



**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|     | hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Santa Helena, Dori ou similares e superiores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |     |
| 114 | Leguminosa, Variedade: Lentilha verde, Aspecto físico: Grãos inteiros de lentilha, de cor verde característica, uniformes, limpos, secos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas como sopas, caldos, saladas, guarnições e pratos típicos regionais e internacionais. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos selecionados de lentilha, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Caldo Bom, Urbano ou similares e superiores                                                                                   | KG | 08  |
| 115 | Leguminosa, Variedade: Feijão carioca, Tipo: Tipo 1, Aspecto físico: Grãos inteiros, uniformes, de cor bege com rajadas marrons características, limpos, secos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas, grãos mofados, brotados ou partidos em excesso. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como pratos tradicionais (feijão cozido, tropeiro, caldos, sopas, etc.) e alimentação cotidiana. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos de feijão carioca selecionados, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Caldo Bom, Kicaldo, Urbano ou similares e superiores | KG | 650 |
| 116 | Leguminosa, Variedade: Feijão preto, Tipo: Tipo 1, Aspecto físico: Grãos inteiros, uniformes, de cor preta característica, limpos, secos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas, grãos mofados, brotados ou partidos em excesso. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como feijoada, sopas, caldos e pratos típicos da culinária brasileira e internacional. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos de feijão preto selecionados, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Caldo Bom, Kicaldo, Urbano ou similares e superiores                                   | KG | 150 |
| 117 | Leguminosa, Variedade: Feijão verde, Tipo: Tipo 1, Aspecto físico: Grãos frescos, inteiros, uniformes, de coloração verde característica, limpos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas, grãos mofados, brotados ou partidos em excesso. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como tropeiro, baião de dois, caldos, sopas e pratos típicos da culinária regional nordestina e brasileira. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos de feijão verde selecionados, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Caldo Bom, Kicaldo, Urbano ou similares e superiores      | KG | 60  |
| 118 | Leguminosa, Variedade: Grão-de-bico, Aspecto físico: Grãos inteiros, uniformes, de coloração bege característica, limpos, secos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas, grãos mofados, brotados ou partidos em excesso. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como saladas, sopas, ensopados, cremes, homus e pratos típicos da culinária mediterrânea e árabe. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos de grão-de-bico selecionados, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote,                                                                                                                                                                      | KG | 20  |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     | peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Caldo Bom, Urbano ou similares e superiores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |     |
| 119 | Arroz beneficiado, Tipo: Agulhinha / Branco. Subgrupo: Polido. Classe: Longo fino. Qualidade: Tipo 1. Aspecto físico: Grãos inteiros, uniformes, de coloração branca característica, limpos, secos, odor e sabor próprios, isentos de matérias estranhas, grãos mofados, quebrados, brotados ou manchados em excesso. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como arroz soltinho, risotos, acompanhamentos e pratos típicos brasileiros. Características adicionais: Produto obtido a partir de grãos de arroz agulhinha beneficiados e polidos, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Camil, Tio João, Prato Fino, Brilhante ou similares e superiores. Pacote 5 kg                    | PCT | 980 |
| 120 | Chocolate, Tipo: Preto. Apresentação: Massa. Sabor: Amargo. Aspecto físico: Massa compacta, de coloração marrom-escura característica, odor e sabor próprios de cacau, textura firme e homogênea, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações de confeitaria e panificação, como coberturas, recheios, bombons, bolos, biscoitos e sobremesas diversas. Características adicionais: Produto elaborado a partir da massa de cacau e derivados, com alto teor de sólidos de cacau, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Nestlé, Harald, Callebaut, Garoto ou similares e superiores. Embalagem 1 kg.                                                                 | UND | 30  |
| 121 | Cacau. Apresentação: Pó. Teor: 100% cacau, sem adição de açúcar. Prazo de validade mínimo: 12 meses. Aspecto físico: Pó fino, homogêneo, de cor marrom-escura característica, odor e sabor intensos de cacau, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações de confeitaria, panificação e bebidas, como bolos, biscoitos, recheios, coberturas, mousses, chocolates artesanais e achocolatados caseiros. Características adicionais: Produto obtido a partir da moagem e alcalinização (quando aplicável) da amêndoa de cacau torrada, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Nestlé, Garoto, Mavalério, Callebaut, Harald ou similares e superiores. Embalagem 500 g  | UND | 100 |
| 122 | Macarrão. Teor de umidade: Massa seca. Base da massa: De arroz. Apresentação: Penne. Presença de glúten: Não contém glúten. Aspecto físico: Massa seca em formato penne, de cor clara característica, textura firme, odor e sabor próprios, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas, como massas com molhos, saladas, gratinados e pratos típicos italianos adaptados para dietas sem glúten. Características adicionais: Produto elaborado a partir da moagem de arroz selecionado, extrusado em formato penne, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Urbano, Renata Sem Glúten, Schär, Casarão ou similares e superiores. Embalagem 500 g | UND | 100 |
| 123 | Macarrão. Teor de umidade: Massa seca. Base da massa: De farinha de trigo. Apresentação: Letrinhas. Presença de glúten: Contém glúten (derivado do trigo). Aspecto físico: Massa seca em formato de letras, de cor amarela clara característica, textura firme, odor e sabor próprios, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UND | 500 |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     | especialmente sopas, caldos e receitas infantis, conferindo apelo lúdico e nutritivo às refeições. Características adicionais: Produto elaborado a partir da farinha de trigo selecionada, extrusado em formato de letras, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Renata, Adria, Isabela, Vitarella ou similares e superiores. Embalagem 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |     |
| 124 | Macarrão. Teor de umidade: Massa seca. Base da massa: De farinha de trigo. Tipo: Integral. Apresentação: Espaguete. Presença de glúten: Contém glúten (derivado do trigo). Aspecto físico: Massa seca em formato espaguete, de cor marrom-clara característica dos grãos integrais, textura firme, odor e sabor próprios, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas como massas com molhos, saladas e pratos típicos italianos, com maior teor de fibras e nutrientes em relação à massa refinada.<br>Características adicionais: Produto elaborado a partir de farinha de trigo integral selecionada, extrusado em formato espaguete, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Renata Integral, Adria Integral, Barilla Integral ou similares e superiores. Embalagem 500g | UND | 500 |
| 125 | Macarrão. Teor de umidade: Massa seca. Base da massa: De farinha de trigo. Ingredientes adicionais: Com ovos. Apresentação: Parafuso (Fusilli). Presença de glúten: Contém glúten (derivado do trigo). Aspecto físico: Massa seca em formato parafuso, de cor amarela mais intensa pela adição de ovos, textura firme, odor e sabor característicos, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas como massas com molhos, saladas, gratinados e pratos típicos italianos. Características adicionais: Produto elaborado a partir de farinha de trigo selecionada e ovos, extrusado em formato parafuso, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Renata com Ovos, Adria com Ovos, Isabela, Vitarella ou similares e superiores. Embalagem 500g                                 | UND | 500 |
| 126 | Macarrão. Teor de umidade: Massa seca. Base da massa: De farinha de trigo. Ingredientes adicionais: Com ovos. Apresentação: Espaguete. Presença de glúten: Contém glúten (derivado do trigo). Aspecto físico: Massa seca em formato espaguete, de cor amarela mais intensa pela adição de ovos, textura firme, odor e sabor característicos, isenta de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias diversas como massas com molhos, saladas e pratos típicos italianos. Características adicionais: Produto elaborado a partir de farinha de trigo selecionada e ovos, extrusado em formato espaguete, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Renata com Ovos, Adria com Ovos, Isabela, Vitarella ou similares e superiores. Embalagem 500g                                                    | UND | 500 |
| 127 | Sal. Tipo: Refinado. Aplicação: Alimentícia. Teor máximo de sódio: 196 mg/g. Aditivos: Iodo (iodato ou iodeto de potássio) e prussiato amarelo de soda (antiumectante permitido). Acidez: 7,20 pH. Aspecto físico: Cristais finos, brancos, homogêneos, isentos de matérias estranhas e contaminantes, sabor salgado característico. Aplicação: Uso culinário e alimentício em geral (tempero, conservação e preparo de alimentos). Características adicionais:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG  | 200 |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     | Produto refinado, iodado conforme legislação vigente (Portaria nº 30/1998 – ANVISA), acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade. Marcas de referência: Cisne, Lebre, Sal Leblon ou similares e superiores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |
| 128 | Azeite. Espécie vegetal: De oliva. Tipo: Puro. Teor de acidez: Extravirgem – menor que 0,8%. Aspecto físico: Líquido de coloração verde a dourada, homogêneo, sabor e odor característicos do azeite de oliva extravirgem, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso culinário como tempero, finalização de pratos, saladas, massas, marinadas e receitas diversas. Características adicionais: Produto obtido diretamente de azeitonas, apenas por processos mecânicos, sem refinamento químico, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, preferencialmente escuras para proteção contra a luz, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Gallo, Andorinha, Carbonell, La Española ou similares e superiores. Embalagem 500 ml                                                        | UND | 80  |
| 129 | Óleo vegetal comestível, Tipo: Puro, Espécie vegetal: Soja, Tipo qualidade: Tipo 1, Aspecto físico: Líquido límpido e transparente, de coloração amarelo-clara característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso culinário em frituras, refogados, assados, temperos, molhos, conservas e preparações diversas. Características adicionais: Produto obtido a partir da extração e refino do grão de soja, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Soya, Liza, Concórdia, ABC ou similares e superiores. Frasco 900ml.                                                                                                                                                               | UND | 700 |
| 130 | Pão, Base: De farinha de trigo refinada, Tipo: Francês / Branco / De sal. Aspecto físico: Pães de casca fina, crocante e dourada, miolo branco e macio, sabor e odor característicos, isentos de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto, podendo ser utilizado em lanches, refeições, torradas ou acompanhamento de pratos diversos. Características adicionais: Produto elaborado a partir de farinha de trigo refinada, água, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos, acondicionado em embalagens atóxicas, próprias para alimentos, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA.                                                                                                                                                                                                                        | KG  | 600 |
| 131 | Chá para alimentação, Tipo: Erva-cidreira (Melissa officinalis ou Cymbopogon citratus, conforme espécie declarada pelo fabricante), Uso: Alimentício, Aspecto físico: Folhas ou partes da planta desidratadas, inteiras, trituradas ou em sachês, de coloração verde característica, odor e sabor próprios, isentas de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Infusões e preparações alimentícias para consumo humano, com propriedades aromáticas e calmantes naturais. Características adicionais: Produto obtido a partir de folhas selecionadas e desidratadas de erva-cidreira, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, em pacotes ou sachês, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Leão, Twinings, Dr. Oetker, Madrugão ou similares e superiores. Pacotes de 100 g. | PCT | 15  |
| 132 | Chá para alimentação, Tipo: Camomila (Matricaria recutita ou Chamomilla recutita, conforme espécie declarada pelo fabricante), Uso: Alimentício, Aspecto físico: Flores e partes da planta desidratadas, inteiras, trituradas ou em sachês, de coloração amarela-clara característica, odor e sabor próprios, isentas de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Infusões e preparações alimentícias para consumo humano, tradicionalmente utilizado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PCT | 30  |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|     | pelo aroma e propriedades calmantes naturais. Características adicionais: Produto obtido a partir de flores selecionadas e desidratadas de camomila, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, em pacotes ou sachês, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Leão, Dr. Oetker, Twinings, Madrugão ou similares e superiores. Pacote 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |
| 133 | Ovo Origem: Galinha, Grupo: Vermelho, Classe: A. Tipo: Médio. Aspecto físico: Ovos íntegros, limpos, com casca resistente e coloração vermelha característica, gema centralizada, clara firme e translúcida, odor e sabor próprios, isentos de sujidades, trincas ou defeitos. Aplicação: Uso alimentício em preparações culinárias diversas, como cozidos, fritos, assados, massas, bolos e sobremesas. Características adicionais: Produto obtido de granjas registradas no MAPA, classificado e selecionado conforme Instrução Normativa nº 01/2020 – MAPA, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, com identificação obrigatória de lote, data de produção, peso e validade. Marcas de referência: Granja Mantiqueira, Granja São Jorge, Avine ou similares e superiores. Cartela c/ 12 ovos.                                                                                                 | DZ | 400  |
| 134 | Leite fluido. Origem: De vaca. Tipo: A. Teor de gordura: Integral. Processamento: UHT (Ultra High Temperature). Tipo restrição: Zero lactose. Aspecto físico: Líquido homogêneo, de coloração branca característica, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como bolos, pães, sobremesas, cremes e bebidas. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite integral de vaca, submetido ao processo UHT, com adição da enzima lactase para a quebra da lactose, acondicionado em embalagens assépticas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Piracanjuba Zero Lactose, Italac Zero Lactose, Ninho Zero Lactose, Itambé Zero Lactose ou similares e superiores | LT | 60   |
| 135 | Leite fluido. Origem: De vaca. Tipo: A. Teor de gordura: Integral. Processamento: UHT (Ultra High Temperature). Aspecto físico: Líquido homogêneo, de coloração branca característica, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como bolos, pães, sobremesas, cremes e bebidas. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite integral de vaca, submetido ao processo UHT, que garante esterilização comercial e maior prazo de validade, acondicionado em embalagens assépticas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Italac, Piracanjuba, Itambé, Elegê, Ninho ou similares e superiores                                                                    | LT | 1500 |
| 136 | Leite fluido. Origem: De vaca. Tipo: A. Teor de gordura: Desnatado. Processamento: UHT (Ultra High Temperature). Tipo restrição: Zero lactose. Aspecto físico: Líquido homogêneo, de coloração branca característica, leve e fluido, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como shakes, sobremesas leves, molhos e receitas adaptadas para dietas com baixo teor de gordura e restrição à lactose. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite desnatado de vaca, submetido ao processo UHT, com adição da enzima lactase para a quebra da lactose, acondicionado em embalagens assépticas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da                                                              | LT | 60   |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     | ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Piracanjuba Zero Lactose, Italc Zero Lactose, Itambé Zero Lactose, Ninho Zero Lactose ou similares e superiores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
| 137 | Leite fluido. Origem: De vaca. Tipo: A. Teor de gordura: Desnatado. Processamento: UHT (Ultra High Temperature) Aspecto físico: Líquido homogêneo, de coloração branca característica, fluido e leve, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como vitaminas, sobremesas leves, molhos e receitas adaptadas para dietas com baixo teor de gordura Características adicionais: Produto obtido a partir do leite desnatado de vaca, submetido ao processo UHT, que garante esterilização comercial e maior prazo de validade, acondicionado em embalagens assépticas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Italc, Piracanjuba, Itambé, Elegê, Ninho ou similares e superiores                                                                                                              | LT  | 60  |
| 138 | Leite em pó. Origem: De vaca. Teor de gordura: Integral. Solubilidade: Instantâneo. Tipo restrição: Zero lactose. Aspecto físico: Pó fino, homogêneo, de cor branca a creme clara característica, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto após reconstituição com água potável ou uso em preparações culinárias diversas, como bolos, pães, sobremesas, cremes e bebidas, adequado para dietas com restrição à lactose. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite integral de vaca, submetido a processo de desidratação, com adição da enzima lactase para a quebra da lactose, solúvel instantaneamente em água, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Itambé Zero Lactose, Ninho Zero Lactose, Molico Zero Lactose, Piracanjuba Zero Lactose ou similares e superiores. Embalagem 800g | UND | 20  |
| 139 | Leite em pó. Origem: De vaca. Teor de gordura: Desnatado. Solubilidade: Instantâneo. Aspecto físico: Pó fino, homogêneo, de cor branca característica, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto após reconstituição com água potável ou uso em preparações culinárias diversas, como vitaminas, sobremesas, molhos e receitas adaptadas para dietas com baixo teor de gordura. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite desnatado de vaca, submetido a processo de desidratação, solúvel instantaneamente em água, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Molico, Itambé, Ninho, Piracanjuba ou similares e superiores. Embalagem 800g                                                                                                                                                     | UND | 50  |
| 140 | Leite em pó. Origem: De vaca. Teor de gordura: Integral. Solubilidade: Instantâneo. Aspecto físico: Pó fino, homogêneo, de cor branca a creme clara característica, sabor e odor próprios, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto após reconstituição com água potável ou uso em preparações culinárias diversas, como bolos, pães, sobremesas, cremes, bebidas e achocolatados. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite integral de vaca, submetido a processo de desidratação, solúvel instantaneamente em água, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Ninho, Itambé, Piracanjuba, Elegê ou similares e superiores. Embalagem 800g                                                                                                                                                                          | UND | 100 |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 141 | Creme de leite. Teor de gordura: Acima de 40%. Processamento: Pasteurizado. Características adicionais: Creme tipo nata. Aspecto físico: Produto lácteo de consistência espessa e cremosa, homogêneo, de coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Uso em preparações culinárias e gastronômicas diversas, como molhos, sopas, doces, sobremesas, chantilly e receitas típicas que exijam maior teor de gordura e textura encorpada. Características adicionais: Produto obtido a partir da padronização do creme do leite de vaca, com alto teor de gordura, submetido à pasteurização, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso/volume e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Aviação, Tirol, Itambé, Nata da Serra ou similares e superiores. Pote 300g                                                                                                                     | UND | 50  |
| 142 | Queijo, Origem: De vaca, Variedade: Minas, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça, Teor de gordura: Baixo teor de gordura. Aspecto físico: Queijo de consistência macia, coloração branca característica, textura úmida e homogênea, sabor suave e levemente ácido, odor característico, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como saladas, sanduíches, tortas, sobremesas e receitas típicas da culinária brasileira. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, com redução parcial da gordura, acondicionado em peças embaladas individualmente em materiais atóxicos, resistentes, fechados hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Tirolez, Scala, Itambé, Cruzília ou similares e superiores                                                                                                                                                               | KG  | 80  |
| 143 | Queijo, Origem: De vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Peça, Teor de gordura: Baixo teor de gordura, Tipo restrição: Zero lactose. Aspecto físico: Peça compacta, de coloração branco-amarelada característica, textura elástica e macia, sabor suave e levemente ácido, odor característico, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como pizzas, lasanhas, gratinados, sanduíches, recheios e pratos típicos, adequada para dietas com redução de gordura e restrição à lactose. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, com redução parcial da gordura e adição da enzima lactase para a quebra da lactose, moldado em peça inteira, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Tirolez Zero Lactose Light, Itambé Zero Lactose Light, Scala Zero Lactose Light ou similares e superiores | KG  | 60  |
| 144 | Queijo, Origem: De vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Peça, Teor de gordura: Padrão (integral, conforme legislação vigente). Aspecto físico: Peça compacta, de coloração branco-amarelada característica, textura elástica e macia, sabor suave e levemente ácido, odor característico, isento de matérias estranhas e contaminantes. Aplicação: Consumo direto ou utilização em preparações culinárias diversas, como pizzas, lasanhas, gratinados, sanduíches, recheios e pratos típicos. Características adicionais: Produto obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, moldado em peça inteira, acondicionado em embalagens atóxicas, resistentes, fechadas hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 300 |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|     | conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Tirolez, Itambé, Scala, Vigor ou similares e superiores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |
| 145 | Fruta Tipo: 1 Variedade: Uva Crimson. Apresentação: Natural. Adicional: Sem semente. Aspecto físico: Cachos inteiros de uvas frescas, firmes, de coloração vermelho-rosada característica, casca lisa e resistente, polpa suculenta, sabor doce e aroma próprio, isentas de amassamentos, fungos, pragas ou matérias estranhas. Aplicação: Consumo in natura e uso em preparações culinárias, sobremesas, sucos e saladas de frutas. Características adicionais: Produto selecionado, proveniente de frutas sadias, limpas e maduras, acondicionadas em bandejas, caixas ou embalagens atóxicas e resistentes, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Agrivale, Labrunier, Agrivita, similares ou superiores                                                                                                                                                                                               | KG  | 80  |
| 146 | Condimento Tipo: Alho. Apresentação: Natural. Adicional: Cabeça. Aspecto físico: Bulbos inteiros, firmes, secos, de coloração branca a levemente arroxeada, com dentes bem formados e casca íntegra, odor e sabor característicos, isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo ou brotamento. Aplicação: Uso culinário geral, como tempero e condimento em carnes, massas, molhos, refogados, conservas e outras preparações alimentares. Características adicionais: Produto obtido a partir de alho ( <i>Allium sativum</i> ) selecionado, de primeira qualidade, acondicionado em caixas, sacos ou redes ventiladas, resistentes e atóxicas, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Alho Nobre, Alho Rei, Coopercampos, Alho Mineiro, similares ou superiores                                                                                                                                 | KG  | 200 |
| 147 | Farinha de mandioca. Grupo: Bijusada. Subgrupo: Amarela. Acidez: Alta acidez. Teor de amido: Teor de amido único. Aspecto físico: Produto granulado, de coloração amarela intensa, textura seca e crocante, odor e sabor característicos, levemente ácido, isento de matérias estranhas, impurezas ou umidade excessiva. Aplicação: Uso em preparações alimentares diversas, como farofas, acompanhamentos, pratos regionais e culinária típica brasileira, conferindo sabor marcante e textura diferenciada. Características adicionais: Produto obtido a partir da mandioca ( <i>Manihot esculenta</i> ) devidamente processada e torrada, com fermentação natural controlada para obtenção de alta acidez, acondicionado em sacos ou pacotes atóxicos, resistentes, fechados hermeticamente, com identificação obrigatória de lote, peso e validade, conforme normas da ANVISA e MAPA. Marcas de referência: Yoki, Da Terrinha, KiSabor, similares ou superiores. Pacote de 1 kg | PCT | 100 |

### Natureza do objeto

O objeto trata-se de compra de produtos, especificamente gêneros alimentícios.

### Subcontratação

Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens. Considerando o disposto no art. 122 da Lei nº 14.133/2021, a execução contratual deverá ser realizada diretamente pelo contratado. Será vedada a subcontratação de pessoas físicas ou jurídicas que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

dirigente ou agente público envolvido na licitação ou na gestão do contrato, bem como de seus cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau, nos termos do §3º do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

### **Das Garantias da contratação**

Não haverá garantia da contratação prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em virtude da natureza do objeto e da baixa complexidade operacional do contrato.

### **Requisito temporal**

#### **Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, conforme o Decreto Municipal nº 5.718/2025, a Ata poderá ser prorrogada a critério da Administração, sempre em atenção ao interesse público.

A prorrogação da Ata de Registro de Preços permite à Administração manter a contratação de forma contínua e vantajosa, evitando a interrupção da prestação de serviços e garantindo economia de recursos públicos, maior eficiência na gestão contratual e segurança na execução do objeto. Tal medida está alinhada com o princípio da economicidade e com a legislação vigente, garantindo a continuidade das aquisições de forma planejada e transparente.

#### **Prazo contratual**

Tendo em vista que o objeto desta contratação se caracteriza como contrato por escopo, a vigência contratual será de 12 (doze) meses, em conformidade com o art. 105 da Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, o contrato permanecerá válido até que a contratada conclua integralmente a entrega dos bens/serviços previstos e a Administração ateste o seu recebimento definitivo, assegurando a adequada execução e o atendimento ao interesse público”.

**IV - Estimativa das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que**





**considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala**

Nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, apresenta-se a estimativa do valor da contratação, fundamentada em justificativas detalhadas que refletem o comportamento da demanda, o consumo real no exercício anterior e os fatores externos que influenciam diretamente o quantitativo e os valores dos gêneros alimentícios necessários à alimentação escolar.

**1. Aumento da demanda**

Observou-se significativo aumento populacional no Município de Figueirão/MS, constatado pelo acréscimo no número de imóveis locados, pela escassez de casas disponíveis para aluguel e pela instalação de novas empresas. Esse crescimento impacta diretamente o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, cuja alimentação é um direito constitucional assegurado.

Diante disso, para o ano letivo de 2026 estimou-se aumento no quantitativo dos gêneros alimentícios, considerando que diversos itens findaram antes do término do ano letivo de 2025, evidenciando insuficiência do planejamento anterior. Exemplos incluem feijão, sal, mamão, banana prata, maçã, cenoura, cebola, alho, carne (isca), mandioca, leite e leite em pó, entre outros.

Ainda que possa haver itens não utilizados integralmente, a falta de gêneros alimentícios é prejudicial à Administração e pode comprometer o direito dos alunos a uma alimentação adequada e saudável, indispensável ao seu pleno desenvolvimento, conforme justificado no documento enviado em 09/10/2025, intitulado “Quantitativo de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar do ano letivo de 2026”, que integra esta justificativa.

**2. Acréscimo de novos itens**

Registra-se também o aumento de crianças com necessidades alimentares específicas, as quais devem ser atendidas conforme diretrizes do PNAE. Assim, foram incluídos novos itens para garantir atendimento adequado, caso necessário.





Houve ainda substituição de alguns alimentos e adequação de itens visando facilitar o trabalho das merendeiras, tendo em vista a limitação de pessoal.

Além disso, o setor de Licitações realizou ajustes de cadastro, como a substituição do item “carne moída de músculo bovino” por “patinho moído bovino”, evitando duplicidade desnecessária de cortes.

Novos itens foram acrescentados com o objetivo de aprimorar a qualidade nutricional e garantir oferta de alimentação saudável aos estudantes.

### 3. Número de alunos em 2024 e 2025

O aumento da demanda também é justificado pelos dados de matrículas:

CMEI: 111 alunos em 2024 → 133 alunos em 2025 (crescimento aproximado de 20%).

Escola Municipal: 360 alunos em 2024 → 348 alunos em 2025.

Ainda que tenha ocorrido leve redução no número de alunos da escola municipal, o per capita estabelecido pelas diretrizes do PNAE aumentou, impactando diretamente o volume de alimentos necessários, o que explica o esgotamento antecipado de alguns insumos no ano de 2025.

### 4. Aumento no valor dos alimentos

O valor estimado também sofreu impacto pelo aumento generalizado dos preços dos alimentos, agravado pelo fato de o Município, na maioria das vezes, depender da aquisição dos insumos em outras cidades, o que eleva custos de transporte e logística.

### 5. Conclusão da estimativa

Considerando: o crescimento populacional, o aumento do consumo no ano letivo de 2025, o esgotamento de diversos insumos antes do final do período letivo, as necessidades alimentares específicas dos alunos, e os reajustes dos preços de mercado, verifica-se a necessidade de ampliação dos quantitativos





para garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada e saudável, direito constitucional assegurado às crianças e adolescentes.

Ressalte-se que, embora fosse possível realizar comparação com exercícios anteriores para demonstrar variações de consumo, tal análise restou inviabilizada em razão da recente atualização dos cadastros dos itens, o que impossibilita a correspondência direta com os registros do exercício de 2024.

**V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar**

Foram realizadas diligências nos portais de transparência de diversos municípios do estado de Mato Grosso do Sul, com o intuito de identificar possíveis Atas de Registro de Preços vigentes que viabilizassem a adesão por esta municipalidade. Contudo, as poucas atas encontradas não contemplavam itens capazes de atender às necessidades da Administração.

Na busca por alternativas viáveis no mercado para a implementação no município, verificou-se que os municípios vizinhos têm adotado a mesma solução já empregada anteriormente por esta municipalidade, qual seja, a realização de procedimento licitatório, via pregão eletrônico, na forma de Ata de Registro de Preços para a aquisição dos materiais.

Diante disso, a equipe de planejamento concluiu que a alternativa mais adequada para atender à demanda é a aquisição dos produtos por meio de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**.

**VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação**

O valor estimado da contratação é de R\$ 946.156,45 (novecentos e quarenta e seis mil cento e cinquenta e seis reais e quarenta e cinco centavos).

Segue em anexo I o mapa de apuração com parâmetros, para futura aquisição em tela.





## **VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso**

A descrição da solução como um todo contempla a aquisição de gêneros alimentícios de produtos perecíveis e não perecíveis para atender a merenda da rede ensino do município da Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Figueirópolis/MS.

### **VII.A. Da concessão de tratamento diferenciado às ME E EPP**

Em atendimento ao artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, e ao artigo 6º do Decreto nº 8.538/2015, será adotada a **participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) para todos os itens**, uma vez que **todos possuem valor estimado inferior a R\$ 80.000,00**.

A especificação dos itens indicará claramente quando se tratar de cota exclusiva, conforme exigido pela legislação. Dessa forma, justifica-se a concessão do tratamento diferenciado nos termos da Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de fomentar a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte nas contratações públicas, **sem prejuízo da competitividade**, em observância aos princípios que regem as licitações e contratos administrativos.

### **Justificativa para a Vedação à Participação de Consórcios**

Será vedada a participação de consórcios, tendo em vista que o objeto não apresenta complexidade técnica ou volume de investimento que justifique a atuação conjunta de empresas. A execução pode ser plenamente atendida por licitantes individualmente, razão pela qual a vedação contribui para a eficiência e a segurança da contratação.

## **VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

A licitação se dará por item segundo regramento legal.

## **IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÓPOLIS DO SUL**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

A adoção do procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Ata de Registro de Preços, possibilitará a obtenção de propostas mais vantajosas, assegurando economicidade à Administração. A centralização das aquisições permitirá padronização dos itens, redução de custos com contratações isoladas e otimização do processo de compras.

Além disso, a contratação planejada evita compras emergenciais, que normalmente possuem custos superiores. A solução proposta também contribui para o melhor aproveitamento dos recursos humanos, uma vez que reduz retrabalhos, minimiza a necessidade de cotações repetitivas e racionaliza o fluxo de aquisição dentro da Secretaria. Assim, espera-se maior eficiência administrativa e melhor utilização dos recursos públicos.

**X - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual**

Não há providências a serem adotadas pela administração.

**XI - contratações correlatas e/ou interdependentes**

Há contratação correlata vigente, Pregão Eletrônico nº 34/2024, Processo Administrativo nº 15580/2024 atualmente em execução.

**XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável**

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, descarte de embalagens e eventual geração de resíduos. Para mitigar esses impactos, serão adotadas medidas alinhadas às boas práticas de sustentabilidade na Administração Pública.

Deverão ser priorizados, sempre que possível, itens com menor impacto ambiental, tais como produtos com embalagens recicláveis, insumos provenientes de fontes sustentáveis e materiais que apresentem menor consumo de energia e de outros recursos durante sua produção ou utilização.





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

Os fornecedores deverão observar normas de armazenamento adequado, descarte correto de resíduos e redução do uso de materiais descartáveis. Será incentivado o uso de produtos biodegradáveis e de baixo impacto ambiental.

Quando aplicável, serão atendidas as diretrizes de logística reversa, visando o retorno, desfazimento ou reciclagem de embalagens, recipientes ou outros refugos, conforme legislação ambiental vigente, contribuindo para a redução de resíduos e preservação do meio ambiente.

**XII – Gerenciamento de risco**

|                       |                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>RISCO 1</u></b> | <b><u>Atraso na entrega do produto</u></b>                             |
| <b>ETAPA</b>          | ( ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor<br>(X) Execução do Contrato |
| <b>Probabilidade</b>  | ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio<br>( ) alto (X) muito alto         |
| <b>Impacto</b>        | ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio<br>( ) alto (X) muito alto         |
| <b>Medida (s)</b>     | Aplicar penalidade no contrato                                         |
| <b>Responsável</b>    | Fiscal do Contrato                                                     |
| <b><u>RISCO 2</u></b> | <b><u>Recebimento de Produtos</u></b>                                  |
| <b>ETAPA</b>          | ( ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor<br>(X) Execução do Contrato |
| <b>Probabilidade</b>  | ( ) Muito baixo ( ) baixo (X) médio<br>( ) alto ( x ) muito alto       |
| <b>Impacto</b>        | ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio<br>(X) alto ( ) muito alto         |
| <b>Medida (s)</b>     | Inspeção de qualidade no recebimento                                   |
| <b>Responsável</b>    | Almoxarifado                                                           |
| <b><u>RISCO 3</u></b> | <b><u>Monitoramento da Qualidade</u></b>                               |





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirópolis/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

|                      |                                                                        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>ETAPA</b>         | ( ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor<br>(X) Execução do Contrato |
| <b>Probabilidade</b> | ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio<br>(X) alto ( ) muito alto         |
| <b>Impacto</b>       | ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio<br>(X) alto ( ) muito alto         |
| <b>Medida (s)</b>    | Avaliações periódicas de satisfação                                    |
| <b>Responsável</b>   | Nutricionista responsável                                              |

**MAPA DE RISCO**

| I<br>M<br>P<br>A<br>C<br>T<br>O | P R O B A B I L I D A D E |                |       |       |         |               |
|---------------------------------|---------------------------|----------------|-------|-------|---------|---------------|
|                                 |                           | MUITO<br>BAIXO | BAIXO | MÉDIO | ALTO    | MUITO<br>ALTO |
|                                 | MUITO                     |                |       |       |         | Risco 1       |
|                                 | ALTO                      |                |       |       | Risco 3 | Risco 2       |
|                                 | MÉDIO                     |                |       |       |         |               |
|                                 | BAIXO                     |                |       |       |         |               |
|                                 | MUITO BAIXO               |                |       |       |         |               |

LEGENDA: Vermelho: Risco extremo – Amarelo: Risco alto – Branco: Risco médio e Verde: Risco baixo.

**XIV - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**

Com base nos estudos expostos acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, que inclui critérios e práticas de sustentabilidade,





**MUNICÍPIO  
DE FIGUEIRÃO**  
MATO GROSSO DO SUL

Secretaria Municipal de Educação e Esporte  
Avenida Moisés de Araújo Galvão, 970  
Figueirão/MS – CEP: 79.428-000  
Telefone: (67) 3274-1037

a Equipe de Planejamento, considera que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

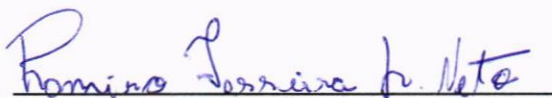
Figueirão/MS, 12 de dezembro de 2025.



**Ariane Domingas Menezes**

Matrícula: 02.382

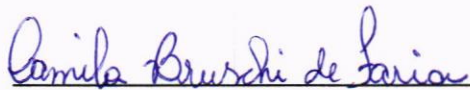
Cargo: Assessor de Licitação



**Ramiro Ferreira Leite Neto**

Matrícula: 02.452

Cargo: Assessor II

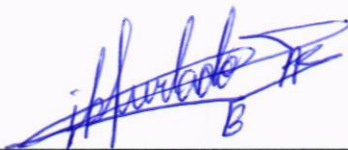


**Camila Bruschi de Faria**

Matrícula: 01.156

Cargo: Assistente Administrativo

Aprovado por:



**Thiago Inácio de Paula Furtado**

Secretário Municipal Interino de Educação e Esporte  
Decreto p/nº.086 de 19 de novembro de 2025.