente quebradiça (proporcional ao seu envelhecimento); feito de leite de vaca inteiro e cru, com coalho animal de superior qualidade. De forma cilíndrica, tipo "roda", com diâmetro aproximado de 25 e 35 cm e a altura aproximada 10 e 15 cm.; com peso de no mínimo 1 kg, crosta bem formada, de aspecto liso, sem manchas castanhos avermelhadas, embalados originalmente pelo fabricante, contendo informações nutricionais, dados do produto, data de fabricação e validade, dados do fabricante, carimbo do Ministério da Agricultura-SIF estampados no corpo da embalagem, de 1ª qualidade	KG
	65	4.160.020	LATICÍNIOS QUEIJO MUÇARELA - Queijo muçarela, fatiado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, cheiro e sabor característico, textura firme e sem buracos. A embalagem deve ser à vácuo, de plástico transparente, atóxico, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido igual a 200 gramas, contendo 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 24 (trinta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato de recebimento.	KG
	66	289.010.005	LATICÍNIOS REQUEIJÃO CREMOSO - em embalagem de 400g, contendo selos de inspeção, data de fabricação, número de lote e validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data da entrega. Ingredientes: leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, EMULSIFICANTES (INS 450III, INS 452I, INS451I, INS450V E INS 451III), regulador de acidez ácido láctico, CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	POTE
	67	4.160.156	PANIFICAÇÃO PÃO DE FORMA INTEGRAL – Pão embalado fatiado, deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve ter no mínimo 420 gramas e deve conter rótulo com os ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e número do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével.	PACOTE
	68	4.014.010	PANIFICAÇÃO PÃO DOCE - com cobertura de creme ou leite condensado com coco, pesando aproximadamente 80gr a unidade.	UNID

69	4.014.044	PANIFICAÇÃO PÃO TIPO FRANCÊS - em bisnaga, pesando 50g depois de assado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação.	UNID
70	4.014.045	PANIFICAÇÃO PÃO TIPO HOT DOG - em bisnaga, pesando 80gr depois de assado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação.	UNID

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, 14 de Outubro de 2025



Enio Gonçalves Vasconcelos

Secretário Executivo de Licitações e Contratações

Portaria nº 601 de 20 de junho de 2025

Comunicação Interna nº 239/2025/SELIC

De: Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Para: Órgãos da Administração Direta e Indireta

Assunto: Intenção de Registro de Preços – IRP – Manifestação de Interesse

Corumbá MS, 15 de Outubro de 2025.

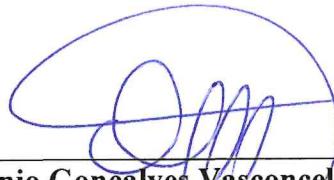
Prezado (a) Senhor (a),

Considerando o procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP, com a finalidade de realizar licitação objetivando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

Informamos a V.S.^a a abertura de **Intenção de Registro de Preços – IRP N° 19/2025**, referente a registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Hortifrutigranjeiros, Laticínios e Panificação), para atender as demandas dos Órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS, no contexto das atribuições de cada unidade administrativa, para apreciação e manifestação de interesse, mediante envio da Solicitação de Demanda.

Além da Solicitação de Demanda, deverá ser registrada a requisição com os itens necessários à sua demanda e encaminhado à Secretaria Executiva de Licitações e Contratações com a justificativa de consumo e respectiva memória de cálculo.

Limitado ao exposto, despedimo-nos atenciosamente e nos colocamos à disposição para maiores esclarecimentos.



Enio Gonçalves Vasconcelos
Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria nº 601, de 20 de junho de 2025