



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

---

## **AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS nº 013/2025**

A Secretaria Municipal de Administração, em cumprimento ao disposto no artigo 4º do Decreto nº 63/2024, torna público que realizará registro de preços pelo período de 12 (doze) meses, para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis.

A divisão dos processos de aquisição de gêneros alimentícios em três processos se justifica pela celeridade nos processos de Pesquisa de Preços e Licitação dos itens, que caso acontecessem de forma única poderia levar um tempo maior para que fosse finalizado.

A abertura de prazo para Intenção de Registro de Preços - IRP mostra-se necessária a fim de que as unidades administrativas do Poder Executivo do Município de Laguna Carapã/MS registrem suas demandas de maneira a confirmar suas necessidades de contratação. O órgão interessado deverá manifestar seu interesse, mediante apresentação do Documento de Formalização da Demanda – DFD, até o dia 26 de dezembro de 2025.

No Documento de Formalização da Demanda – DFD deverá constar os itens necessários à sua demanda, de acordo com a lista de itens em anexo, ou com a inclusão de itens necessários, devendo encaminhar até a data fixada à Secretaria de Administração.

Esclarecimentos poderão ser obtidos nas dependências da Secretaria de Administração, situada à Avenida Erva Mate, nº 650. Centro. Laguna Carapã/MS, ou pelo telefone (67) 3438-1202.

Laguna Carapã/MS, 12 de dezembro de 2025.

**DAHELI RODRIGUES AGUERO**  
**Superintendente da Central de Suprimentos e Serviços**



---

AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192  
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS  
Email: [gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br](mailto:gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br) – site: [www.lagunacarapa.ms.gov.br](http://www.lagunacarapa.ms.gov.br)



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

## LISTA DE ITENS

ITEM	CÓDIGO DO SISTEMA	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1	19038	<b>ALHO</b> - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes	quilograma
2	19043	<b>APRESUNTADO</b> – Apresentação: Fatiado. Tipo de preparação: Cozido. Estado de Conservação: Resfriado.	quilograma
3	19049	<b>BACON</b> – Embalagem de no mínimo 250 g. Carne suína defumada, tipo toucinho. Apresentação: em mantas. Estado de conservação: resfriado.	unidade
4	19062	<b>BOLO – Sabor: Cenoura.</b> Pronto para consumo. Sem recheio. Embalado com filme plástico. Pesando no mínimo 1 kg.	quilograma
5	19063	<b>BOLO – Sabor: Chocolate.</b> Pronto para consumo. Sem recheio. Embalado com filme plástico. Pesando no mínimo 1 kg.	quilograma
6	19064	<b>BOLO – Sabor: Laranja.</b> Pronto para consumo. Sem recheio. Embalado com filme plástico. Pesando no mínimo 1 kg.	quilograma
7	19065	<b>BOLO CONFEITADO</b> – Massa: Pão de ló. Recheio: doce de leite com ameixa, ou 4 leites com morango, ou creme com frutas, ou prestígio (coco com creme). Cobertura: chantilly ou chocolate. Confeito: coco com chocolate granulado ou raspa de chocolate. (Espécie a escolher).	quilograma
8	19075	<b>CARNE BOVINA – Apresentação: Bife.</b> Carne bovina de primeira, podendo ser nos cortes: Alcatra, Patinho, Coxão mole ou Coxão duro.	quilograma



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192  
CEP 79920-000 – Laguna Carapá - MS  
Email:gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

		Estado de Conservação: Resfriada. Limpa, sem ossos e sem pele, pouca gordura e sem pelanca.	
9	19076	<b>CARNE BOVINA – Apresentação: Cortada em cubos pequenos.</b> Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	<b>quilograma</b>
10	19077	<b>CARNE BOVINA – Apresentação: Moída. Tipo de corte: Patinho.</b> Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	<b>quilograma</b>
11	19078	<b>CARNE BOVINA – Apresentação: Pedaço.</b> Carne bovina de primeira, podendo ser nos cortes: Alcatra, Patinho, Coxão mole ou Coxão duro. Estado de Conservação: Resfriada. Limpa, sem ossos e sem pele, pouca gordura e sem pelanca.	<b>quilograma</b>
12	19079	<b>CARNE BOVINA – Tipo de Corte: Pucheiro.</b> Apresentação: Pedaço. Estado de Conservação: Resfriada. Com pouca gordura.	<b>quilograma</b>
13	19080	<b>CARNE BOVINA COM OSSO – Tipo de corte: Costela.</b> Apresentação: Pedaço. Estado de Conservação: Resfriada.	<b>quilograma</b>
14	19082	<b>CARNE DE FRANGO – Apresentação: Inteiro.</b> Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	<b>quilograma</b>
15	19083	<b>CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa.</b> Apresentação: inteiras. Estado de Conservação:	<b>quilograma</b>





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

		Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	
16	19084	<b>CARNE DE FRANGO</b> – Tipo de corte: <b>Coxa</b> . Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	<b>quilograma</b>
17	19085	<b>CARNE DE FRANGO</b> – Tipo de corte: <b>Filé de Peito</b> . Apresentação: Fatiado. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	<b>quilograma</b>
18	19086	<b>CARNE DE FRANGO</b> – Tipo de corte: <b>Peito</b> . Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	<b>quilograma</b>
19	19087	<b>CARNE DE PERU</b> – Ave pesando no mínimo 4 kg. Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	<b>quilograma</b>
20	19088	<b>CARNE SUÍNA</b> – Tipo de Corte: Pernil, bisteca, em bife ou costela ou lombo. Apresentação: Fatiada ou em Pedaço. Estado de Conservação: Congelado.	<b>quilograma</b>
21	19097	<b>CHIPA</b> – Pacote com no mínimo 500 g. Salgado a base de queijo e polvilho.	<b>unidade</b>
22	19108	<b>CUCA BAIXINHA RECHEADA</b> – Recheio: sabores diversos. Pesando aproximadamente 500 g.	<b>unidade</b>
23	19109	<b>CUCA CASEIRA</b> - Cuca simples. Pesando no mínimo 500 g.	<b>unidade</b>
24	19142	<b>LINGUIÇA BOVINA</b> – Tipo de Preparação: Fresca. Estado de Conservação: Resfriado.	<b>quilograma</b>
25	19143	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> –	<b>quilograma</b>



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192  
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS  
Email:gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

		Embalagem de no mínimo 3 kg. Tipo: Toscana. Tamanho: Grossa. Estado de Conservação: Resfriado.	
26	19144	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA</b> – Embalagem à vácuo de no mínimo 1 kg. Linguiça defumada. Tamanho: grossa. Estado de Conservação: resfriado.	<b>quilograma</b>
27	19145	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> - Tamanho: Grossa. Tipo de Preparação: Fresca. Estado de Conservação: Resfriado.	<b>quilograma</b>
28	19166	<b>MINI SALGADOS</b> – Sabores variados: bolinha de queijo, pastel, risoles, quibe, coxinha, esfirra entre outros.	<b>cento</b>
29	19169	<b>MORTADELA TRADICIONAL</b> – Embalagem com no mínimo 400 g. Mortadela com toucinho. Tipo de Preparação: Cozido. Apresentação: Peça inteira. Estado de Conservação: Resfriado.	<b>quilograma</b>
30	19171	<b>MUSSARELA</b> - Queijo tipo mussarela. Apresentação: fatiada. Elaborado com leite de vaca. Cor: Branco-amarelado. Consistência uniforme. Com odor láctico, pouco perceptível.	<b>quilograma</b>
31	19182	<b>PAO</b> - Tipo: <b>Francês</b> . Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	<b>quilograma</b>
32	19180	<b>PÃO</b> - Tipo: <b>De leite para cachorro quente</b> . Com no mínimo 30 g cada. Tamanho: pequeno. 0 g de gordura trans, validade mínima de 02 dias. Umidade máxima: 35%. Lipídios (mínimo) 2,0 g. Proteína (mínimo) 9,0 g. Valor calórico mínimo: 290 kcal. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo	<b>quilograma</b>





		<p>especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento, ovos, leite. Características do pão de leite tipo hot dog: 1- Cor: Casca de cor castanho dourada, homogênea e brilhante; 2- Aspecto da casca: Lisa, uniforme, homogênea, superfície macia. 3- Formato: alongado; 4- Cor do miolo: branca; 5- Estrutura do miolo: consistente, sedoso e elástico, não esfarela; 6- Sabor: característico, isento de sabores estranhos (amargo, azedo ou alterado); 7- Aroma: característico, agradável, isento de aromas estranhos (de fermento, ácido, rancoso ou alterado); 8- Textura: sedosa. Observações: deverão ser embalados com 20 unidades em sacos plásticos transparente de polietileno lacrados. Fabricado e embalado no dia anterior à entrega e na quantidade solicitada.</p>	
33	19181	<p><b>PÃO - Tipo: De leite para cachorro quente.</b> Com no mínimo <b>50 g</b> cada. Tamanho: médio. 0 g de gordura trans, validade mínima de 02 dias. Umidade máxima: 35%. Lipídios (mínimo) 2,0 g. Proteína (mínimo) 9,0 g. Valor calórico mínimo: 290 kcal. Ingredientes: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento, ovos, leite. Características do pão de leite tipo hot dog: 1- Cor: Casca de cor castanho dourada, homogênea e brilhante; 2- Aspecto da casca: Lisa, uniforme, homogênea, superfície macia. 3- Formato: alongado; 4- Cor do miolo: branca; 5- Estrutura do miolo: consistente,</p>	<b>quilograma</b>





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

		sedoso e elástico, não esfarela; 6- Sabor: característico, isento de sabores estranhos (amargo, azedo ou alterado); 7- Aroma: característico, agradável, isento de aromas estranhos (de fermento, ácido, rançoso ou alterado); 8- Textura: sedosa. Observações: deverão ser embalados com 20 unidades em sacos plásticos transparente de polietileno lacrados. Fabricado e embalado no dia anterior à entrega e na quantidade solicitada.	
34	19183	<b>PÃO DE FORMA</b> - Embalagem de no mínimo 400 g. Massa leve, com farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura tipo vegetal e água. Com casca. Cortado em fatias.	<b>unidade</b>
35	19184	<b>PÃO DE QUEIJO</b> – Pacote com no mínimo 1 kg. Unidades pequenas, de no mínimo 20g. Assados ao ponto. Embalagem plástica ou de papel.	<b>quilograma</b>
36	19185	<b>PEIXE</b> – In natura. <b>Variedade: Merluza</b> . Tipo de corte: Filé ou posta. Apresentação: sem pele. Estado de Conservação: congelado. Em embalagem plástica de no mínimo 1 kg. Característica adicional: sem espinhos.	<b>unidade</b>
37	19186	<b>PEIXE</b> – In natura. <b>Variedade: Tilápia</b> branca ou rosada. Tipo de corte: Filé. Apresentação: sem pele. Estado de Conservação: congelado. Em embalagem plástica de no mínimo 2 kg. Característica adicional: sem espinhos.	<b>unidade</b>
38	19190	<b>PICOLE</b> – Embalagem com no mínimo 40 g. Sabor: sabores variados. Picolé de fruta, sem leite como ingrediente.	<b>unidade</b>





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ**  
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

39	19196	<b>POLPA DE FRUTA</b> – Apresentação: congelada. Embalagem de no mínimo 100 gramas. Sabores: variados.	<b>quilograma</b>
40	19199	<b>PRESUNTO</b> – Tipo de preparação: Cozido. De pernil. Apresentação: Fatiado. Magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Estado de Conservação: Resfriado.	<b>quilograma</b>
41	19200	<b>QUEIJO</b> – Peça inteira de no mínimo 1 kg. Tipo: Meia cura. Origem: De vaca.	<b>quilograma</b>
42	19201	<b>QUEIJO COALHO</b> – Peça inteira de no mínimo 500 g. Tipo: Coalho. Origem: De vaca.	<b>quilograma</b>
43	19202	<b>QUEIJO PARMESÃO</b> – Apresentação: Ralado. Embalagem de no mínimo 100 g.	<b>unidade</b>
44	19209	<b>REQUEIJAO CREMOSO</b> Embalagem com no mínimo 200 g. Tipo: tradicional.	<b>unidade</b>
45	19215	<b>SALSICHA</b> – Tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cryo-vac.	<b>quilograma</b>
46	19216	<b>SANDUICHE NATURAL</b> – Composto por 2 fatias de pão de forma de no mínimo 25 g, com recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada.	<b>unidade</b>
47	19226	<b>UVA PASSA</b> – Cor: preta. Embalagem de no mínimo 200 g. Apresentação: desidratada/seca. Tipo 1.	<b>unidade</b>

