



# Diário Oficial

## Município de Rio Negro-MS

Criado pela Lei nº 759 de 16 de Fevereiro de 2017.

ED. Nº 1127/2023 - ANO VII

RIO NEGRO-MS, SEXTA-FEIRA

10 DE MARÇO DE 2023

### PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

Prefeito Municipal – Cleidimar da Silva Camargo  
 Vice - Prefeito – Eronias Cândido de Rezende  
 Secretário Municipal de Administração – João Batista de Souza  
 Secretário Municipal de Finanças – Henrique Mitsuo Vargas Ezeo  
 Secretário Municipal de Saúde Pública, Saneamento e Higiene – Hélio Ferreira de Rezende  
 Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer – Harley de Oliveira Camargo Santos  
 Secretária Municipal de Assistência Social, Cidadania e Trabalho – Aldeci de Oliveira Gama  
 Secretário Municipal de Infraestrutura, Trânsito e Serviços Urbanos – Antônio Marques Ferreira  
 Secretário Municipal de Planejamento e Turismo – Anderson Gimenez Gonçalves  
 Secretário Municipal de Produção e Meio Ambiente – Eronildes Sabino Nery

### PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

Presidente – Sebastião Evaldo Paes da Silva  
 Vice-presidente – Edson Muniz dos Santos  
 1º Secretário – Valdir Fischer  
 2ª Secretária – Neuza Maria dos Santos  
 Vereador – Escobar Pinheiro da Silva  
 Vereadora – Fabrícia de Oliveira Floriano  
 Vereador – Ismael do Nascimento  
 Vereador – Núbia Vitória Brito e Souza  
 Vereadora – Nair Oliveira Silva

## PODER EXECUTIVO

### Boletim de Licitação

**1º RETIFICAÇÃO AO EDITAL Nº 038/2022**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 020/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 107/2022**  
**EDITAL Nº 038/2022**

A Prefeitura Municipal de Rio Negro/MS, inscrita no C.N.P.J. sob o Nº. 03.501.558/0001-49, faz saber a todos os proponentes interessados no fornecimento do objeto do Pregão Presencial nº. 020/2022, que **RETIFICA** as especificações dos itens: 16, 52, 53, 31, 55, 69, 70, 76, 78, 79, 80, 82, 83, 111, 114, 115, 118, 131, 134, 135 e 147, fica promovido a seguinte retificação, conforme o que se segue:

**1. Considerando** que foi verificado que no descritivo dos itens acima relacionados, ficou faltando especificações nos produtos, que atendem a Lei nº 816/2020, de 11 de março de 2020 e Resolução COINTA nº 06/2021, fica acrescentado aos itens às seguintes especificações:

| ITEM | DESCRIÇÃO DO PRODUTO  | UND | QUANT | VALOR UNIT | VALOR TOTAL  |
|------|---|-----|-------|------------|--------------|
| 16   | <b>BACON</b> – (Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023) O Produto deverá ser apresentado em fração de até 500 gramas e embalado a vácuo, atendendo a temperatura estipulada pelo fabricante. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o | KG  | 150   | R\$ 42,51  | R\$ 6.376,50 |

|    |  |    |     |           |              |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
|    | fornecedor também seja o estabelecimento que processe o produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão        |    |     |           |              |
| 52 | <b>CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO</b> – COXA E SOBRECOXA - Portaria SDA nº 210, de 10 de Novembro de 1998 e Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso de 1 a 2 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU | KG | 400 | R\$ 17,01 | R\$ 6.804,00 |

|    |  |     |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|-----|-----|-----------|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.   |     |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 53 | CARNE CONGELADA DE FRANCO COM OSSO - CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXINHA DA ASA - Portaria SDA nº 210, de 10 de Novembro de 1998 e Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 800 gramas a 2 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico | KG  | 500 | R\$ 21,76 | R\$ 10.880,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 55 | CREME DE LEITE INTEGRAL UHT - Portaria MAPA nº 146, de 06 de Março de 1996 O produto deverá atender as exigências estabelecidas pelo seu RTIQ. A embalagem deverá ter apresentação de 200 gramas. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o                                      | UND | 360 | R\$ 5,55  | R\$ 1.998,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | CALABRESA - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O Produto deverá ser apresentado em fração de até 500 gramas até 5 kg e embalado a vácuo,   | KG  | 150 | R\$ 44,32 | R\$ 6.648,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |   |         |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|---------|-----|-----------|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | estabelecimento que processe o produto em questão   |         |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 69 | FRANGO CONGELADO - FRANGO INTEIRO - Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada; Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de Inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de Inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão. | KG      | 300 | R\$ 15,61 | R\$ 4.683,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 70 | FRANGO DESOSSADO - Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada; Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de Inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos   | KG      | 400 | R\$ 33,65 | R\$ 13.460,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.  |         |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | IOGURTE INTEGRAL - Instrução Normativa MAPA nº 46, de 23 de Outubro de 2007. Embalagem plástica, contendo 200 ml, atendendo as características e temperaturas estabelecidas em seu RTIQ, até 10° C. O produto deverá possuir Rotulagem que atenda as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIMCOINTA. Deverá conter 06 unidades de 90 gramas, de sabores variados. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ, deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de Inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.   | BANDEJA | 100 | R\$ 5,79  | R\$ 579,00    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 78 | LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Instrução Normativa SDA nº 47, de 26 de Outubro de 2018. O produto deverá atender as exigências estabelecidas pelo seu RTIQ. A embalagem deverá ter apresentação entre 395 gramas e 405 gramas. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de Inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU   | UND     | 300 | R\$ 9,58  | R\$ 2.874,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |  |     |      |           |              |    |     |  |  |  |  |           |               |  |
|----|--|-----|------|-----------|--------------|----|-----|--|--|--|--|-----------|---------------|--|
|    | SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto.   |     |      |           |              |    |     |  |  |  |  |           |               |  |
| 79 | LEITE EM PÓ INTEGRAL – Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01 de Outubro de 2018 O produto deverá ser instantâneo, enriquecido no mínimo com vitaminas A e D. Isento de gorduras trans. Embalagem aluminizada com 400 gramas. Cada pacote de leite em pó deverá render no mínimo 3 litros de leite reconstituído. A rotulagem deverá atender as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIM-COINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ, deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão   | UND | 50   | R\$ 28,76 | R\$ 1.438,00 |    |     |  |  |  |  | R\$ 26,89 | R\$ 5.378,00  |  |
| 80 | LEITE UHT INTEGRAL – Portaria MAPA nº 370, de 04 de Setembro de 1997 O produto deverá atender as exigências estabelecidas em seu RTIQ. As embalagens deverão ter 1 litro e estarem integras rotulagem deverá atender as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIM-COINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão   | LT  | 1000 | R\$ 9,07  | R\$ 9.070,00 |    |     |  |  |  |  |           |               |  |
| 82 | LINGÜIÇA CONGELADA DE FRANGO - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 1 kg e 5 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão |     |      |           |              | KG | 200 |  |  |  |  | R\$ 26,89 | R\$ 5.378,00  |  |
| 83 | LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 1 kg e 5 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-   |     |      |           |              | KG | 300 |  |  |  |  | R\$ 33,98 | R\$ 10.194,00 |  |

|     |  |     |      |           |               |  |  |  |  |
|-----|--|-----|------|-----------|---------------|--|--|--|--|
|     | MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12º C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.  |     |      |           |               |  |  |  |  |
| 111 | OVOS TIPO EXTRA OU GRANDE – Portaria SDA nº 747, de 6 de Fevereiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em cartelas com 12, 20 ou 30 unidades. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIM COINTA OU SISBI). O produto deverá ser isento de trincas e rachaduras. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão. | UND | 1200 | R\$ 10,33 | R\$ 12.396,00 |  |  |  |  |
| 115 | PEIXE CONGELADO – FILÉ DE TILÁPIA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 MAPA) Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). O produto deverá estar congelado, com temperatura a -18º C ou mais frio e SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADO PELO COINTA SIM- COINTA coordinspcointa@gmail  | KG  | 50   | R\$ 49,27 | R\$ 2.463,50  |  |  |  |  |
| 114 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM  | KG  | 480  | R\$ 32,23 | R\$ 15.470,40 |  |  |  |  |

|            |   |           |           |              |                 |            |            |              |                 |  |  |
|------------|---|-----------|-----------|--------------|-----------------|------------|------------|--------------|-----------------|--|--|
|            | <p>l.com atender os padrões descritos em seu. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 800 gramas a 02 kg. A embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa de papelão com peso líquido de até 20 kg. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão</p> |           |           |              |                 |            |            |              |                 |  |  |
| <b>118</b> | <p>PEIXE CONGELADO – FILÉ DE PINTADO – Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de Maio de 2017 Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é</p>   | <b>KG</b> | <b>50</b> | R\$<br>66,69 | R\$<br>3.334,50 |            |            |              |                 |  |  |
| <b>131</b> | <p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – Portaria MAPA Nº 359, de 04 de Setembro de 1997 O produto deverá atender as exigências estabelecidas em seu respectivo RTIQ. É aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou butter-oil. O requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 °C. A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Deve estar embalado em embalagens que assegurem as características organolépticas e de segurança do mesmo, sendo apresentados entre 200 gramas e 1 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do</p>  |           |           |              |                 | <b>UND</b> | <b>125</b> | R\$<br>14,21 | R\$<br>1.776,25 |  |  |

|     |  |     |     |           |               |
|-----|--|-----|-----|-----------|---------------|
|     | produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.   |     |     |           |               |
| 134 | SALSICHA - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADO PELO COINTA SIM- COINTA coordinspcointa@gmail.com O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 1 kg e 5 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12º C ou mais frio ou conforme orienta o fabricante. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | PCT | 300 | R\$ 49,23 | R\$ 14.769,00 |
| 135 | SARDINHA EM CONSERVA - Instrução Normativa nº 22, de 11 Julho de 2011 Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de  | UND | 250 | R\$ 8,31  | R\$ 2.077,50  |

|     |  |     |    |          |            |
|-----|--|-----|----|----------|------------|
|     | inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Serão aceitas embalagens entre 125 gramas a 250 gramas. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.  |     |    |          |            |
| 147 | IOGURTE DESNATADO - Instrução Normativa MAPA nº 46, de 23 de Outubro de 2007 Embalagem plástica, contendo 200 ml, atendendo as características e temperaturas estabelecidas em seu RTIQ , até 10º C. O produto deverá possuir Rotulagem que atenda as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIM-COINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ,deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | UND | 70 | R\$ 8,05 | R\$ 563,50 |

2.A Abertura da sessão inicial do processo licitatório acontecerá às **08:00 horas do dia 28 de Março de 2023** na sala de reunião do Departamento de Licitação e Compras, na Rua Mitsuo Ezoé, nº 575, centro, CEP 79.470-000, no município de Rio Negro-MS.

Permanecem inalteradas e em pleno vigor os demais itens e condições do Edital do Pregão Presencial Nº. 020/2022.

Rio Negro/MS, 08 de Março de 2023.

GeissyPaulla de Oliveira Rodrigues  
**Pregoeira**

Às empresas interessadas,

**1º RETIFICAÇÃO AO EDITAL Nº 038/2022  
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 020/2022**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 107/2022  
EDITAL Nº 038/2022**

A Prefeitura Municipal de Rio Negro/MS, inscrita no C.N.P.J. sob o Nº. 03.501.558/0001- 49, faz saber a todos os proponentes interessados no fornecimento do objeto do Pregão Presencial nº. 020/2022, que **RETIFICA** as especificações dos itens: 16, 52, 53, 31, 55, 69, 70, 76, 78, 78, 79, 80, 82, 83, 111, 114, 115, 118, 131, 134, 135 e 147, fica promovido a seguinte retificação, conforme o que se segue:

**1. Considerando** que foi verificado que no descritivo dos itens acima relacionados, ficou faltando especificações nos produtos, que atendem a Lei nº 816/2020, de 11 de março de 2020 e Resolução COINTA nº 06/2021, fica acrescentado aos itens às seguintes especificações:

| ITEM | DESCRIÇÃO DO PRODUTO  | UND | QUANT | VALOR UNIT | VALOR TOTAL  |
|------|---|-----|-------|------------|--------------|
| 16   | <b>BACON</b> - (Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023) O Produto deverá ser apresentado em fração de até 500 gramas e embalado a vácuo, atendendo a temperatura estipulada pelo fabricante. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor também seja o estabelecimento que processe o produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | KG  | 150   | R\$ 42,51  | R\$ 6.376,50 |
| 52   | CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO - COXA E SOBRECOXA - Portaria SDA nº 210, de 10 de Novembro de 1998 e Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso  | KG  | 400   | R\$ 17,01  | R\$ 6.804,00 |

|    |   |    |     |           |               |
|----|---|----|-----|-----------|---------------|
|    | de 1 a 2 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12º C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão. |    |     |           |               |
| 53 | CARNE CONGELADA DE FRANCO COM OSSO - CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXINHA DA ASA - Portaria SDA nº 210, de 10 de Novembro de 1998 e Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 800 gramas a 2 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte   | KG | 500 | R\$ 21,76 | R\$ 10.880,00 |



|    |   |     |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|-----|-----|-----------|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico  |     |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | <p>CALABRESA – Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O Produto deverá ser apresentado em fração de até 500 gramas até 5 kg e embalado a vácuo, atendendo a temperatura estipulada pelo fabricante. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor também seja o estabelecimento que processe o produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão</p>  | KG  | 150 | R\$ 44,32 | R\$ 6.648,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 69 | <p>FRANGO CONGELADO – FRANGO INTEIRO - Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada; Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.</p> | KG  | 300 | R\$ 15,61 | R\$ 4.683,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 55 | <p>CREME DE LEITE INTEGRAL UHT – Portaria MAPA nº 146, de 06 de Março de 1996 O produto deverá atender as exigências estabelecidas pelo seu RTIQ. A embalagem deverá ter apresentação de 200 gramas. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o</p>   | UND | 360 | R\$ 5,55  | R\$ 1.998,00  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 70 | <p>FRANGO DESOSSADO - Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada; Deve conter rotulagem que atenda as legislações</p>   | KG  | 400 | R\$ 33,65 | R\$ 13.460,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |   |         |      |           |              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|---------|------|-----------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.  |         |      |           |              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | IOGURTE INTEGRAL – Instrução Normativa MAPA nº 46, de 23 de Outubro de 2007 Embalagem plástica, contendo 200 ml, atendendo as características e temperaturas estabelecidas em seu RTIQ, até 10° C. O produto deverá possuir Rotulagem que atenda as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIMCOINTA. Deverá conter 06 unidades de 90 gramas, de sabores variados. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ, deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.                              | BANDEJA | 100  | R\$ 5,79  | R\$ 579,00   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 77 | gramas. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto.  |         |      |           |              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 79 | LEITE EM PÓ INTEGRAL – Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01 de Outubro de 2018 O produto deverá ser instantâneo, enriquecido no mínimo com vitaminas A e D. Isento de gorduras trans. Embalagem aluminizada com 400 gramas. Cada pacote de leite em pó deverá render no mínimo 3 litros de leite reconstituído. A rotulagem deverá atender as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIMCOINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ, deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | UND     | 50   | R\$ 28,76 | R\$ 1.438,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 80 | LEITE UHT INTEGRAL – Portaria MAPA nº 370, de 04 de Setembro de 1997 O produto deverá atender as exigências estabelecidas em seu RTIQ. As embalagens deverão ter 1 litro e estarem integras rotulagem deverá atender as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIMCOINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ deverão ser apresentadas  | LT      | 1000 | R\$ 9,07  | R\$ 9.070,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 78 | LEITE CONDENSADO INTEGRAL – Instrução Normativa SDA nº 47, de 26 de Outubro de 2018 O produto deverá atender as exigências estabelecidas pelo seu RTIQ. A embalagem deverá ter apresentação entre 395gramas e 405   | UND     | 300  | R\$ 9,58  | R\$ 2.874,00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|            |  |            |             |           |               |  |  |  |  |
|------------|--|------------|-------------|-----------|---------------|--|--|--|--|
|            | semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão   |            |             |           |               |  |  |  |  |
| <b>82</b>  | LINGÜIÇA CONGELADA DE FRANGO - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 1 kg e 5 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12º C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | <b>KG</b>  | <b>200</b>  | R\$ 26,89 | R\$ 5.378,00  |  |  |  |  |
| <b>111</b> | OVOS TIPO EXTRA OU GRANDE - Portaria SDA nº 747, de 6 de Fevereiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em cartelas com 12, 20 ou 30 unidades. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIM COINTA OU SISBI). O produto deverá ser isento de trincas e rachaduras. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de  | <b>UND</b> | <b>1200</b> | R\$ 10,33 | R\$ 12.396,00 |  |  |  |  |
| <b>83</b>  | LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso  | <b>KG</b>  | <b>300</b>  | R\$ 33,98 | R\$ 10.194,00 |  |  |  |  |

|     |   |    |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|----|-----|-----------|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|     | registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.  |    |     |           |               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 114 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - PEITO - Portaria SDA nº 210, de 10 de Novembro de 1998 e Portaria SDA nº 744, de 25 de Janeiro de 2023 O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada; Deverá conter peso entre 800 gramas e 2 kg Devem conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12° C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão   | KG | 480 | R\$ 32,23 | R\$ 15.470,40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 115 | PEIXE CONGELADO – FILÉ DE TILÁPIA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 MAPA) Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento  | KG | 50  | R\$ 49,27 | R\$ 2.463,50  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 118 | processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). O produto deverá estar congelado, com temperatura a -18° C ou mais frio e SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADO PELO COINTA SIM- COINTA coordinspcointa@gmail.com atender os padrões descritos em seu. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto branco próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 800 gramas a 02 kg. A embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa de papelão com peso líquido de até 20 kg. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão | KG | 50  | R\$ 66,69 | R\$ 3.334,50  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |  |     |     |           |              |     |   |     |     |           |               |
|-----|--|-----|-----|-----------|--------------|-----|---|-----|-----|-----------|---------------|
|     | <p>Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de Maio de 2017 Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). O produto deverá estar congelado, com temperatura a -18º C ou mais frio e atender os padrões descritos em seu. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios</p> |     |     |           |              |     | <p>estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.</p>  |     |     |           |               |
| 131 | <p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – Portaria MAPA Nº 359, de 04 de Setembro de 1997 O produto deverá atender as exigências estabelecidas em seu respectivo RTIQ. É aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou butter-oil. O requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Deve estar embalado em embalagens que assegurem as características organolépticas e de segurança do mesmo, sendo apresentados entre 200 gramas e 1 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o</p>   | UND | 125 | R\$ 14,21 | R\$ 1.776,25 | 134 | <p>SALSICHA - Instrução Normativa SDA nº 4, de 31 de Março de 2000 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADO PELO COINTA SIM- COINTA coordinspcointa@gmail.com O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em pacotes com peso entre 1 kg e 5 kg. Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O transporte do produto deve ser realizado em veículo com baú frigorífico e equipamento gerador de frio ou em caixas isotérmicas, desde que seja preservada a temperatura do produto, devidamente estipulada acima e em seu RTIQ. O produto deverá estar com temperatura de -12º C ou mais frio ou conforme orienta o fabricante. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão</p> | PCT | 300 | R\$ 49,23 | R\$ 14.769,00 |

|     |  |     |     |          |              |
|-----|--|-----|-----|----------|--------------|
| 135 | <p>SARDINHA EM CONSERVA - Instrução Normativa nº 22, de 11 Julho de 2011 Deve conter rotulagem que atenda as legislações vigentes, inclusive as relacionadas às informações nutricionais e com carimbo do Serviço de inspeção que o estabelecimento processador é submetido (SIF, SIE-MS, SIMCOINTA OU SISBI). Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Serão aceitas embalagens entre 125 gramas a 250 gramas. A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.</p> | UND | 250 | R\$ 8,31 | R\$ 2.077,50 |
| 147 | <p>IOGURTE DESNATADO - Instrução Normativa MAPA nº 46, de 23 de Outubro de 2007 Embalagem plástica, contendo 200 ml, atendendo as características e temperaturas estabelecidas em seu RTIQ, até 10º C. O produto deverá possuir Rotulagem que atenda as legislações vigentes e possuir Serviço de Inspeção oficial, sendo permitido SIF, SIE-MS, SISBI ou SIM-COINTA. Caso o estabelecimento fornecedor seja também o fabricante análises laboratoriais, conforme RTIQ, deverão ser apresentadas semestralmente. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de registro do mesmo junto a um Serviço de inspeção devidamente autorizado a realizar a comercialização (SIF, SIE-MS, SIM-COINTA e SISBI), caso seja o estabelecimento que processe o produto em questão.</p>   | UND | 70  | R\$ 8,05 | R\$ 563,50   |

Permanecem inalteradas e em pleno vigor os demais itens e condições do Edital do Pregão Presencial Nº. 020/2022.

Rio Negro/MS, 08 de Março de 2023.

GeissyPaulla de Oliveira Rodrigues  
**Pregoeira**

Às empresas interessadas,

**RESULTADO DA LICITAÇÃO  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 006/2023  
CARTA CONVITE Nº 001/2023**

O Município de Rio Negro/MS, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, comunica aos interessados o resultado do Convite acima, sendo que foi considerada fracassada/anulada, em razão da inabilitação de uma das empresas presente, não tendo o número legal mínimo de 03 (três) empresas interessadas, sendo desta forma declarada FRACASSADA. Abre-se prazo de 02 (dois) dias úteis, nos termos do art. 109, da lei Fed.8.666/93, a contar da publicação do resultado, para que aqueles que se sentindo prejudicados em seus direitos, interponham recursos administrativos.

Rio Negro/MS, 09 de Março de 2023.

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**  
Fábio Silva Assunção  
Presidente da CPL

Homologo o presente resultado.

**PREFEITO MUNICIPAL**  
Cleidimar da Silva Camargo

**EXTRATO DO TERMO ADITIVO 003  
AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 003/2020**

**Processo Administrativo Nº 003/2020  
Pregão Presencial Nº 002/2020**

**PARTES**

**Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO - MS  
Contratada: F.I. BOAVENTURA-ME**

**OBJETO:** O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogação do prazo de vigência previsto na Cláusula Quarta, alteração do valor global inicialmente contratado descrito na Cláusula Terceira devido à prorrogação de prazo e valor do Contrato Administrativo nº 003/2020, referente à Contratação de Empresa Especializada para locação de uso de licenças de Software (Sistema De Gestão Escolar) para atender a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, Compreendendo Implantação dos Módulos, Treinamento para Operacionalização e Consultoria e Manutenção Técnica.

Fica prorrogado por igual período, por mais 12 (doze) meses, o prazo de vigência previsto na Cláusula Quarta do Contrato Administrativo nº 003/2020, a contar de 12/02/2023.

Acrescenta-se ao originário Contrato Administrativo Nº 003/2020, em comum acordo e de livre vontade pelas partes, a CLAUSULA SÉTIMA, que assim dispõe:

O critério de reajuste dos preços contratados será com base no Inciso XI do Art. 40, da Lei Federal n.º 8.666/93, em sua atual redação, e no mesmo percentual e data dos reajustes determinados pelo órgão competente do Governo Federal, ou da variação efetiva do custo da produção e preços atuais de mercado local ou regional, mediante pesquisa de preços, ou ainda na variação mensal do IPCA.

Fica alterado o valor previsto na Cláusula Terceira do Instrumento Contratual, tendo em vista o aditamento e o equilíbrio econômico financeiro de acordo com o índice do IPCA, com um aumento de 21,43 %, ficando o valor mensal com a correção em **R\$ 1.183,97 (Mil, cento e oitenta e três reais e noventa e sete centavos)**, totalizando o valor de **R\$ 14.207,64 (Quatorze mil, duzentos e sete reais e sessenta e quatro centavos)**, passando o valor inicial do contrato de **R\$ 11.700,00 (Onze mil e setecentos reais)**, após os termos 1º, 2º e com o presente termo para **R\$**

2.A Abertura da sessão inicial do processo licitatório acontecerá às **08:00 horas do dia 28 de Março de 2023** na sala de reunião do Departamento de Licitação e Compras, na Rua Mitsuo Ezoe, nº 575, centro, CEP 79.470-000, no município de Rio Negro-MS.

