



# Diário Oficial

## Município de Rio Negro-MS

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

ED. Nº 1649/2025-ANO IX

RIO NEGRO-MS, SEXTA-FEIRA

27 DE JUNHO DE 2025

### PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

Prefeito Municipal – Henrique Mitsuo Vargas Ezoé  
Vice – Prefeito Municipal – Edson Muniz dos Santos  
Secretário Municipal de Administração – Jucelino Messias de Assis  
Secretária Municipal de Finanças – Evanilde Rodrigues Gonçalves Garcia  
Secretário Municipal de Saúde Pública, Saneamento e Higiene – Eronias Candido de Rezende Neto  
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer – Niceia Maria dos Santos  
Secretária Municipal de Assistência Social, Cidadania e Trabalho – Aldeci de oliveira Silva Gama  
Secretário Municipal de Infraestrutura, Trânsito e Serviços Urbanos – Robisnei Barbosa de Oliveira  
Secretário Municipal de Planejamento e Turismo – Anderson Gimenez Gonçalves  
Secretário Municipal de Produção e Meio Ambiente – Marcos Roberto Gonçalves

### PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

Presidente – Sebastião Evaldo Paes da Silva  
Vice-presidente – Neuza Maria dos Santos  
1º Secretário – Valdir Fischer  
2º Secretário – Wanderson Cruz do Nascimento  
Vereador – Carlos Eduardo N. Rezende Vilela  
Vereadora – Fabrícia de Oliveira Floriano  
Vereador – Hélio Ferreira de Rezende  
Vereadora – Nair Oliveira Silva  
Vereador – Sebastião Matias Moitinho

## PODER EXECUTIVO

### Boletim de Licitação

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 065/2025

CODIGO DO ESFINGE: 084E1666E8E5ABF4787957068DF2461E242AD40C

**Contratante:** MUNICÍPIO DE RIO NEGRO-MS  
**Contratada:** Consórcio IPÊ

**Do Objeto:** contratação de serviços comuns de tratamento e disposição final de resíduos sólidos urbanos (Classe IIA e IIB) em aterro sanitário devidamente licenciado pelos órgãos ambientais competentes, locação de caixa contentora para armazenamento (Contêiner roll on roll off) e transporte de resíduos sólidos urbanos até aterro sanitário, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

**Da Base Legal:** Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável

**Prazo de Vigência:** O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura.

**Valor Total:** R\$ 307.606,99 (trezentos e sete mil, seiscentos e seis reais e noventa e nove centavos).

**Dotação Orçamentária:**

130 - 07.070-04.452.0011.2022-3.3.90.39.28.1500.007000

**Assinam:**

**Pela Contratante:** Henrique Mitsuo Vargas Ezoé – Prefeito Municipal

**Pela Contratada:** Jorge Justi Junior - Representante legal

Rio Negro – MS, 26 de junho 2025

Cássia Guimarães dos Santos  
Pregoeira

### AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

O Setor de Compras, em cumprimento ao disposto no artigo 8º e parágrafos, do Decreto nº 932/2024, torna público para conhecimento dos interessados que será realizado **registro de preços pelo prazo de 12 (doze) meses para aquisição gêneros alimentícios (produtos cárneos/produtos perecíveis)**, conforme a lista de itens a seguir ou anexo:

Os órgãos e entidades da administração pública do Município de Rio Negro/MS, deverão manifestar interesse em participar da IRP, no prazo de 08 (oito) dias úteis, contados da data de sua divulgação no site eletrônico do Município, encaminhando ao setor de compras o **DFD - Documento de Formalização de Demanda**, conforme modelo Padrão.

Os Órgãos/Secretarias não poderão realizar a inclusão de outros itens e/ou apenas informar os quantitativos estimados de consumo para cada item já pretendidos por esta Secretaria Demandante.

Esclarecimentos poderão ser obtidos nas dependências do Departamento de Compras, situada na Rua Mitsuo Ezoé nº 625, Centro, Rio Negro/MS, pelos telefones (67) 3278-1323, bem como pelo e-mail: [pmrnmscompras@gmail.com](mailto:pmrnmscompras@gmail.com).

Fabio Assunção  
Responsável Setor de Compras

## ANEXO I

- Itens solicitados pela Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer e pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Cidadania.

COD. CATM AT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE PARA LICITAÇÃO 2025	LICITAÇÃO ANTERIOR SALDO INICIAL ANO: 2023-2024	LICITAÇÃO ANTERIOR SALDO FINAL ANO: 2023-2024
451059	<p><b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (Portaria SDA/MAPA nº 664, de 30 de Novembro de 2022).</b> De 2ª - Corte acém</p> <p>O produto deve estar embalado a vácuo, em pacotes pesando 2 kg, com o bloco tendo espessura máxima de 15 centímetros, sem gordura aparente e em embalagens livres de defeitos que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI). O produto deverá estar congelado, com temperatura de -12°C ou mais frio e atender os padrões descritos em seu RTIQ.</p> <p>A entrega do produto deverá ter frequência quinzenal, conforme as datas agendadas.</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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	4.000	4.500	1.336
451066	<p><b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003) - PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCAS;</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Carne de 1ª, Corte patinho / coxão mole.</p> <p>O produto deve estar embalado a vácuo, em pacotes pesando 5 kg, sem gordura aparente e com embalagens livres de defeitos que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI).</p> <p>O produto deverá estar congelado, com temperatura de -12° C ou mais frio e atender os padrões descritos em seu RTIQ.</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p>	KG	3.200	2.700	1.350

	<p>A entrega do produto deverá atender as datas agendas. 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.</p> <p>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.</p> <p>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>4497 24</b>	<p><b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (Resolução DIPOA nº 01, de 09 de janeiro de 2003) - PATINHO OU COXÃO MOLE EM PEDAÇOS;</b></p> <p>DESCRIÇÃO: Carne de 1ª, corte patinho / coxão mole.</p> <p>O produto deve estar embalado a vácuo, em pacotes pesando 5 kg, sem gordura aparente e com embalagens livres de defeitos que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI).</p> <p>O produto deverá estar congelado, com temperatura de -12º C ou mais frio e atender os padrões descritos em seu RTIQ.</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>A entrega do produto deverá atender as datas agendas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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	1.500	1.200	66
<b>4476 18</b>	<p><b>CARNE CONGELADA DE FRANGO - FILEZINHO (SASSAMI)</b> (Portaria DAS nº 744, de 22 de Fevereiro de 2024).</p> <p>Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele (Sassami), sem adição de sal e temperos.</p> <p>O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada, em pacotes com peso de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com peso líquido de até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI).</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p>	KG	2.600	2.600	739

	<p>A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto.</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá estar com temperatura de -18º C ou mais frio e ter Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>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>4489 53</b>	<p><b>PEIXE CONGELADO – FILÉ DE TILÁPIA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 MAPA)</b></p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI).</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>O produto deverá estar congelado, com temperatura a - 18º C ou mais frio e atender os padrões descritos em seu RTIQ.</p> <p>A cada 06 meses deverão ser apresentados laudos de análises físico-químicas e microbiológicas do produto, caso o fornecedor seja o processador do produto.</p> <p>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.</p> <p>Os filés deverão pesar aproximadamente 40g.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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	1.200	800	00
<b>4476 19</b>	<p><b>CARNE CONGELADA DE FRANGO – Coxinha da Asa - (Portaria DAS nº 744, de 22 de Fevereiro de 2024).</b></p> <p>Corte especial de frango, tipo coxinha da asa, congelada, não temperada, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas).</p> <p>Deverá ser acondicionado em embalagem primária segura e devidamente selada.</p>	KG	810	810	235

	<p>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.</p> <p>Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com peso líquido de até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>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).</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá estar com temperatura de -18° C ou mais frio.</p> <p>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>				
4519 38	<p><b>LINGÜIÇA CONGELADA DE FRANGO – (Instrução Normativa SDA nº 44, de 07 de dezembro de 2011 E Instrução Normativa SDA nº 33, de 05 de setembro de 2017 - Alterar o subitem 4.1.2. do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Lingüiça.</b></p> <p>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 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com peso líquido de até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Serão aceitas embalagens secundárias do tipo Fardo, desde que estejam integras.</p> <p>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).</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá estar com temperatura de -18° C ou mais frio.</p> <p>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	810	810	140

4506 51	<p><b>LINGUIÇA CONGELADA DE CARNE SUÍNA – LINGUIÇA FINA (Instrução Normativa SDA nº 44, de 07 de dezembro de 2011 E Instrução Normativa SDA nº 33, de 05 de setembro de 2017 - Alterar o subitem 4.1.2. do Anexo III da Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça.</b></p> <p>Produzida com carne suína de 1ª qualidade: Pênil, com baixo teor de gordura.</p> <p>O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada, em pacotes com peso de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com peso líquido de até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Serão aceitas embalagens secundárias do tipo Fardo, desde que estejam integras.</p> <p>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, SIM-COINTA OU SISBI).</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 90 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá estar com temperatura de -18º C ou mais frio.</p> <p>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	810	810	360
------------	---	----	-----	-----	-----

