

Documento de Formalização de Demanda – N.º015/2026

(Chamada Pública - Agricultura Familiar)

Dados do Setor Requisitante

| | | | |
|--|--|--------------------------|----------------------|
| Órgão*: | Prefeitura Municipal de Anaurilândia/MS | | |
| Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): | Secretaria Municipal de Educação e Cultura | | |
| Responsável pela Demanda: | Joselaine Garcia dos Santos Cordeiro | | |
| Cargo*: | Secretária Municipal de Educação e Cultura | Matrícula/Código: | Portaria nº 010/2025 |
| E-mail*: | compraseducacao@anaurilandia.ms.gov.br | Telefone*: | (67) 93505-2363 |

Dados da Demanda

1. Tipo de necessidade:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Material de Consumo | <input type="checkbox"/> Equipamento/Material Permanente |
| <input type="checkbox"/> Serviço Continuado | <input type="checkbox"/> Serviço Não Continuado |
| <input type="checkbox"/> Obra | <input type="checkbox"/> Serviço de Engenharia |

2. Justificativa da necessidade da contratação, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso:

Conforme Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, determina que no mínimo 45% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

Tendo dito, se é solicitada a abertura de processo de Chamamento Público para que seja possível a aquisição dos itens, esses imprescindíveis para se garantir uma melhor alimentação escolar.

Dentre os locais que precisarão dos itens, se resumem: **Creche Municipal São João Calábria, Creche Municipal Zelina Vieira Rego, Escola Municipal de Ensino Infantil Risque e Rabisque, Escola Municipal Rural de Ensino Fundamental Luciano da Costa Lima e Escola Municipal de Ensino Fundamental Professor Paulo Ney.**

À vista disso, justifica-se a demanda, bem como requer a adoção das medidas administrativas para garantir a continuidade das operações e o cumprimento das obrigações institucionais do Município.

3. Grau de prioridade da contratação ou da compra:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC
Rua Nilo Peçanha, Nº 1600, Jardim Esperança, Anaurilândia/MS
Telefone: (67) 93501-2505/ E-mail: secretariaeducacao2528@gmail.com

Joselaine Garcia dos Santos Cordeiro
1

Alto

Médio

Baixo

Justificativa: A presente contratação possui **grau de prioridade alto** já que os itens são complementares à merenda escolar.

4. Legislação específica quanto ao objeto:

Não

Sim

Se sim, qual? Conforme a Lei n.º 11.947/2009, que dispõe sobre o PNAE.

5. Quantidade a ser contratada, devidamente justificada:

O estimativo da quantidade de itens se baseia no último Censo Escolar disponível, no caso o de 2025, mais a quantidade prevista de matrículas para o corrente ano. Dentre o resultado se pode determinar **985 alunos** previstos até a presente data, mas também levado em consideração possíveis novas matrículas.

| PRODUTO | MEDIDA | QUANT. |
|--|--------|--------|
| ABACATE - maduro ou em estágio de maturação fisiológica adequado para consumo, íntegro, firme, limpo, livre de danos mecânicos, fissuras, manchas escuras, podridão, pragas ou qualquer sinal de deterioração. Frutos homogêneos, de tamanho médio ou grande (conforme oferta regional), com casca íntegra e polpa consistente. | Kg | 700 |
| ABACAXI - pérola de primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado apropriadamente. cor da casca deve ser uniforme e, preferencialmente, no estágio de maturação ideal para consumo em curto prazo (casca levemente amarelada na base). Livre de amassados, manchas escuras, picadas de insetos ou rachaduras. A coroa (topete) deve estar verde e firme. O abacaxi não deve apresentar odor de fermentação. A polpa deve ser amarela e suculenta após o corte, com sabor característico (doce e ácido). Frutos totalmente verdes podem ser ácidos demais, e frutos muito moles (maduros demais) deterioram-se rapidamente. | Un | 1200 |
| ABÓBORA MADURA - de primeira qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos. A presença de mofo, casca rachada ou sinais de insetos são motivos para a recusa do lote. | Kg | 1575 |
| ABÓBORA VERDE - de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos. casca macia e brilhante | Kg | 3150 |
| AÇAFRÃO EM RAIZ (FRESCO) - raízes inteiras, firmes, limpas, de coloração alaranjada intensa, tamanho uniforme e com aroma característico. Produto livre de brotações excessivas, rachaduras profundas, danos mecânicos, mofo, umidade excessiva, pragas, insetos ou qualquer sinal de deterioração. Casca íntegra, com aspecto fresco, sem partes murchas ou escurecidas. | Kg | 145 |

| | | |
|---|----|------|
| <p>ACELGA – com no mínimo 500g o maço, composta por folhas inteiras, firmes, crocantes e bem desenvolvidas, de coloração verde intensa com talos brancos ou avermelhados (conforme variedade). Produto limpo, livre de murchamento, escurecimento, danos mecânicos, insetos, pragas, manchas, fungos ou qualquer sinal de deterioração.</p> | Un | 410 |
| <p>ACEROLA LAVADA - fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas.</p> | Kg | 1800 |
| <p>ALFACE (CRESPA OU LISA) – com no mínimo 350 gramas o maço, Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p> | Un | 8700 |
| <p>ALHO – in natura, fresco, limpo, inteiro, sem danos aparentes, sem sinais de brotação, podridão, umidade excessiva ou ataque de pragas. Bulbos homogêneos, firmes, secos e bem formados, com casca íntegra. Livre de sujidades, larvas e parasitas.</p> | Kg | 265 |
| <p>ALMEIRÃO – com no mínimo 300 gramas o maço, Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p> | Un | 750 |
| <p>BANANA NANICA – deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar Grau 2 ou Grau 3 da escala de maturação (verde escura com pontas verdes ou verde-amarelada), ou seja, firme, sem manchas escuras ou amassados, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Os frutos devem estar intactos e ligados ao cacho (penca) por hastes firmes. Não serão aceitos frutos soltos (despencados).</p> | Kg | 3250 |
| <p>BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, Rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades.</p> | Kg | 3550 |

| | | |
|--|-----|------|
| <p>BERINJELA, de boa qualidade fresca, firme, de coloração uniforme, de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> | Kg | 1000 |
| <p>BETERRABA, Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.</p> | Kg | 2225 |
| <p>BRÓCOLIS – peça contendo pelo menos 500 gramas, apresentando inflorescências firmes, compactas e de coloração verde intensa, sem amarelamento, murchamento ou sinais de floração. Produto íntegro, limpo, livre de insetos, pragas, danos mecânicos, manchas, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Corte recente, com talos tenros e folhas externas saudáveis, quando presentes.</p> | Un | 1750 |
| <p>CEBOLA AMARELA - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.</p> | Kg | 1150 |
| <p>CENOURA - de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida. Produto íntegro, limpo, livre de insetos, pragas, danos mecânicos, manchas, fungos ou qualquer sinal de deterioração.</p> | Kg | 1400 |
| <p>CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E SALSA) – com no mínimo 120 gramas o maço, contendo salsa e cebolinha, com folhas verdes, firmes, aromáticas e bem desenvolvidas. Produto íntegro, limpo, livre de murchamento, amarelamento, excesso de umidade, danos mecânicos, insetos, pragas, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Maços uniformes, colhidos recentemente (preferencialmente em até 24 horas antes da entrega).</p> | Un. | 4350 |
| <p>CHICÓRIA - com no mínimo 300 gramas o maço, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p> | Un. | 510 |
| <p>CHUCHU - de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> | Kg | 2100 |

| | | |
|---|----|-------------|
| COENTRO – com no mínimo 120 gramas o maço. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. | Un | 1325 |
| COUVE – com no mínimo 200 gramas o maço. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e Típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | Un | 3750 |
| COUVE-FLOR – com pelo menos 600 gramas a peça, selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | Un | 1690 |
| FARINHA DE MANDIOCA - branca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto. | Kg | 590 |
| FEIJÃO DE CORDA - grãos inteiros, sem furos e com ausência de insetos, produto embalado primária em saco de polipropileno atóxico e transparente. | Kg | 300 |
| GOIABA - de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada. | Kg | 380 |
| HORTELÃ – com no mínimo 50 gramas o maço, composta por ramos e folhas verdes, aromáticas, íntegras, firmes e bem formadas, livres de murchamento, escurecimento, insetos, pragas, danos mecânicos ou sinais de deterioração. Maços uniformes, colhidos recentemente (preferencialmente em até 24 horas antes da entrega). | Un | 260 |
| INHAME - tubérculos íntegros, firmes, de tamanho uniforme, limpos, livres de brotações excessivas, rachaduras, danos mecânicos, manchas, mofo, pragas ou qualquer sinal de deterioração. Casca íntegra, com aspecto fresco e sem umidade excessiva. | Kg | 1070 |
| LARANJA PERA - firme, casca lisa e brilhante, sabor adocicado, sem lesões mecânicas e microbianas, livre de quaisquer danos, pragas ou doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. devidamente embalado. | Kg | 1350 |
| LIMÃO ROSA - de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo. | Kg | 1575 |

| | | |
|---|----|-------------|
| <p>LIMÃO TAITI - de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.</p> | Kg | 3050 |
| <p>MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> | Kg | 3400 |
| <p>MANDIOCA - com casca, integra, cor sabor e aroma característico, limpas, sem sujeiras, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. ausência de fibra central escura ou fio preto (deterioração pós-colheita), que a torna imprópria para o consumo.</p> | Kg | 650 |
| <p>MANGA HADEN - frutos inteiros, firmes, limpos, de coloração característica conforme a variedade Haden, livres de danos mecânicos, machucados, rachaduras, manchas escuras, pragas, insetos, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Frutos selecionados, tamanho uniforme, aroma característico e maturação adequada para consumo, sem excesso de umidade na casca. Produto colhido recentemente.</p> | Kg | 775 |
| <p>MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.</p> | Kg | 825 |
| <p>MAXIXE - frutos inteiros, firmes, de coloração verde característica, com espinhos naturais bem formados, tamanho uniforme e textura adequada ao consumo. Produto limpo, livre de murchamento, amarelamento, danos mecânicos, rachaduras, manchas, pragas, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Colhido recentemente.</p> | Kg | 540 |
| <p>MEL POTE - puro de abelha, de boa qualidade, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 01kg.</p> | Kg | 145 |
| <p>MEL SACHÊ - puro de abelha, de boa qualidade, com registro no. Ministério da Agricultura.</p> | Kg | 165 |
| <p>MELANCIA - fresca, com no mínimo 08kg, o peso médio unitário deve ser uniforme dentro do lote, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. A melancia deve ter sabor doce e polpa com cor vermelha/rosada característica da variedade, sem sinal de fibrosidade ou apodrecimento interno. O pedúnculo (cabinho) deve estar seco ou quase seco, e a mancha de solo (a parte que tocou a terra) deve ser de cor amarela intensa, não deve apresentar um som "oco" exagerado ao ser batida, pois isso pode</p> | Kg | 4900 |

| | | |
|---|----|-------------|
| indicar supermaturação ou início de deterioração interna. | | |
| MELÃO NACIONAL - fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações | Kg | 1775 |
| MILHO VERDE - As espigas devem ser inteiras, sadias, uniformes em tamanho e livres de pragas ou doenças, espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalados em sacos plásticos ou fardos transparentes, sem atividade de água. Os grãos devem ser de cor amarela intensa e brilhante, leitosos, macios e tenros, no ponto de colheita ideal para consumo (nem muito duros, nem muito aquosos). O sabor deve ser característico do milho verde, doce e agradável. As fileiras de grãos devem estar completas e bem formadas, sem falhas significativas. É essencial que o fornecedor garanta que o produto seja colhido em tempo hábil e entregue o mais fresco possível. A palha murcha ou amarelada indica milho velho e deve ser motivo de recusa. | Kg | 1850 |
| MORANGO - frutos inteiros, firmes, frescos, maduros, porém não excessivamente macios, de coloração vermelho-viva uniforme, sem machucados, amassados, rachaduras, mofo, umidade excessiva, restos florais deteriorados ou sinais de deterioração. Frutos limpos, selecionados, de tamanho homogêneo (médio ou conforme disponibilidade sazonal), com pedúnculo verde e íntegro. Acondicionados em bandejas ou embalagens apropriadas, limpas, transparentes, ventiladas e resistentes, que preservem a integridade dos frutos durante o transporte. Produto colhido recentemente. Proibido o fornecimento de morangos congelados, pré-lavados ou em recipientes que permitam o acúmulo de líquido no fundo. | Kg | 1050 |
| PÃO CASEIRO – contendo farinha de trigo, fermento, açúcar, e sal, fresco, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Não deve conter Leite de Vaca e Ovos. Proibido: Uso de misturas prontas industrializadas ricas em aditivos, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Uso de açúcares deve ser restrito e conforme orientação do Nutricionista RT. | Kg | 5700 |
| PEPINO - de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 600 |
| PIMENTÃO VERDE - fresco de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação ideal. | Kg | 680 |

| | | |
|--|----|-------------|
| <p>QUIABO - frutos inteiros, firmes, de coloração verde característica, tamanho uniforme (preferencialmente entre 8 e 12 cm), textura macia, porém não fibrosa. Produto limpo, livre de murchamento, amarelamento, danos mecânicos, rachaduras, manchas, pragas, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Colhido recentemente.</p> | Kg | 350 |
| <p>RABANETE - raízes inteiras, firmes, de coloração vermelho-viva (ou conforme variedade), tamanho uniforme, textura crocante e sem sinais de fibrosidade excessiva. Produto limpo, livre de terra excessiva, rachaduras, danos mecânicos, murchamento, manchas, pragas, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Folhagem (quando presente) verde, íntegra e sem amarelamento. Colhido recentemente.</p> | Kg | 240 |
| <p>REPOLHO BRANCO - tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p> | Kg | 950 |
| <p>RÚCULA – com no mínimo 150 gramas o maço, composta por folhas verdes, firmes, íntegras, tenras e bem desenvolvidas, com aroma característico. Produto limpo, livre de murchamento, amarelamento, excesso de umidade, danos mecânicos, insetos, pragas, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Colhida recentemente.</p> | Un | 1950 |
| <p>TOMATE CEREJA - frutos inteiros, firmes, de tamanho uniforme, coloração vermelho-intensa (ou conforme variedade), com brilho natural, sem rachaduras, machucados, amassados, manchas escuras, pragas, insetos ou qualquer sinal de deterioração. Produto limpo, maduro, porém não mole, com polpa consistente e sabor característico.</p> | Kg | 1150 |
| <p>TOMATE RASTEIRO – de primeira qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legumes graúda, de polpa firme intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.</p> | Kg | 3500 |
| <p>VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As vagens devem ser frescas, tenras (flexíveis, sem rigidez de maturação avançada), firmes, de coloração verde intensa e uniforme. Os grãos internos devem ser pequenos (sinal de vagem tenra). Vagens longas demais, com grãos internos muito salientes ou casca grossa (fibrosa) devem ser rejeitadas. Deve estar isenta de manchas escuras, picadas de insetos, fibrosidade excessiva, e livre de terra em excesso. A vagem deve "quebrar" facilmente ao ser dobrada.</p> | Kg | 1125 |

Especificação Técnica:

Não

Sim

6. Estimativa preliminar de valor, com base nas contratações anteriores:

O estimativo se baseia em pesquisa realizada junto ao fornecedor especializado na distribuição desse item em específico, sendo o preço médio encontrado, com base em pesquisa prévia, é de **RS 981.468,65**.

7. Fonte de Recurso:

Federal

Estadual

Municipal

9. Previsão de data em que devem ser entregues os produtos ou iniciada a prestação dos serviços:

Deve ser entregue conforme prazo estipulado em processo licitatório após a solicitação emitida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

10. Outras informações:

Não há.

Indicação de servidores para fiscalização da contratação

Fiscalização Técnica

| | Titular | Substituto |
|-------------------|--|-------------------|
| Nome: | Reginaldo Ribeiro | |
| Matrícula: | 00012788 | |
| Sector: | Secretaria Municipal de Educação e Cultura | |

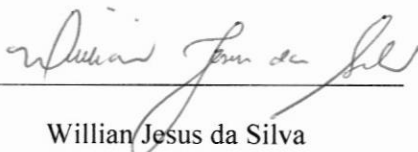
Declaro ter tomado ciência de que caberá ao fiscal (ou ao seu substituto) o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeitos de pagamento.

Ciência do Fiscal Titular: 

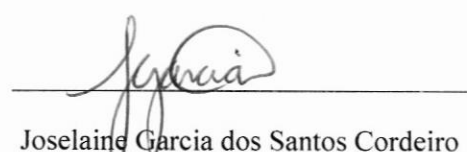
Anaurilândia/MS, 24 de fevereiro de 2026

Elaborado por:

Aprovado por:



Willian Jesus da Silva
Setor de Compras e Planejamento



Joselaine Garcia dos Santos Cordeiro
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC
Rua Nilo Peçanha, Nº 1600, Jardim Esperança, Anaurilândia/MS
Telefone: (67) 93501-2505/ E-mail: secretariaeducacao2528@gmail.com



Venâncio Galli Filho
Diretor de Departamento de Compras
Portaria nº 037/2025