



**PREFEITURA DE
CAMPO MOURÃO**

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

CHAMADA PÚBLICA

01/2026

CONTRATANTE

Município de Campo Mourão

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) da Rede Municipal de Ensino de Campo Mourão, ao longo do ano de 2027 – SECED

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.018.548,50

PERÍODO DO CHAMAMENTO

De 23 de outubro de 2026 a 23 de novembro de 2026

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 22/10/2026 09:53:03 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d693a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

SUMÁRIO

EDITAL

1. DO OBJETO	3
2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	3
3. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO	3
4. DO PROJETO DE VENDA	5
5. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA	5
6. DA CLASSIFICAÇÃO DO PROJETO DE VENDA	6
7. DO VALOR.....	6
8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	7
9. DOS PRODUTOS.....	7
10. DA CONTRATAÇÃO	8
11. DOS FATOS SUPERVENIENTES	8
12. DA IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE	8
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	8
14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.....	11
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	11
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	12
17. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, TODOS OS ANEXOS E MODELO DO PROJETO DE VENDA 14	
18. ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA	15
19. ANEXO III – PRODUTOS PARA COTAÇÃO	16
20. ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO	49
21. ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA NA ÍNTEGRA	63

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 22/10/2026 09:53 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p4f0d693a92a74>





CHAMADA PÚBLICA N.º 1/2026 - SECED

O MUNICÍPIO DE CAMPO MOURÃO, Estado do Paraná, através dos agentes de contratação e pregoeiro, designados pela Portaria n.º 417/2026, publicada no Órgão Oficial do Município n.º 3359 de 05/05/2026, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resoluções do FNDE, torna público a realização de Chamamento Público.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) da Rede Municipal de Ensino de Campo Mourão, ao longo do ano de 2027 - SECED**, conforme artigos 54, §1º, e 175, §2º, da Lei 14.133/21 (Nova Lei de Licitações), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar fornecedores individuais detentores de CAF Pessoa Física, grupos informais constituídos por agricultores familiares detentores de CAF Pessoa Física, grupos formais – associações e cooperativas – detentores de CAF Pessoa Jurídica e Empreendedores Familiares Rurais detentores de CAF Pessoa Jurídica, conforme a regulamentação vigente do PNAE.
- 2.2. Independentemente dos critérios de seleção, deverá ser observado o disposto no art. 29, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, assegurando que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor das aquisições de alimentos da Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada pelo CAF, realizadas pela Entidade Executora, esteja em nome da mulher integrante da unidade familiar, mediante comprovação por nota fiscal de venda com indicação do respectivo CPF, devendo a mulher constar no extrato do CAF como integrante da mão de obra da unidade.

3. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

- 3.1. Os participantes do chamamento público que pretendam se tornar fornecedores deverão se cadastrar no site www.portaldecompraspublicas.com.br e inserir os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação, previstos pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026:





3.1.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de CAF Física, não organizados em grupo:

- a)** Declaração Unificada, Anexo II;
- b)** a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- c)** o extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- d)** o Projeto de venda com assinatura do agricultor participante;
- e)** a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE n.º 4;
- f)** a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.1.2. Dos grupos informais, organizados em grupo por dois ou mais agricultores familiares:

- a)** a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b)** Declaração Unificada, Anexo II;
- c)** o extrato da CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- d)** o Projeto de venda com assinatura do agricultor participante;
- e)** a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE n.º 4;
- f)** a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.1.3. Dos Grupos Formais, organizados em associações e cooperativas:

- a)** a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CNPJ;
- b)** Declaração Unificada, Anexo II;
- c)** o extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- d)** a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e)** as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- f)** o Projeto de venda assinado pelo seu representante legal e demais participantes;
- g)** a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- h)** a relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;
- i)** a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;





j) a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE n.º 4.

3.1.4. Do Empreendedor Familiar Rural, detentores de CAF Jurídica:

- a) a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CNPJ;
- b) Declaração Unificada, Anexo II;
- c) o extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- d) a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e) a cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural ou documento análogo;
- f) o Projeto de venda assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is);
- g) a declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;
- h) a relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;
- i) a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- j) a documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE n.º 4.

3.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica estabelecido o prazo de 5 (cinco) dias úteis da notificação para a regularização das desconformidades.

4. DO PROJETO DE VENDA

4.1. Também deverão ser protocolado o Projeto de Venda conforme Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

5. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

- 5.1.** Poderá ser exigida, dos proponentes classificados, a apresentação de amostras dos produtos indicados no edital, quando necessária à avaliação objetiva da qualidade e da adequação ao padrão estabelecido.
- 5.2.** As amostras deverão ser apresentadas pelo em até 5 (cinco) dias úteis a contar da divulgação do resultado do julgamento, para fins de avaliação pela Divisão de Alimentação Escolar, referente à fase de habilitação e proposta. Caso as amostras não sejam apresentadas, a Organização Fornecedora (OF) será desclassificada.





- 5.3. A avaliação poderá considerar características sensoriais, aparência, cor, odor, textura, sabor, rendimento, embalagem, rotulagem, composição e demais critérios técnicos pertinentes ao produto.
- 5.4. Para polpas de frutas e outros produtos sujeitos a registro ou inspeção específica, deverão ser apresentados os documentos sanitários e registros exigidos pela legislação aplicável.
- 5.5. A apresentação de amostra não substitui a responsabilidade do fornecedor pela qualidade de todos os produtos efetivamente entregues.
- 5.6. A Administração poderá recusar produtos que apresentem qualidade inferior, divergência das especificações, irregularidade sanitária ou qualquer condição incompatível com o edital.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DO PROJETO DE VENDA

- 6.1. A Comissão de Licitações classificará as propostas (projeto de venda), de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº. 4, de 26 de fevereiro de 2026, considerando o preço dos produtos embalados individualmente, de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, do frete para transporte e distribuição ponto a ponto. A Divisão de Alimentação dará preferência para os produtos orgânicos ou agroecológicos.

7. DO VALOR

- 7.1. O valor ofertado deverá considerar todos os insumos exigidos na Chamada Pública, incluindo despesas com transporte, embalagens, acondicionamento, tributos e demais despesas incidentes.
- 7.2. Para produtos orgânicos ou agroecológicos, serão observados os critérios e eventual acréscimo de preço admitidos pela regulamentação vigente, mediante comprovação da condição correspondente.
- 7.3. Não serão aceitas propostas com preços superiores ao pré-estabelecido na Requisição ao Compras, conforme pesquisa prévia realizada pela Secretaria Municipal da Educação. O valor de referência foi obtido a partir da média de preços cotados, de acordo com as instruções da Resolução FNDE nº 04/2026.
- 7.4. O limite individual de venda de gêneros alimentícios de cada Agricultor Familiar que integra o Grupo Formal será, no máximo, de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do PNAE, conforme previsto na Resolução FNDE nº 04/2026.





8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 8.1. A medição será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues, conferidas e aceitas pela Secretaria Municipal da Educação, de acordo com os cronogramas emitidos.
- 8.2. O pagamento ficará condicionado à comprovação da entrega, ao aceite dos produtos e à apresentação da documentação fiscal exigida.
- 8.3. No caso de cooperativas, associações ou Empreendedores Familiares Rurais, deverá acompanhar a documentação fiscal a relação dos agricultores participantes, com CPF, CAF e valor correspondente, conforme as exigências do PNAE.
- 8.4. Não haverá pagamento por produtos recusados, não entregues ou entregues em desacordo com as especificações, até que a situação seja regularizada.
- 8.5. Após a entrega, o fornecedor credenciado deverá emitir nota fiscal em nome do Município de Campo Mourão (CNPJ n.º 75.904.524/0001-06), a depender do órgão solicitante, de maneira que deverá ser indicado ainda no corpo da nota o número do empenho, o número e nome do banco, agência e número da conta, na qual deverá ser feito o pagamento.
- 8.6. O pagamento ocorrerá até o 15º (décimo quinto) dia útil após a apresentação da nota fiscal, desde que os produtos tenham sido aprovados e atestados recebimento pelas instituições de ensino, e será feito por transferência bancária na conta corrente da contratada.
- 8.7. Os valores das notas fiscais estão sujeitos às retenções tributárias e previdenciárias na forma da lei.

9. DOS PRODUTOS

- 9.1. Os gêneros alimentícios, unidades de medida, quantidades, padrões de qualidade, embalagens e valores de referência serão aqueles constantes da Requisição ao Compras/Planilha de Formação de Preços anexa.
- 9.2. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, de qualidade, rendimento, conservação, apresentação, embalagem e rotulagem estabelecidas pela Administração e pela legislação sanitária aplicável.
- 9.3. Deverão ser priorizados alimentos in natura ou minimamente processados, conforme o planejamento dos cardápios e as diretrizes estabelecidas nos arts. 17 a 21 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
- 9.4. Para hortifrutigranjeiros, deverão ser observados aspectos de frescor, integridade, maturação adequada, ausência de sujidades, pragas, deterioração e danos que comprometam o consumo.





- 9.5. Para alimentos processados, deverão ser observadas as exigências de registro, inspeção, rotulagem e informação nutricional aplicável.
- 9.6. Para produtos orgânicos ou agroecológicos ofertados como tais deverão ser apresentadas a documentação de certificação ou comprovação admitida pela legislação.

10. DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. O Proponente Vencedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, conforme Minuta de Contrato (Anexo IV), atendendo aos termos Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.
- 10.2. A vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2027, podendo ser prorrogada nos termos da lei.

11. DOS FATOS SUPERVENIENTES

- 11.1. Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Comissão de Licitações, determinar:
- a) adiamento do processo;
 - b) revogação desta Chamada ou sua modificação no todo ou em parte.

12. DA IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

- 12.1. Observado o disposto no **item 6** acima, após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública a Comissão de Licitações considera, para todos os fins, que o procedimento para aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizado.

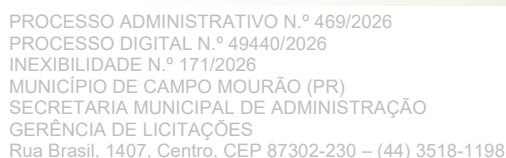
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o contrante que, com dolo ou culpa:
- 13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:





- ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 22/10/2026 09:53 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://c.ionm.com.br/p/4f0d693a92a74>





- 13.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do Contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 13.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato licitado.
- 13.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato licitado.
- 13.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 13.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 13.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contrante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.





- 13.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 14.1.** Das decisões proferidas decorrentes da presente Chamada Pública, caberão recursos: Na fase inicial na forma de IMPUGNAÇÃO do edital e nas seguintes, na forma de recursos administrativos.
- 14.2.** Em ambos os casos, protocolizando a solicitação de forma a questionar os ditames do edital ou recorrendo das decisões tomadas pela Comissão.
- 14.3.** O prazo máximo para as impugnações será de 02 (dois) dias úteis anteriores à data da abertura das propostas e 02 (dois) dias úteis para recursos contra as decisões tomadas pela Comissão.
- 14.4.** Caberá à Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura Familiar, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 14.5.** Caso a Comissão Especial de Chamada Pública da Agricultura Familiar decida pela não impugnação do ato convocatório, deverá encaminhar o processo para a Autoridade Competente, a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão.
- 14.6.** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização da Chamada.
- 14.7.** Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 15.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 15.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.





- 15.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.
- 15.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.4.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 15.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1.** Nenhuma indenização será devida aos participantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao chamamento público, ou ainda, por qualquer outro motivo alegado em relação a este processo.
- 16.2.** Cada parte, na execução do processo de credenciamento, deve arcar no âmbito de suas respectivas responsabilidades, com toda e qualquer despesa de natureza social, trabalhista, previdenciária, tributária, securitária ou indenizatória, não possuindo o credenciado qualquer vínculo empregatício com o Município de Campo Mourão.
- 16.3.** A inobservância, em qualquer fase do processo, por parte do interessado, dos prazos estabelecidos em notificações pessoais ou gerais, será caracterizada como desistência, implicando sua exclusão do certame.
- 16.4.** A inexistência de afirmativas, declarações falsas ou irregulares em quaisquer documentos, ainda que verificada posteriormente, será causa de eliminação do interessado do processo de credenciamento, anulando-se a participação, bem como todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo das demais medidas de ordem administrativa, cível ou criminal.
- 16.5.** É de inteira responsabilidade do interessado acompanhar as informações e os resultados disponíveis divulgados no Órgão Oficial do Município.
- 16.6.** Não serão fornecidas informações por telefone quanto à habilitação no processo de credenciamento, bem como não serão expedidos atestados, cópias de documentos, certificados ou certidões relativas à habilitação, valendo para tal fim os resultados publicados no Órgão Oficial do Município.
- 16.7.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.8.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Campo Mourão](#).
- 16.9.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.9.1.** ANEXO I - Termo de Referência;





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

- 16.9.2. ANEXO II – Modelo de Declaração Unificada;
- 16.9.3. ANEXO III – Produtos para Cotação;
- 16.9.4. ANEXO IV – Modelo de Contrato;
- 16.9.5. ANEXO V - Termo de Referência na Íntegra.

Campo Mourão (PR), 22 de outubro de 2026.

Ciente da designação:



Assinado eletronicamente por:

LUIS FERNANDO BUOSI

22/10/2026 09:50:51

Assinatura digital avançada.

Divisão de Elaboração de Minutas de Editais
[Portaria n.º 876/2025](#)

Agente de Contratação
Portaria 417/2026

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 22/10/2026 09:53 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p4f0d693a92a74>





17. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, TODOS OS ANEXOS E MODELO DO PROJETO DE VENDA

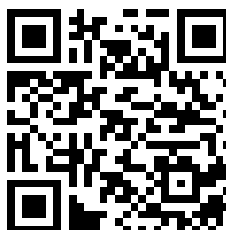
17.1. TERMO DE REFERÊNCIA



17.2. TODOS OS ANEXOS



17.3. MODELO DO PROJETO DE VENDA





18. ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Ref.: CHAMADA PÚBLICA n.º ____/____

1. PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO: Declaro para efeito do cumprimento ao estabelecido no Inciso I do artigo 63 do novo Estatuto de Licitações, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos os requisitos de habilitação exigidos neste Edital e de veracidade das informações prestadas.

2. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO: Declaro que inexistem fatos impeditivos (declaração de inidoneidade ou suspensão temporária de contratar) quanto à habilitação nesta licitação.

3. DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR TRABALHISTA: Declaro, nos termos do Inciso IV do artigo 62 da Lei 14.133/2021, que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4. DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO: Declaro que não mantenho vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da Ata, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE: Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que

() sou () não sou microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência no procedimento licitatório realizado pelo Município de Campo Mourão.

6. DECLARAÇÃO QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS E RESERVA DE CARGOS PRA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL: Declaro que cumpro as exigências e reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7. DECLARAÇÃO DE CONSENTIMENTO DO TRATAMENTO DE DADOS: Declaro estar ciente de que todos os meus documentos enviados para esta licitação, bem como minha imagem em sessões presenciais, estarão disponíveis para consulta pública no Portal da Transparência do Município de Campo Mourão, para atendimento da administração pública ao princípio da transparência e a Lei de Acesso à Informação (LAI) n.º 12.527/11.

Campo Mourão, ____ de _____ de 2026.

Nome resp. da empresa (Proponente)





19. ANEXO III – PRODUTOS PARA COTAÇÃO

Item	Un	Qtde.	Descrição	Preço Unit.	Preço Total
1	KG	1.000	ABACATE. TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM MANCHAS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	5,99	5.990,00
2	UND	1.000	ABACAXI PÉROLA. MADUROS, POLPA COM COLORAÇÃO BRANCO PÉROLA; TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADOS OU DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM MANCHAS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE NO MÍNIMO 1 KG.	7,36	7.360,00
3	KG	3.000	ABOBRINHA VERDE TIPO MENINA. FRESCA (COLHEITA	6,61	19.830,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			RECENTE); DEVE SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; COM POLPA INTACTA, FIRME E DE COR CLARA E SADIA, COM CASCA VERDE E MACIA, NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
4	KG	500	ABOBRINHA VERDE TIPO MENINA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. FRESCA (COLHEITA RECENTE) DEVE SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; COM POLPA INTACTA, FIRME E DE COR CLARA, COM CASCA VERDE E MACIA, NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	7,75	3.875,00
5	UND	500	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (CÚRCUMA) ORGÂNICO PÓ FINO OBTIDO DO RIZOMA DE AÇAFRÃO-DA-TERRA (CURCUMA LONGA), 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES. COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA	10,70	5.350,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:13:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 100G.		
6	KG	2.000	ACELGA. FRESCA (COLHEITA RECENTE) E FIRMES, VIÇOSAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM FRESCAS E CROCANTES; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG	6,14	12.280,00
7	UND	500	ALECRIM DESIDRATADO ORGÂNICO FOLHAS DE ALECRIM (ROSMARINUS OFFICINALIS) DESIDRATADAS 100%, PRESERVANDO ÓLEO ESSENCIAL E AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU	10,60	5.300,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:13:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 50G.		
8	KG	5.000	ALFACE. FRESCA (COLHEITA RECENTE) E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	9,44	47.200,00
9	KG	1.000	ALFACE. FRESCA (COLHEITA RECENTE) E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS	12,53	12.530,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a7a>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
10	KG	500	ALHO. GRAU DO TIPO COMUM MADURO, CABEÇA INTEIRA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO COM GOMOS ÍNTEGROS, COM BULBOS CURADOS, APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE KG.	23,44	11.720,00
11	KG	50.000	BANANA NANICA. EM PENCAS, SEREM FRESCAS; TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	5,12	256.000,00
12	KG	30.000	BANANA NANICA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EM PENCAS, SEREM FRESCAS; TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, ROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR A	6,53	195.900,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 ÀS 15:03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
13	KG	2.000	BATATA DOCE. BRANCA/ROXA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	4,19	8.380,00
14	KG	1.000	BETERRABA. SEM FOLHAS, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR	5,27	5.270,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
15	KG	500	BETERRABA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. SEM FOLHAS, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	7,72	3.860,00
16	KG	500	BERINJELA. TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	7,84	3.920,00
17	UND	200	BISCOITO DE POLVILHO - BISCOITO FEITO À BASE DE POLVILHO, ZERO GORDURA TRANS DE BOA QUALIDADE E LIVRES DE SUJIDADES, MACIO. OS BISCOITOS COM UNIFORMIDADE (TAMANHO E FORMA). MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE	30,77	6.154,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE COM 500 GR		
18	KG	500	BRÓCOLIS CABEÇA OU RAMOSO. TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	9,62	4.810,00
19	KG	300	BRÓCOLIS ORGÂNICO. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO	11,76	3.528,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
20	PCT	3.000	CANJICA DE MILHO BRANCA. GRUPO CANJICA MISTURADA, SUB GRUPO DESPELICULADA, CLASSE BRANCA, TIPO 1. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS.	5,80	17.400,00
21	PCT	3.000	CANJIQUELHA DE MILHO (XERÉM). PRODUTO DO GRÃO DE MILHO, DE COR AMARELA, FINA. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE	8,22	24.660,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.		
22	KG	2.500	CEBOLA CABEÇA. TAMANHO MÉDIO, NÃO BROTADA, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	5,71	14.275,00
23	UN	10.000	CEBOLINHA. FOLHAS INTERINAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM RAÍZES, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. MAÇO COM 50GRAMAS.	1,70	17.000,00
24	UND	4.000	CEBOLINHA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E	1,84	7.360,00

ESTE DOCUMENTO FOI GERADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			REGULAMENTOS APLICÁVEIS. FOLHAS INTERINAS, COM TALO, GRAÜDAS, SEM RAÍZES, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. MAÇO COM 50 GRAMAS.		
25	KG	5.000	CENOURA. FRESCA, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	5,83	29.150,00
26	KG	2.000	CHUCHU. DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS E SATISFAZER AS	5,00	10.000,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
27	UND	700	COLORAU EM PÓ_ ORGÂNICO CORANTE NATURAL EM PÓ, PRODUZIDO A PARTIR DE SEMENTES DE URUCUM (BIXA ORELLANA), PROCESSADAS COM FUBÁ DE MILHO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES. COLORAÇÃO VERMELHO-ALARANJADA CARACTERÍSTICA. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 500G.	22,93	16.051,00
28	KG	800	COUVE FLOR _ TIPO SEM FOLHAS, IN NATURA, COM COLORACAO E TAMANHOS UNIFORMES TIPICOS DA VARIEDADE, COM CORPO COMPACTO E FIRME, TALOS FIRMES, VICOSOS SEM MANCHAS ESCURAS. CARACTERISTICAS: FLORES FIRMES DE	9,87	7.896,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			COLORAÇÃO BRANCA OU CREME, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE. KG		
29	KG	400	COUVE FLOR _ ORGÂNICA-TIPO SEM FOLHAS, IN NATURA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, COM CORPO COMPACTO E FIRME, TALOS FIRMES, VIÇOSOS SEM MANCHAS ESCURAS. CARACTERÍSTICAS: FLORES FIRMES DE COLORAÇÃO BRANCA OU CREME, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	12,06	4.824,00
30	KG	2.000	COUVE FOLHA. TIPO MANTEIGA DE TAMANHO MÉDIO, TALO VERDE OU ROXO, INTEIROS, FRESCA (COLHEITA RECENTE) E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	10,85	21.700,00
31	KG	1.000	COUVE FOLHA _ ORGÂNICA-TIPO MANTEIGA DE TAMANHO MÉDIO, TALO VERDE OU ROXO, INTEIROS, FRESCA (COLHEITA RECENTE) E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. DEVEM SER	13,75	13.750,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:00
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTE CONDICOES: SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUCAO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
32	PCT	600	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEM FERMENTO. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM EMBALAGEM ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 5 KG.	17,99	10.794,00
33	PCT	800	FARINHA DE MILHO TIPO BIJU. FLOCADA, AMARELA, SEM SAL. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS	6,84	5.472,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG.		
34	PCT	10.000	FEIJÃO CARIOQUINHA. TIPO 1, GRUPO 1, COMUM, CLASSE CORES, GRÃO INTEIRO, LISO E BRILHANTES, APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG.	9,29	92.900,00
35	PCT	2.000	FUBA FINO. PRODUTO DO GRÃO DE MILHO, DE COR AMARELA, FINA. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO	5,13	10.260,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG.		
36	KG	4.000	GOIABA VERMELHA SEREM FRESCAS; TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	9,48	37.920,00
37	KG	40.000	LARANJA. PÊRA MADURA, TAMANHO MÉDIO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE	4,60	184.000,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
38	KG	1.000	LIMAO TAHITI/ROSA. TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; SEM DEFEITOS INTERNOS OU EXTERNOS COMO BAIXA SUCULÊNCIA, LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR, NÃO ESTAR AMASSADA OU PODRE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	6,84	6.840,00
39	KG	500	LIMAO TAHITI / ROSA_ ORGÂNICO- TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; SEM DEFEITOS INTERNOS OU EXTERNOS COMO BAIXA SUCULÊNCIA, LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR, NÃO ESTAR AMASSADA OU PODRE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA;	7,37	3.685,00





			ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG		
40	PCT	13.000	MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA COM OVOS. (COMPOSIÇÃO: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA), CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.	5,24	68.120,00
41	KG	5.000	MAMÃO FORMOSA. MADURO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E	7,36	36.800,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
42	KG	1.000	MAMÃO FORMOSA_ ORGÂNICO -MADURO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG	8,84	8.840,00
43	KG	2.000	MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, CONGELADA. DESCASCADA, CORTADA EM TOLETES E HIGIENIZADA, DE FÁCIL COZIMENTO, NÃO FIBROSA E SEM FIAPOS. FRESCA, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO E QUE MANTENHA CONGELADO ATÉ A ENTREGA; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	8,05	16.100,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 09:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
44	KG	1.000	MANDIOCA ORGÂNICA COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. TIPO BRANCA/AMARELA, CONGELADA, 1ª QUALIDADE, DESCASCADO, CORTADO EM TOLETES E HIGIENIZADO, DE FÁCIL COZIMENTO, NÃO FIBROSA E SEM FIAPOS. FRESCA, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO E QUE MANTENHA CONGELADO ATÉ A ENTREGA; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG	10,43	10.430,00
45	KG	2.500	MANGA TOMMY. MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE	7,86	19.650,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
46	KG	300	MANGA TOMMY_ ORGÂNICA- MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG	10,41	3.123,00
47	UND	500	MANJERICÃO DESIDRATADO_ ORGÂNICO FOLHAS DE MANJERICÃO (OCIMUM BASILICUM) DESIDRATADAS, 100%, SEM TALOS GROSSOS, PRESERVANDO AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ	10,80	5.400,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 50G.		
48	KG	200	MARACUJÁ. TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR À MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	13,58	2.716,00
49	KG	4.000	MELANCIA. MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES,	3,21	12.840,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. P		
50	KG	500	MELÃO AMARELO OU ORANGE. MADURO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	8,06	4.030,00
51	KG	2.000	MILHO VERDE EM ESPIGA. IN NATURA, APRESENTAÇÃO ESPIGA, DESCASCADAS, ESPIGAS DE TAMANHÓ MÉDIO A GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESPIGAS ÍNTEGRAS, GRÃOS TENROS, BEM ESTUFADOS E MACIOS, ESPIGAS SEM CABELOS ENTRE AS FILEIRAS DE GRÃOS, ESPIGAS COM GRÃOS LEITOSOS E BEM PREENCHIDAS (SEM AUSÊNCIA DE GRÃOS), SEM FUNGOS E PARASITOS, TONALIDADE DOS GRÃOS ESBRANQUIÇADA, A PONTA INTERIOR DA ESPIGA DEVERÁ ESTAR AFILADA E MACIA, NÃO SERÃO ACEITOS ESPIGAS DE GRÃOS AMADURECIDOS E DUROS. KG.	8,20	16.400,00
52	KG	800	MORANGO. PODENDO SER IN NATURA OU CONGELADO. SE CONGELADO, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO PARA PRODUTOS PROCESSADOS, DEVERÁ SER APENAS O FRUTO SEM ADIÇÃO DE NENHUM OUTRO COMPONENTE E ÁGUA. MADURO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA,	32,80	26.240,00

PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
53	UND	500	ORA PRO NÓBIS EM PÓ (FARINHA DE ORAPRONÓBIS) ORGÂNICO FARINHA OBTIDA DE FOLHAS DE ORAPRONÓBIS (PERESKIA ACULEATA) DESIDRATADAS E MOÍDAS, 100%, SEM ADIÇÃO DE OUTROS COMPONENTES. COLORAÇÃO VERDE-ESCURA. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 50G.	11,30	5.650,00
54	UND	600	ORÉGANO DESIDRATADO ORGÂNICO FOLHAS DE ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE) DESIDRATADAS, 100%, MANTENDO AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA,	10,00	6.000,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			PRÓPRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, COM CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. EMBALAGEM COM 50G.		
55	KG	500	PÃO CASEIRO INTEGRAL SEM LEITE E DERIVADOS. SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS, SEM AÇÚCAR. DE MASSA LEVE, FATIADO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FERMENTO, SAL, GORDURA TIPO VEGETAL ZERO TRANS, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE EXCELENTE QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	24,29	12.145,00
56	KG	10.000	PÃO CASEIRO SEM LEITE E DERIVADOS. SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS, SEM AÇÚCAR. DE MASSA LEVE, FATIADO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, SAL, GORDURA TIPO VEGETAL ZERO TRANS, APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE	18,70	187.000,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p4f0d683a92a74>





			CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
57	KG	2.500	PÃO BISNAGA DE MASSA LEVE, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS E SEM AÇÚCAR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, SAL E GORDURA TIPO VEGETAL ZERO TRANS. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ISENTO DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, UMIDADE, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. ARMAZENADO EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, TRANSPARENTES, ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CADA UNIDADE COM PESO DE 50 GRAMAS.	24,49	61.225,00
58	KG	1.000	PEPINO CAIPIRA. DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; COM POLPA ABUNDANTE, INTACTA E FIRME; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE;	6,26	6.260,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
59	KG	300	PEPINO CAIPIRA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; COM POLPA ABUNDANTE, INTACTA E FIRME; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	7,48	2.244,00
60	KG	150	PIMENTÃO VERDE ORGÂNICO (AMARELO OU VERMELHO) TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS	11,76	1.764,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





			PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG		
61	UND	11.000	PICOLÉ DE LARANJA NATURAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL, NÃO PASTEURIZADO. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA POR VEÍCULO COM REFRIGERAÇÃO, SENDO QUE ESTE VEÍCULO DEVERÁ POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO, EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO SEDE DA EMPRESA. UNIDADE COM PESO MÍNIMO DE 60 GRAMAS.	3,69	40.590,00
62	KG	150	PIMENTÃO VERDE. ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	9,15	1.372,50
63	KG	4.500	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI. 100% NATURAL. PRODUTO NÃO FERMENTADO, OBTIDO DE FRUTA POLPOSA, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, CONFORME ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, E QUE ATENDA AO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO PREVISTO EM REGULAMENTO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES E AÇÚCAR; COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DO ABACAXI; APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA CONGELADA; LÍQUIDO OBTIDO DA FRUTA MADURA E SÃ; PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO;	26,08	117.360,00

PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp4f0d683a92a74>





			ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS; APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES E ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO PNAE/FNDE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, TER OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE (MAPA) E TER O NÚMERO NA EMBALAGEM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÃO QUE MANTENHAM O PRODUTO CONGELADO ATÉ A ENTREGA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA POR VEÍCULO COM REFRIGERAÇÃO, SENDO QUE ESTE VEÍCULO DEVERÁ POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO, EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO SEDE DA EMPRESA. KG.		
64	UND	500	POLVILHO AZEDO. TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS	6,40	3.200,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

65	UND	500	POLVILHO DOCE. TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA. APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS, MOFO, CARUNCHOS, LARVAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO, NÃO DEVE CONTER CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO O PRODUTO NÃO PODE TER PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. ARMAZENADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS SEGUINDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS	6,01	3.005,00
66	KG	10.000	PONKAN. FRUTOS MADUROS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; SEM DEFEITOS INTERNOS OU EXTERNOS COMO BAIXA SUCULÊNCIA, LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR, NÃO ESTAR AMASSADA OU PODRE; NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	5,54	55.400,00
67	KG	5.000	REPOLHO VERDE. TAMANHO MÉDIO, TENROS, VIÇOSAS, CABEÇAS FECHADAS, DEVEM SER	4,55	22.750,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 ÀS 15:03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			.PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, E SATISFAZEREM AS SEGUINTE CONDICOES: SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUCAO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE .KG.		
68	KG	500	REPOLHO VERDE ORGÂNICO. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. TENROS, SEREM FRESCOS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUCAO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA, TERRA ADERENTE E SUJIDADES; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM MURCHAS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE .KG.	5,55	2.775,00
69	UN	8.000	SALSA FRESCA. TALOS E FOLHAS INTEIRAS, GRAÚDAS, SEM RAÍZES, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUCAO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE	1,92	15.360,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 08:53:03.00.00
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. MAÇO COM 50G.		
70	UND	1.500	SALSA FRESCA ORGÂNICA. COM CERTIFICAÇÃO DE ORGÂNICO, ATENDENDO ÀS NORMAS, CRITÉRIOS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS. TALOS E FOLHAS INTEIRAS, GRAÚDAS, SEM RAÍZES, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEREM FRESCAS; APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. MAÇO COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS.	2,01	3.015,00
71	KG	10.000	TOMATE. MADUROS, FIRMES E INTACTOS, TAMANHO, MÉDIO, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; SEM DEFEITOS INTERNOS OU EXTERNOS COMO LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR, NÃO ESTAR AMASSADA OU PODRE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.	6,96	69.600,00
72	KG	1.000	UVA VITÓRIA, NUBIA E BENETAKA. EM CACHOS MADUROS, DOCES, SEM SEMENTE, FIRMES E INTACTOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA	15,95	15.950,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 22/10/2026 ÀS 15:53:03.00.03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

			ESPÉCIE E VARIEDADES; APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO ESTAREM GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU CAUSADA POR PRAGAS QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE; SEM DEFEITOS INTERNOS OU EXTERNOS COMO LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR, NÃO ESTAR AMASSADA OU PODRE; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, LIMPA E FIRME; NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, MOFOS E PODRES. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. KG.		
--	--	--	---	--	--

VALOR TOTAL R\$ 2.018.548,50 (dois milhões, dezoito mil, quinhentos e quarenta e oito reais e cinquenta centavos)

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 22/10/2026 09:53 -33.00_03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p/4f0d683a92a74>





20. ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

N.º ____/2026 ID.: _____. Data de emissão: ____/____/2026

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

O município de Campo Mourão, Pessoa Jurídica de direito público, com sede à _____ nº inscrita no CNPJ sob o nº _____, representada neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. _____ doravante denominado **CONTRATANTE**, e do outro lado _____ com sede à Rua _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____ ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e CPF), doravante denominado **CONTRATADO**, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947, d e 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº ____/2026 resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. É objeto desta contratação a **Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) da Rede Municipal de Ensino de Campo Mourão, ao longo do ano de 2027 - SECED**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, durante exercício de 2027, de acordo com a Chamada Pública n.º ____/2026, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de _____, anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1. O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nesse ato denominado **CONTRATADO** será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do programa Nacional de Alimentação Escolar.





CLÁUSULA QUARTA:

4.1. OS CONTRATADORES FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MAPA.

CLÁUSULA QUINTA:

5.1. O início da entrega dos gêneros alimentícios será **imediatamente** após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras sendo o prazo de fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até ____ de _____ de 20____.

a) A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º ____.

b) O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela Pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

CLÁUSULA SEXTA:

6.1. a) Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO(A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

b) Grupo Informal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor _____

(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando ____ (valor total do projeto de venda)

Nome do Agricultor Familiar	CPF	CAF	PRODUTO	UNIDADE	QTD/UNID	PREÇO PROPOSTO	VALOR TOTAL





CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1. No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

258	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
2006	Manter a Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos - EJA
33390320500000000000	Merenda escolar
0	Recursos Ordinários (Livres)Ex.Co
259	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
2006	Manter a Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos - EJA
33390320500000000000	Merenda escolar
1046	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
260	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

6000	Manter a Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
33390320500000000000	Merenda escolar
0	Recursos Ordinários (Livres)Ex.Co
261	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6000	Manter a Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
33390320500000000000	Merenda escolar
1046	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
262	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6001	Manter a Alimentação Escolar - Educação Infantil
33390320500000000000	Merenda escolar
0	Recursos Ordinários (Livres)Ex.Co
263	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6001	Manter a Alimentação Escolar - Educação Infantil
33390320500000000000	Merenda escolar
1046	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
264	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

6002	Manter a Alimentação Escolar - Creche
33390320500000000000	Merenda escolar
0	Recursos Ordinários (Livres)Ex.Co
265	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6002	Manter a Alimentação Escolar - Creche
33390320500000000000	Merenda escolar
1046	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
266	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6003	Manter a Alimentação Escolar - AEE
33390320500000000000	Merenda escolar
0	Recursos Ordinários (Livres)Ex.Co
267	Referência
09	Secretaria Municipal da Educação - SECED
002	Gerência Administrativa - GADME
0004	Alimentação Escolar
0012	Educação
0306	Alimentação e Nutrição
6003	Manter a Alimentação Escolar - AEE
33390320500000000000	Merenda escolar
1046	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

CLÁUSULA NONA:

9.1. O **CONTRATANTE**, após receber os documentos descritos na cláusula quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.





Parágrafo Único: Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. O **CONTRATANTE**, que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do **CONTRATANTE FORNECEDOR**, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1. Nos casos de inadimplência da **CONTRATANTE**, proceder-se-á conforme o 1º, do art. 20 da lei nº. 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1. O **CONTRATADO FORNECEDOR** deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de vendas, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. O **CONTRATANTE** se compromete em guardar por 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compras, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1 É de exclusiva responsabilidade do **CONTRATADO FORNECEDOR** o ressarcimento de danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 O **CONTRATANTE** em razão de supremacia de interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:





- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do **CONTRATADO**;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do **CONTRATADO**;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

15.2. Sempre que a **CONTRATANTE** alterar ou rescindir o contrato sem culpa do **CONTRATADO**, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento das remunerações respectivas ou da indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1 A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente divididos pelo **CONTRATANTE** ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal da Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº ____/2026, pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, pela Lei nº 11.947, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

19.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

20.1 As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por e-mail transmitido pelas partes.





CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

- 21.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 21.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 21.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 21.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 21.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 21.6. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 21.7. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 21.8. Indenizações e multas.
- 21.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 21.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

22.1. Detalhamento da entrega, prazo para pagamento ao contratado, e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

22.2. Da retenção do Imposto de Renda:

Considerando a publicação do Decreto Municipal nº 10.216 de 12/05/2023, que dispõe sobre a retenção de Imposto de Renda no pagamento a fornecedores por Órgãos e Entidades da Administração Direta, Autarquias, Fundações do Município de Campo Mourão e do Poder Legislativo, com base nas disposições constantes na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e Instrução Normativa nº 01/2023 SEFIN/DICON/GEOCF de 12 de maio do 2023 fica a Contratada (pessoa física ou pessoa jurídica) obrigada a emitir as notas fiscais informando:

- 1) O valor da retenção do IR, sua alíquota;





2) O número da Nota de Empenho;

3) Número da Conta Corrente;

4) No caso de serem amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero deve informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitar-se à retenção do IR sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço.

22.3. A retenção será efetuada aplicando-se, sobre o valor a ser pago a pessoa jurídica, o percentual constante do Anexo I da Instrução Normativa nº 01/2023 SEFIN/DICON/GEOCF que corresponde à alíquota do IRRF, determinada mediante a aplicação de 15% (quinze por cento) sobre a base de cálculo estabelecida no art. 15 da Lei nº 9.249, de 26 de dezembro de 1995, conforme a natureza do bem fornecido ou do serviço prestado e disciplinado pela IN da RFB nº 1234/2012.

22.4 Como regra geral, a base de cálculo padrão será o valor total da nota fiscal, ressalvados os casos especiais tratados na Instrução Normativa nº 01/2023 SEFIN/DICON/GEOCF.

22.5 A alíquota a ser aplicada sobre o valor a ser pago irá variar de acordo com a espécie do bem fornecido ou do serviço prestado.

22.6 Sem prejuízo do estabelecido no §1º supra, caso o pagamento se refira a contratos distintos celebrados com a mesma pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou de serviços prestados com percentuais diferenciados, aplicar-se-á a alíquota correspondente a cada fornecimento contratado.

22.7 A retenção será efetuada aplicando-se sobre o valor a ser pago a pessoa física, a tabela progressiva de Imposto de Renda estabelecida pela Lei Federal nº 13.149/2015.

22.8 A não observância às regras de retenção dispostas na IN RFB nº 1.234, de 11/01/2012, e na Instrução Normativa nº 01/2023 SEFIN/DICON/GEOCF de 12/05/2023 acarretará a não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionados no artigo 2º deste Decreto.

22.9 O valor do IR retido pelo Município não se constitui em majoração de carga tributária, por representar antecipação do que for devido pelo contribuinte em relação ao mesmo imposto, podendo ser compensado ou deduzido do valor do IR apurado a cada competência, nos termos do artigo 9º da INRF nº 1234/2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:

23.1. A FORNECEDORA deverá assinar o termo contratual ou retirar o documento equivalente, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data de recebimento do memorando da unidade interessada ou da publicação no órgão de imprensa oficial.





23.2. O prazo para assinatura e retirada do termo contratual poderá ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado o motivo e aceito pela Administração.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:

24.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA:

25.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

25.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).





iv. Multa:

1. Moratória de **0,5% (zero vírgula, cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias. Após este prazo, este Termo será encaminhado para abertura de Processo Administrativo;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “a” a “b” do subitem 12.1, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** sobre o valor da parcela inadimplida;
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.

25.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

25.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

25.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

25.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

25.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **XX (XXXX)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

25.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

25.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

25.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).





25.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

25.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

25.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

25.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA:

26.1. São obrigações do Contratante:

- I. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- II. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- III. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- IV. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- V. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- VI. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- VII. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral do MUNICÍPIO DE CAMPO MOURÃO (PR) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;





- VIII. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- IX. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- X. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- XI. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

26.2. Constituem obrigações do CONTRATADO, além das demais previstas no Termo de Referência:

- XII. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- XIII. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- XIV. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- XV. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- XVI. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- XVII. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- XVIII. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta





relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa do MUNICÍPIO DE CAMPO MOURÃO (PR); 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

- XIX. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- XX. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- XXI. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- XXII. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- XXIII. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XXIV. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XXV. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- XXVI. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- XXVII. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA:

27.1. As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste avançamento perante o Foro da Comarca de Campo Mourão, Estado do Paraná, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou se torne. E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato em via eletrônica, confirmadas por 02 (duas) testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.





27.2. Em sendo a assinatura efetivada por meio de certificação digital ou eletrônica, considerar-se-á como início da vigência a data em que o último signatário assinar.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias iguais de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Município de Campo Mourão ____ de ____ de 2026.

**PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE**

**AGRICULTORES FAMILIARES-FORMAL
AGRICULTORES FAMILIARES - INFORMAL
CONTRATADO**

Testemunhas

RG

CPF

RG

CPF

21. ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA NA ÍNTEGRA





TERMO DE REFERÊNCIA

Processo digital nº. 49.440/2026

[Lei Federal nº. 14.133/2021](#)

Art.70 [Decreto Municipal nº. 10.672 de 01 de dezembro de 2023](#) (Regulamento Geral)

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Este Termo de Referência tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Por meio deste processo de Chamada Pública, será fornecida alimentação escolar aos estudantes das escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) da Rede Municipal de Ensino no exercício de 2027.

A aquisição será realizada em conformidade com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e com a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. Serão observadas, ainda, as demais normas e regulamentações expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do PNAE, bem como as disposições da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e demais normas pertinentes à produção, comercialização, qualidade e segurança dos alimentos.

Esta contratação encontra-se respaldada no PCA 2026, no item 269.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação fundamenta-se na necessidade de atendimento regular dos cardápios da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com as diretrizes do PNAE e com o planejamento técnico elaborado pela Responsável Técnica pelo Programa, que determina que 45%, no mínimo, do recurso enviado pelo FNDE para alimentação escolar deve ser utilizado com alimentos provenientes da agricultura familiar.





A aquisição direta da Agricultura Familiar integra a política pública de alimentação escolar e contribui para a oferta de alimentos frescos, seguros e de qualidade, bem como para o fortalecimento da produção rural e da economia local.

A contratação deverá observar o percentual mínimo de 45% de aplicação dos recursos federais do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, bem como os critérios de prioridade e seleção previstos na legislação específica do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026). A aquisição poderá contemplar percentual superior, desde que observadas as normas do Programa e a disponibilidade orçamentária.

A contratação também busca ampliar a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, apoiar a diversificação da produção familiar e favorecer práticas de produção orgânica e agroecológica, quando disponíveis e devidamente comprovadas.

Para esta contratação, não será exigida a elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, por se tratar de um rito próprio e simplificado para aquisição de alimentos da agricultura familiar por Chamada Pública específica do PNAE, com base no art. 14 da Lei nº 11.947/2009. Os gêneros alimentícios e quantitativos são definidos diretamente pelo cardápio escolar, elaborado por Nutricionista Responsável Técnico (RT), conforme diretrizes estritas do FNDE e o mercado a ser atingido é restrito e qualificado por lei (agricultores familiares e empreendedores familiares rurais), não havendo necessidade de análise de alternativas de mercado ou viabilidade técnica complexa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução consiste na aquisição planejada e parcelada de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, desde a seleção dos fornecedores e dos projetos de venda até a entrega, recebimento, armazenamento, utilização nos cardápios escolares e encerramento das obrigações de fornecimento.

O modelo de fornecimento parcelado permite adequar as quantidades e a frequência de entrega às necessidades dos cardápios, à sazonalidade dos alimentos e à





capacidade de armazenamento das unidades de ensino, reduzindo perdas e contribuindo para a qualidade dos produtos.

Para produtos perecíveis, serão observadas condições adequadas de transporte, higiene, temperatura, acondicionamento, integridade e prazo de validade. Para produtos processados ou embalados, serão observadas as exigências de rotulagem, inspeção e regularidades sanitárias aplicáveis.

Ao longo do ciclo de fornecimento, a Administração realizará o acompanhamento da qualidade, da regularidade das entregas, da rastreabilidade e da conformidade sanitária, podendo determinar a substituição de produtos em desconformidade, garantindo a cada entrega um produto de qualidade para a alimentação escolar.

Os resíduos e partes não comestíveis decorrentes da utilização dos alimentos serão destinados conforme as práticas de manejo de resíduos adotadas pelas unidades escolares, podendo, quando tecnicamente adequado, ser destinados a projetos institucionais como compostagem, hortas escolares ou biodigestor.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por Chamada Pública, observando o regime jurídico específico das aquisições da Agricultura Familiar para o PNAE e, subsidiariamente, as disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal.

Poderão participar fornecedores individuais detentores de CAF Pessoa Física, grupos informais constituídos por agricultores familiares detentores de CAF Pessoa Física, grupos formais – associações e cooperativas – detentores de CAF Pessoa Jurídica e Empreendedores Familiares Rurais detentores de CAF Pessoa Jurídica, conforme a regulamentação vigente do PNAE.

Independentemente dos critérios de seleção, deverá ser observado o disposto no art. 29, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, assegurando que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor das aquisições de alimentos da Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada pelo CAF, realizadas pela Entidade Executora, esteja em nome da mulher integrante da unidade familiar, mediante comprovação por





nota fiscal de venda com indicação do respectivo CPF, devendo a mulher constar no extrato do CAF como integrante da mão de obra da unidade.

A documentação de habilitação exigida — CAF, documentação sanitária, projeto de venda, comprovação de regularidade fiscal (para grupos formais) — está detalhada nos anexos da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e deve ser apresentada nos termos do art. 35 da mesma.

Os gêneros alimentícios deverão priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, atender às exigências sanitárias previstas na legislação (licença sanitária, registro no MAPA quando aplicável) e observar o limite individual de venda de R\$ 40.000,00 por CAF, por ano civil (art. 38 da Resolução).

Os alimentos deverão ser de produção própria do agricultor familiar ou dos agricultores representados pela organização fornecedora, vedada a aquisição de produtos de terceiros para posterior fornecimento ao Município, ressalvadas as hipóteses de beneficiamento ou entrega expressamente admitidas pela regulamentação e por este Termo.

Quando houver terceirização do beneficiamento, deverão ser apresentados os documentos exigidos para comprovação da origem da matéria-prima, rastreabilidade e regularidade sanitária do estabelecimento beneficiador.

Os fornecedores deverão manter válidos, durante a execução, os documentos de habilitação, CAF e documentos sanitários aplicáveis aos produtos e às atividades desenvolvidas.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento será executado de forma parcelada, mediante cronogramas de entrega emitidos pela Divisão de Alimentação Escolar, de acordo com os cardápios, a programação de consumo e as necessidades das unidades escolares. As entregas de produtos perecíveis ocorrerão semanalmente e as de não perecíveis conforme cronograma mensal.

Produtos Perecíveis: As entregas ocorrerão semanalmente, iniciando na segunda-feira e se estendendo até terça-feira da mesma semana para os





hortifrutis. Para os pães, as entregas seguirão o cronograma diário (dia e horário) estabelecido pela Divisão de Alimentação Escolar. As entregas poderão ser realizadas em outros dias especificados pela Divisão em decorrência de feriados e recessos. Após esse período, os itens não entregues serão cancelados no pedido e não poderão ser entregues na semana seguinte. O fornecedor poderá ser notificado por não cumprir com a entrega.

Alimentos Não Perecíveis: As entregas ocorrerão conforme cronogramas emitidos, com a possibilidade de alterações nas quantidades e dias, de acordo com o cardápio e as necessidades, seguindo as instruções repassadas pela Divisão.

As entregas deverão ocorrer nos locais, dias e horários definidos pela Administração, acompanhadas da documentação necessária à conferência da quantidade, origem e regularidade dos produtos.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência inicial das quantidades, condições aparentes, integridade das embalagens e características dos produtos. O recebimento definitivo dependerá da verificação da conformidade com as especificações, qualidade e demais condições contratadas.

O fornecimento somente será considerado regularmente cumprido após a conferência e o aceite dos produtos pelo servidor responsável.

Produtos recusados deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, ou em prazo menor quando a natureza perecível do produto exigir, sem ônus adicional para o Município.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A execução será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Secretaria Municipal da Educação, nos termos da regulamentação municipal aplicável, em cada instituição de ensino, para que cada um fiscalize os produtos recebidos.





A fiscalização verificará, entre outros aspectos, a quantidade entregue, a qualidade, a origem, a regularidade sanitária, as condições de transporte, a pontualidade e a aderência dos produtos às especificações do Termo de Referência e do edital.

A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor pela qualidade, segurança, origem, conservação e conformidade sanitária dos alimentos fornecidos.

As ocorrências, recusas, substituições e demais fatos relevantes da execução deverão ser registrados pelos responsáveis pela fiscalização. E não havendo resolução do problema, será procedida as sanções previstas no Decreto Municipal nº 10.276/2023.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues, conferidas e aceitas pela Secretaria Municipal da Educação, de acordo com os cronogramas emitidos.

O pagamento ficará condicionado à comprovação da entrega, ao aceite dos produtos e à apresentação da documentação fiscal exigida.

No caso de cooperativas, associações ou Empreendedores Familiares Rurais, deverá acompanhar a documentação fiscal a relação dos agricultores participantes, com CPF, CAF e valor correspondente, conforme as exigências do PNAE.

Não haverá pagamento por produtos recusados, não entregues ou entregues em desacordo com as especificações, até que a situação seja regularizada.

Após a entrega, o fornecedor credenciado deverá emitir nota fiscal em nome do Município de Campo Mourão (CNPJ n.º 75.904.524/0001-06), a depender do órgão solicitante, de maneira que deverá ser indicado ainda no corpo da nota o número do empenho, o número e nome do banco, agência e número da conta, na qual deverá ser feito o pagamento.

O pagamento ocorrerá até o 15º (décimo quinto) dia útil após a apresentação da nota fiscal, desde que os produtos tenham sido aprovados e atestados recebimento pelas instituições de ensino, e será feito por transferência bancária na conta corrente da contratada.





Os valores das notas fiscais estão sujeitos às retenções tributárias e previdenciárias na forma da lei.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICA

A seleção dos projetos de venda observará os critérios estabelecidos no art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, considerando inicialmente a ordem de prioridade por localidade e, na sequência, os critérios de prioridade previstos na regulamentação, incluindo assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, grupos formais e informais de mulheres, jovens agricultores, fornecedores de produtos orgânicos ou agroecológicos e a forma de organização dos fornecedores, observada a ordem e as condições estabelecidas na referida Resolução.

A documentação de habilitação deverá ser exigida de acordo com a categoria do proponente, compreendendo, conforme o caso:

- a) Fornecedor individual: CPF, extrato do CAF Pessoa Física emitido no prazo exigido, projeto de venda assinado, documentação sanitária pertinente e declaração de produção própria.
- b) Grupo informal: documentação exigida para fornecedor individual, relativamente a cada agricultor participante.
- c) Grupo formal: CNPJ, extrato do CAF Pessoa Jurídica, certidões exigíveis, estatuto e ata da diretoria atual, projeto de venda, declaração de produção própria dos associados/cooperados, relação dos agricultores participantes, declaração de responsabilidade pelo controle do limite individual de venda e documentação sanitária pertinente.
- d) Empreendedor Familiar Rural: documentação equivalente à exigida para organização formal, conforme a regulamentação do PNAE.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – DA PESQUISA E FORMAÇÃO DE PREÇO

O valor estimado da contratação constará da Requisição ao Compras em anexo e de documento próprio de pesquisa e formação de preços.





A formação dos preços deverá observar a metodologia estabelecida pela regulamentação vigente do PNAE, mediante pesquisa junto a, no mínimo, 3 (três) fornecedores locais, priorizando, quando existente e aplicável, a feira do produtor da Agricultura Familiar.

Na impossibilidade de obtenção de informações suficientes no âmbito local, a pesquisa poderá ser complementada nas regiões geográficas imediata, intermediária, estadual ou nacional, observada a divisão territorial do IBGE e a regulamentação do PNAE. E quando não for possível obtenção de mais de uma referência de preço que corresponda ao produto pesquisado, será considerada a única referência de preço disponível, desde que compatível com o produto, suas características, especificações e condições de comercialização. Preços excessivamente elevados e inexequíveis serão excluídos da cotação para formação do preço.

Os preços deverão contemplar os custos necessários ao fornecimento e entrega, inclusive transporte, embalagens, acondicionamento, tributos e demais despesas incidentes.

Para produtos orgânicos ou agroecológicos, serão observados os critérios e eventual acréscimo de preço admitidos pela regulamentação vigente, mediante comprovação da condição correspondente.

Não serão aceitos preços superiores aos valores de aquisição definidos pela Administração, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E COMPATIBILIDADE COM PPA E LOA

Para custear o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto do presente Termo, a dotação orçamentária decorre das Fontes 01046 – PNAE e 00000 Recurso Ordinários, elemento de despesa 3.3.3.90.32.05, encontrando-se compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com o Plano Plurianual do Município.

Referências: 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267.

11. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO





Os gêneros alimentícios, unidades de medida, quantidades, padrões de qualidade, embalagens e valores de referência serão aqueles constantes da Requisição ao Compras/Planilha de Formação de Preços anexa.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, de qualidade, rendimento, conservação, apresentação, embalagem e rotulagem estabelecidas pela Administração e pela legislação sanitária aplicável.

Deverão ser priorizados alimentos in natura ou minimamente processados, conforme o planejamento dos cardápios e as diretrizes estabelecidas nos arts. 17 a 21 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Para hortifrutigranjeiros, deverão ser observados aspectos de frescor, integridade, maturação adequada, ausência de sujidades, pragas, deterioração e danos que comprometam o consumo.

Para alimentos processados, deverão ser observadas as exigências de registro, inspeção, rotulagem e informação nutricional aplicável.

Para produtos orgânicos ou agroecológicos ofertados como tais deverão ser apresentadas a documentação de certificação ou comprovação admitida pela legislação.

12. DA ENTREGA DOS PRODUTOS E DA FORMA DE FORNECIMENTO

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis serão realizadas diretamente nas unidades de ensino, conforme cronogramas estabelecidos pela Divisão de Alimentação Escolar, desde que sejam feitas dentro do prazo estipulado. A solicitação de pagamento somente será realizada após a confirmação da entrega nas instituições de ensino, conforme o procedimento estabelecido pela Divisão.

A entrega de produtos que necessitam de refrigeração deverá ser realizada em veículo isotérmico ou refrigerado, garantindo a qualidade dos mesmos, ou em veículo próprio para a entrega de alimentos congelados, de acordo com as especificações.

Serão exigidos o Alvará Sanitário ou Documento de Licença Sanitária para veículos de transporte de alimentos refrigerados/congelados. Para quaisquer outros detalhes sobre as condições de entrega, deverá ser observado o que está previsto nas Resoluções do FNDE e nas Instruções Normativas Municipais.





Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos. Não serão aceitos alimentos que já tenham mais de 25% de seu prazo de validade transcorrido.

A conferência realizada no recebimento da mercadoria não exime a responsabilidade única e exclusiva da contratada em relação à qualidade, conforme os termos do Código Civil Brasileiro, do Código de Defesa do Consumidor e do Código Sanitário vigente.

HORÁRIO DE ENTREGA: As entregas deverão ser efetuadas no horário de expediente, sendo: das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 16h00. Excepcionalmente na instituição de ensino na área rural, Escola Municipal Caetano Munhoz da Rocha, a entrega deve ser realizada das 07h30 às 11h30, devido ao horário de funcionamento diferenciado das demais.

Observação: As entregas deverão ser efetuadas dentro da unidade de ensino. Na entrega dos gêneros alimentícios, os funcionários das empresas deverão estar devidamente identificados. Em caso de necessidade de adentrar na cozinha, os mesmos deverão seguir as normas, conforme a Resolução - RDC nº 216/2004.

A contratada é responsável pela garantia dos produtos entregues, devendo substituí-los sempre que houver problemas de qualidade ou se estiverem em desacordo com o contratado. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos.

O fornecedor deverá comunicar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis qualquer situação que possa comprometer o cronograma, sem prejuízo da responsabilidade por atrasos injustificados.

13. PRAZO DE CONTRATO E REAJUSTE

A vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2027, podendo ser prorrogada nos termos da lei. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios mediante Chamada Pública, os preços de aquisição serão aqueles definidos no processo, observadas as regras específicas do PNAE para formação e eventual atualização dos preços, quando cabível.





Eventuais alterações contratuais observarão a legislação aplicável e as disposições do edital e do instrumento contratual.

14. DA GARANTIA

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a garantia será compreendida como a responsabilidade do fornecedor pela qualidade, segurança, integridade, origem, conservação e conformidade dos produtos durante o período em que estiverem sob sua responsabilidade.

Produtos que apresentem deterioração, contaminação, embalagem violada, rotulagem irregular, características incompatíveis com o especificado ou qualquer outra desconformidade deverão ser substituídos sem ônus para o município.

Quando houver equipamento ou condição específica de acondicionamento vinculada ao fornecimento, deverão ser observadas as orientações técnicas e sanitárias aplicáveis. Nos casos que não atenderem aos padrões sanitários vigentes poderão ensejar processo administrativo sanitário, a critério da autoridade competente.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Durante a vigência do contrato a contratada deverá:

- a) Responsabilizar-se pela entrega dos produtos adquiridos e por todas as despesas referentes à sua realização, desde sua origem até o local de destino, inclusive as despesas de devolução do material entregue em desacordo ou com eventuais problemas com os alimentos.
- b) Obedecer às características dos produtos especificadas na Requisição de Compras supracitada, na proposta comercial e nos adendos do referido processo.
- c) Responder por todos os ônus referentes à entrega do produto adquirido, incluindo os salários de seus empregados e os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais que possam incidir sobre o contrato resultante dessa aquisição.
- d) Fica autorizada apenas a terceirização de entrega dos produtos, sendo totalmente vedada a terceirização do fornecimento, sob pena de penalização.
- e) Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta chamada pública.





- f) Substituir, em um prazo máximo de 24h, os produtos que apresentarem defeitos sistemáticos de fabricação e/ou estiverem em desconformidade com o edital.
- g) Declarar que estão computados, nos preços unitários, todos os custos diretos e indiretos, impostos, contribuições, taxas, encargos sociais, etc., necessários à completa e correta execução do objeto deste Termo.
- h) Havendo qualquer dúvida quanto ao pedido ou à entrega, ou previsão de não entrega ou atraso, o fornecedor deverá comunicar à Divisão de Alimentação Escolar, justificadamente, com no mínimo 5 dias úteis de antecedência da data de entrega prevista, para que os responsáveis possam ajustar os cardápios e não prejudicar o fornecimento diário da alimentação escolar.
- i) O atraso nas entregas, mesmo que comunicado dentro do prazo mencionado, não isenta o(s) fornecedor(es) de sanções administrativas previstas em contrato.
- j) O fornecedor deverá adequar as condições necessárias para o armazenamento e transporte dos gêneros, assegurando a entrega dos produtos em ótimas condições e com embalagens apropriadas que contenham todas as informações necessárias, conforme a legislação vigente para alimentos processados.
- k) O fornecedor será o único responsável pelo correto atendimento dos pedidos com produtos de qualidade, dentro das especificações, condições e obrigações assumidas na participação do chamamento.
- l) Facilitar a ação da fiscalização no fornecimento do objeto, prestando prontamente os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante.
- m) Fornecer o objeto respeitando as quantidades requisitadas, qualidade, horários, prazos e locais estabelecidos para a entrega.
- n) Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de manuseio, fabricação e transporte.
- o) Dar ciência à Secretaria solicitante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a entrega dos produtos.
- p) Os materiais cotados deverão ser entregues em estrita conformidade com as legislações sanitárias e demais exigências constantes neste Termo de Referência. O fornecedor deverá cumprir todas as orientações do contratante dentro dos prazos estabelecidos.





- q) Conferir a vigência e manter atualizadas as CAF físicas dos agricultores para entrega das mercadorias, respeitando o limite individual de venda de cada agricultor familiar, sendo vedada a transferência para outrem. Não será permitida a transferência, total ou parcial, das obrigações assumidas em razão da presente chamada pública.
- r) O limite individual de venda de gêneros alimentícios de cada Agricultor Familiar que integra o Grupo Formal será, no máximo, de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do PNAE, conforme previsto na Resolução FNDE nº 04/2026. O acompanhamento do limite individual de venda deverá ser controlado pela Cooperativa e/ou Associação. As Cooperativas e/ou Associações se responsabilizarão pela verificação da CAF de cada produtor associado para certificar-se da validade das mesmas na ocasião da aquisição dos produtos. Para comprovar o controle do limite individual de venda estipulado, a Nota Fiscal emitida pela Cooperativa ou Associação deverá vir acompanhada de documentos que identifiquem o nome do produtor associado, a quantidade e o produto entregue, contendo a quantidade entregue no mês e a acumulada até o mês.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo.
- b) Emitir os cronogramas e autorizações de fornecimento conforme a necessidade da alimentação escolar.
- c) Acompanhar e fiscalizar as entregas por meio da Divisão de Alimentação Escolar e dos servidores designados em cada local de entrega.
- d) Conferir os produtos e rejeitar aqueles que não atendam às especificações, sem prejuízo das medidas cabíveis.
- e) Efetuar o pagamento dos produtos efetivamente entregues e aceitos, observadas as condições estabelecidas no edital e no instrumento contratual.
- f) Promover, quando necessário, ações de fiscalização das condições de produção, armazenamento e transporte, podendo solicitar adequações para atendimento das normas sanitárias, estipulando prazos para as devidas correções.





- g) Acompanhar a efetuação do pagamento no prazo estabelecido no edital.
- h) Rejeitar os produtos que não atendam aos requisitos constantes das especificações do Termo de Referência, da proposta comercial e de outros documentos do certame.
- i) Aplicar as penalidades, quando cabíveis.
- j) A Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de rejeitar qualquer produto que não atenda às exigências, sendo responsabilidade da empresa a reposição. A rejeição não poderá ser alegada como justificativa para atraso na execução das entregas e também isenta a Secretaria da Educação de responsabilidade quanto ao cumprimento dos termos do fornecimento.

17. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- a) Garantir o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para execução dos cardápios da Rede Municipal de Ensino durante o exercício de 2027.
- b) Ampliar e qualificar a participação da Agricultura Familiar no PNAE, fortalecendo agricultores familiares, associações, cooperativas e Empreendedores Familiares Rurais.
- c) Promover a oferta de alimentos frescos, seguros e de qualidade, especialmente alimentos in natura ou minimamente processados, de acordo com o planejamento nutricional.
- d) Contribuir para o desenvolvimento econômico e social local e regional, a valorização da produção familiar e a diversificação da produção destinada à alimentação escolar.
- e) Reduzir perdas decorrentes de aquisição ou armazenamento inadequados mediante programação de entregas compatível com os cardápios e com a capacidade das unidades escolares.

18. DA CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, INCLUSIVE AVALIANDO O ASPECTO LOCAL E REGIONAL

Não se aplica o tratamento diferenciado previsto nos arts. 47 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, tendo em vista que a presente contratação não se processa por licitação, mas por Chamada Pública, procedimento de dispensa de licitação destinado exclusivamente a agricultores familiares e suas organizações





(fornecedores individuais, grupos informais, associações, cooperativas e EFR), nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e dos arts. 24, I, e 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Esse regime já assegura, por sua própria natureza, a participação de pequenos produtores rurais, com critérios de priorização social próprios (localidade, assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais, mulheres e jovens agricultores), tornando inaplicável a reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte prevista para certames licitatórios comuns. Pelo mesmo motivo, não se aplica a exigência de restrição territorial local/regional prevista para licitações, uma vez que o próprio critério de localidade já compõe a primeira etapa de seleção dos projetos de venda (art. 36, I, da Resolução).

19. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitida a subcontratação do fornecimento de gêneros alimentícios de terceiros.

Poderá ser admitida a terceirização de beneficiamento, quando prevista na proposta e acompanhada da documentação exigida para comprovar que a matéria-prima é proveniente do proponente e que existe rastreabilidade do produto beneficiado.

A terceirização da entrega poderá ser admitida, permanecendo o fornecedor integralmente responsável pela qualidade, integridade, temperatura, higiene, pontualidade e demais condições do fornecimento.

Não será admitida alteração subjetiva do fornecedor, cessão ou transferência das obrigações contratadas sem prévia autorização da Administração e sem observância da legislação aplicável.

20. DA AMOSTRA

Poderá ser exigida, dos proponentes classificados, a apresentação de amostras dos produtos indicados no edital, quando necessária à avaliação objetiva da qualidade e da adequação ao padrão estabelecido.

As amostras deverão ser apresentadas no prazo, local e condições definidos no edital, preferencialmente em embalagem original e devidamente identificada.





A avaliação poderá considerar características sensoriais, aparência, cor, odor, textura, sabor, rendimento, embalagem, rotulagem, composição e demais critérios técnicos pertinentes ao produto.

Para polpas de frutas e outros produtos sujeitos a registro ou inspeção específica, deverão ser apresentados os documentos sanitários e registros exigidos pela legislação aplicável.

A apresentação de amostra não substitui a responsabilidade do fornecedor pela qualidade de todos os produtos efetivamente entregues.

A Administração poderá recusar produtos que apresentem qualidade inferior, divergência das especificações, irregularidade sanitária ou qualquer condição incompatível com o edital.

21. DA POLÍTICA ANTIFRAUDE E DE ANTICORRUPÇÃO

Contratados devem observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de Chamada Pública, de contratação e de execução do objeto contratual.

Para os propósitos neste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) **“prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de chamamento público ou na execução de contrato;
- b) **“prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de chamamento público ou de execução de contrato;
- c) **“prática conluiada”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais contratantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos da Entidade Executora, visando estabelecer preços em níveis artificiais;
- d) **“prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo de chamamento público ou afetar a execução do contrato.
- e) **“prática obstrutiva”**: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes da Entidade Executora, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima;





(ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito da Entidade Executora promover inspeção.

Os casos omissos serão solucionados pela Administração, observando-se a legislação aplicável, a regulamentação do PNAE, o edital da Chamada Pública e o instrumento contratual.

As sanções decorrentes do descumprimento das obrigações serão aplicadas conforme a legislação vigente, o edital, o instrumento contratual e a regulamentação municipal aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

22. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Com base no Decreto Municipal n.º 10.625/2023, cada Unidade da Administração, deve designar Gestores e Fiscais de contrato, sendo para tanto a seguinte designação:

A Gestão ficará a cargo do(a) servidor(a) Paula Cristiane Rita de Souza, (Gerente Administrativo) e seu(ua) suplente o(a) servidor(a) André Eduardo Tardivo, (Chefe da Divisão de Apoio Administrativo). No tocante a fiscalização, será atribuída à(o) servidor(a) Raquel Cristina Behrend Claro (Chefe da Divisão de Alimentação Escolar) e seu(ua) suplente Mirian Hosana dos Santos do Nascimento (Agente Administrativo).

Por tratar-se de aquisição de alimentos, no ato da entrega o fiscal setorial (em anexo) fará a conferência dos alimentos entregues com a descrição do objeto. Durante o preparo dos alimentos, se observado qualquer problema que não seja possível a utilização do mesmo, o(a) fiscal comunicará imediatamente a DIALE para que possa solicitar as substituições e/ou adequações.

Não havendo resolução do problema, será procedida as sanções previstas no Decreto **Municipal nº 10.276/2023**.

23. DA PREVISÃO NO PCA

Esta contratação está prevista no Plano de Contratação Anual – PCA 2027 da Secretaria Municipal de Educação, item 269, tratando-se de despesa recorrente vinculada, principalmente, aos recursos do PNAE (Fonte 01046), não se enquadrando





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



nas hipóteses de dispensa de registro previstas no art. 49 do Decreto Municipal nº 10.672/2023.

Campo Mourão (PR), Quarta-feira, 30 de Setembro de 2026.

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE	
Área requisitante	Divisão de Alimentação Escolar – Secretaria Municipal da Educação
Responsável pelo termo	Cíntia Gomes
Cargo/função	Nutricionista RT
E-mail	dialeseced@gmail.com
Telefone	(44) 3599-4890

Marina de Freitas Barbosa
Secretária Municipal da Educação

Paula Cristiane Rita de Souza
Gestora
Gerente Administrativo

Raquel Cristina Behrend Claro
Fiscal
Chefe da Divisão de Alimentação
Escolar

André Eduardo Tardivo
Gestor Suplente
Chefe da Divisão de Apoio
Administrativo

**Mirian Hosana dos Santos do
Nascimento**
Fiscal Suplente
Agente Administrativo

Cíntia Gomes
Nutricionista RT
Responsável pela elaboração do TR

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





ANEXO I – PLANILHA RESUMIDA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADES PARA 2027	PREÇO	TOTAL
1	ABACATE_ terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) que afetem a sua aparência e qualidade; não apresentarem manchas, rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	5,99	5.990,00
2	ABACAXI PÉROLA_ maduros, polpa com coloração branco perola. Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) que afetem a sua aparência e qualidade; não apresentarem manchas, rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Unidade de no mínimo 1kg.	1.000	7,36	7.360,00
3	ABOBRINHA VERDE TIPO MENINA_ Fresca (colheita recente) devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; com polpa intacta, firme e de cor clara, com casca verde e macia, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	3.000	6,61	19.830,00
4	ABOBRINHA VERDE TIPO MENINA_ orgânica. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Fresca (colheita recente) devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; com polpa intacta, firme e de cor clara, com casca verde e macia, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	500	7,75	3.875,00
5	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ (CÚRCUMA)_ ORGÂNICO Pó fino obtido do rizoma de açafrão-da-terra (Curcuma longa), 100% natural, sem adição de água, corantes artificiais ou conservantes. Coloração amarelo-alaranjada intensa. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 100g .	500	10,70	5.350,00
6	ACELGA_ Fresca (colheita recente) e firmes, viçosas, sem traços de descoloração, de tamanho uniforme e típico da variedade, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e crocantes; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra	2.000	6,14	12.280,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



	aderente e sujidades; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de enfermidades; não estejam murchas; estejam livres de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg			
7	ALECRIM DESIDRATADO_ ORGÂNICO Folhas de alecrim (Rosmarinus officinalis) desidratadas, 100%, preservando óleo essencial e aroma característico da espécie. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 50g.	500	10,60	5.300,00
8	ALFACE_Fresca (colheita recente) e firmes, viçosas e de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, de tamanho uniforme e típico da variedade, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estejam livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de enfermidades; não estejam murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	5.000	9,44	47.200,00
9	ALFACE_Fresca orgânica (colheita recente) e firmes, viçosas e de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, de tamanho uniforme e típico da variedade. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estejam livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de enfermidades; não estejam murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	1.000	12,53	12.530,00
10	ALHO_Graúdo do tipo comum_ maduro, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido com gomos íntegros, com bulbos curados, apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade. estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de enfermidades; estejam livres de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	500	23,44	11.720,00
11	BANANA NANICA_ Em pencas, Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	50.000	5,12	256.000,00
12	BANANA NANICA_ orgânica. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Em pencas, Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, roma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	30.000	6,53	195.900,00

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



13	BATATA DOCE_Branca/roxa , tamanho médio a grande, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	2.000	4,19	8.380,00
14	BETERRABA , Sem folhas, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não apresentarem rachaduras; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	5,27	5.270,00
15	BETERRABA_ orgânica. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Sem folhas, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não apresentarem rachaduras; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	500	7,72	3.860,00
16	BERINJELA , tamanho médio a grande, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	500	7,84	3.920,00
17	BISCOITO DE POLVILHO - Biscoito feito à base de polvilho, zero gordura trans de boa qualidade e livres de sujidades, macio. Os biscoitos com uniformidade (tamanho e forma), matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Pacote com 500 gr	200	30,77	6.154,00
18	BRÓCOLIS CABEÇA ou RAMOSO , tamanho médio a grande, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos e larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	500	9,62	4.810,00
19	BRÓCOLIS _ Orgânico. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Tamanho médio a grande, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos	300	11,76	3.528,00

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



	larvas. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg			
20	CANJICA DE MILHO BRANCA. grupo canjica misturada, sub grupo despelculada, classe branca, tipo 1. apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, arvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico produto não pode ter preparação dietética final inadequada. armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação. embalagem com no mínimo 400 gramas.	3.000	5,80	17.400,00
21	CANJQUINHA DE MILHO (XERÉM) produto do grão de milho, de cor amarela, fina, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 1 kg	3.000	8,22	24.660,00
22	CEBOLA CABEÇA_Tamanho médio, não brotada, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não apresentarem rachaduras; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg.	2.500	5,71	14.275,00
23	CEBOLINHA. Folhas interinas, com talo, graúdas, sem raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Maço com 50gramas	10.000	1,70	17.000,00
24	CEBOLINHA_ orgânica. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Folhas interinas, com talo, graúdas, sem raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Maço com 50gramas	4.000	1,84	7.360,00
25	CENOURA Fresca, consistência firme, sem folhas, tamanho médio, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	5.000	5,83	29.150,00

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



26	CHUCHU Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não apresentarem rachaduras; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg.	2.000	5,00	10.000,00
27	COLORAU EM PÓ ORGÂNICO Corante natural em pó, produzido a partir de sementes de urucum (Bixa orellana), processadas com fubá de milho, sem adição de água, corantes artificiais ou conservantes. Coloração vermelho-alaranjada característica. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 500g.	700	22,93	16.051,00
28	COUVE FLOR _ tipo sem folhas, in natura, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com corpo compacto e firme, talos firmes, viçosos sem manchas escuras. Características: flores firmes de coloração branca ou creme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. kg	800	9,87	7.896,00
29	COUVE FLOR ORGÂNICA -Tipo sem folhas, in natura, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com corpo compacto e firme, talos firmes, viçosos sem manchas escuras. Características: flores firmes de coloração branca ou creme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de enfermidades; não estarem murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg.	400	12,06	4.824,00
30	COUVE FOLHA _ Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, Fresca (colheita recente) e firmes, viçosas e de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, de tamanho uniforme e típico da variedade, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de enfermidades; não estarem murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg.	2.000	10,85	21.700,00
31	COUVE FOLHA ORGÂNICA -Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, Fresca (colheita recente) e firmes, viçosas e de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, de tamanho uniforme e típico da variedade. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de enfermidades; não estarem murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg.	1.000	13,75	13.750,00
32	FARINHA DE TRIGO _ especial, sem fermento, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 5 Kg.	600	17,99	10.794,00

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



33	FARINHA DE MILHO. BIJU FLOCADA, AMARELA, SEM SAL _ flocos grandes, classe amarela, subgrupo despelculada, sem sal. constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 kg.	800	6,84	5.472,00
34	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 _ Grupo 1, comum, classe cores, grão inteiro, liso e brilhantes, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Embalagem com 1 kg.	10.000	9,29	92.900,00
35	FUBA FINO _produto do grão de milho, de cor amarela, fina, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 kg.	2.000	5,13	10.260,00
36	GOIABA VERMELHA _Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg.	4.000	9,48	37.920,00
37	LARANJA PÊRA _Madura, tamanho médio, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	40.000	4,60	184.000,00
38	LIMAO TAHITI / ROSA _ terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; sem defeitos internos ou externos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e polvor, não estar amassada ou podre; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	6,84	6.840,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



39	LIMAO TAHITI / ROSA_ ORGÂNICO- terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; sem defeitos internos ou externos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, não estar amassada ou podre; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	500	7,37	3.685,00
40	MACARRÃO PARAFUSO De sêmola com ovos (composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma), constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto não pode ter preparação dietética final inadequada. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, , número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	13.000	5,24	68.120,00
41	MAMÃO FORMOSA_ Maduro, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	5.000	7,36	36.800,00
42	MAMÃO FORMOSA_ ORGÂNICO -Maduro, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	8,84	8.840,00
43	MANDIOCA_ Tipo branca/amarela, congelada, 1ª qualidade, descascado, cortado em roletes e higienizado, de fácil cozimento, não fibrosa e sem fiapos. Fresca, consistência firme, sem folhas, tamanho médio, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato e que mantenha congelado até a entrega; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade estarem livres de enfermidades; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	2.000	8,05	16.100,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



44	MANDIOCA_ORGÂNICA Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Tipo branca/amarela, congelada, 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizado, de fácil cozimento, não fibrosa e sem fiapos. Fresca, consistência firme, sem folhas, tamanho médio, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato e que mantenha congelado até a entrega; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade estarem livres de enfermidades; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	1.000	10,43	10.430,00
45	MANGA TOMMY Madura, frutos de tamanho médio, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	2.500	7,86	19.650,00
46	MANGA TOMMY_ORGÂNICA - Madura, frutos de tamanho médio, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	300	10,41	3.123,00
47	MANJERICÃO DESIDRATADO_ORGÂNICO Folhas de manjericão (<i>Ocimum basilicum</i>) desidratadas, 100%, sem talos grossos, preservando aroma e cor característicos da espécie. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 50g.	500	10,80	5.400,00
48	MARACUJÁ terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Kg	200	13,58	2.716,00
49	MELANCIA Madura, frutos de tamanho médio, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta; não conterem substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	4.000	3,21	12.840,00

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



50	MELÃO AMARELO OU ORANGE. maduro, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de parasitos, larvas, mofo e podres. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg.	500	8,06	4.030,00
51	MILHO VERDE EM ESPIGA_MILHO VERDE EM ESPIGA: Milho verde, in natura, apresentação espiga de primeira qualidade, descascadas, espigas de tamanho médio a grande, características adicionais: espigas integrais, grãos tenros, bem estufados e macios, espigas sem cabelos entre as fileiras de grãos, espigas com grãos leitosos e bem preenchidas (sem ausência de grãos), sem fungos e parasitas, tonalidade dos grãos esbranquiçada, a ponta interior da espiga deverá estar afilada e macia, não serão aceitos espigas de grãos amadurecidos e duros. kg.	2.000	8,20	16.400,00
52	MORANGO _ podendo ser in natura ou congelado. Se congelado, deverá obedecer a legislação para produtos processados, deverá ser apenas o fruto sem adição de nenhum outro componente e água. Maduro, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg.	800	32,80	26.240,00
53	ORA PRO NÓBIS EM PÓ (FARINHA DE ORAPRONÓBIS)_ ORGÂNICO Farinha obtida de folhas de orapronóbis (Pereskia aculeata) desidratadas e moídas, 100%, sem adição de outros componentes. Coloração verde-escura. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 50g.	500	11,30	5.650,00
54	ORÉGANO DESIDRATADO_ORGÂNICO Folhas de orégano (Origanum vulgare) desidratadas, 100%, mantendo aroma e cor característicos da espécie. Constituído de matéria prima de excelente qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, isento de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Armazenado em embalagem plástica atóxica, própria, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme legislação vigente de rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Produto da Agricultura Familiar, com certificação de produção orgânica, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Embalagem com 50g.	600	10,00	6.000,00
55	PÃO CASEIRO INTEGRAL_ sem leite e derivados_ sem gordura hidrogenada_ sem gordura trans_ sem açúcar. De massa leve, fatiado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, fermento, sal, gordura tipo vegetal zero trans, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microrganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Peso de 50gramas a unidade. Pacote com 1 kg	500	24,29	12.145,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



56	PÃO CASEIRO sem leite e derivados sem gordura hidrogenada sem gordura trans sem açúcar. De massa leve, fatiado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, gordura tipo vegetal zero trans, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Pacote com 1 kg	10.000	18,70	187.000,00
57	PÃO BISNAGA sem leite e derivados sem gordura hidrogenada sem gordura trans sem açúcar de massa leve, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, gordura tipo vegetal zero trans, constituído de matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, umidade, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico do produto. Armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Peso de 50 gramas a unidade.	2.500	24,49	61.225,00
58	PEPINO CAPIRA Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com polpa abundante, intacta e firme; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	6,26	6.260,00
59	PEPINO CAPIRA orgânico. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; com polpa abundante, intacta e firme; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou por pragas que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	300	7,48	2.244,00
60	PICOLÉ DE LARANJA NATURAL – sem adição de açúcar. Composto 100% de suco e polpa de laranja integral, não pasteurizado. Pronto para consumo, peso de 60 gramas acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, contendo a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 12 meses. A entrega do produto deverá ser realizada por veículo com refrigeração, sendo que este veículo deverá possuir Alvará sanitário, expedida pela vigilância sanitária do município sede da empresa. Unidade com peso mínimo de 60g.	11.000	3,69	40.590,00
61	PIMENTÃO VERDE Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofos e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	150	9,15	1.372,50





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



62	PIMENTÃO VERDE_ ORGÂNICO (AMARELO OU VERMELHO) Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	150	11,76	1.764,00
63	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI _ POLPA DE FRUTA _ 100% natural. produto não fermentado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, conforme estabelecido na legislação vigente, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Selecionada, isenta de contaminação, sem adição de conservantes, corantes e açúcar; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis do abacaxi; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis; matéria prima de excelente qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, cor, cheiro e sabor próprio; e suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes e atender às exigências do PNAE/FNDE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente de inspeção sanitária, ter os registros obrigatórios do ministério competente (MAPA) e ter o número na embalagem. Deverá ser transportado em condição que mantenham o produto congelado até a entrega, sem sinais de descongelamento. A entrega do produto deverá ser realizada por veículo com refrigeração, sendo que este veículo deverá possuir Alvará sanitário, expedida pela vigilância sanitária do município sede da empresa. Kg	4.500	26,08	117.360,00
64	POLVILHO AZEDO. textura fina e coloração branca. isento de sujidades e mofo. apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico o produto não pode ter preparação dietética final inadequada. armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. embalagem com no mínimo 500 gramas.	500	6,40	3.200,00
65	POLVILHO DOCE. textura fina e coloração branca. apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, isentos de impurezas, substâncias estranhas e/ou nocivas, mofo, carunchos, larvas e microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso e não característico o produto não pode ter preparação dietética final inadequada. armazenados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. embalagem com no mínimo 500 gramas.	500	6,01	3.005,00
66	PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA_ Frutos maduros, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; sem defeitos internos ou externos como baixa suculência, são profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, não estar amassada ou podre; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	10.000	5,54	55.400,00





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



67	REPOLHO VERDE _Tamanho médio, tenros, viçosas, cabeças fechadas, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de enfermidades; não estarem murchas; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. .Kg	5.000	4,55	22.750,00
68	REPOLHO VERDE _ orgânico. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Tenros, viçosas, cabeças fechadas, devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra, terra aderente e sujidades; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de enfermidades; não estarem murchas; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. .Kg	500	5,55	2.775,00
69	SALSA FRESCA _ Talos e folhas inteiras, graúdas, sem raízes, sem manchas, com coloração uniforme, serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Maço com 50g.	8.000	1,92	15.360,00
70	SALSA FRESCA _ orgânica. Com certificação de orgânico, atendendo às normas, critérios e regulamentos aplicáveis. Talos e folhas inteiras, graúdas, sem raízes, sem manchas, com coloração uniforme, serem frescas; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. Maço com 50g.	1.500	2,01	3.015,00
71	TOMATE _ Maduros, firmes e intactos, tamanho, médio, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; sem defeitos internos ou externos como lesão profunda, maturidade, podridão, umidade e bolor, não estar amassada ou podre; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	10.000	6,96	69.600,00
72	UVA VITÓRIA, NUBIA E BENETAKA _ em cachos. Maduros, doces, sem semente, firmes e intactos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes) ou causada por pragas que afetem a sua aparência e qualidade; sem defeitos internos ou externos como lesão profunda, maturidade, podridão, umidade e bolor, não estar amassada ou podre; a polpa deverá estar intacta, limpa e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; ausência de sujidades, parasitos, larvas, mofo e podres. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. kg	1.000	15,95	15.950,00

TOTAL 2.018.548,50

ANEXO II – RELAÇÃO DE FISCAIS SETORIAIS

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



INSTITUIÇÃO DE ENSINO	TITULAR	CPF	SUPLENTE	CPF
AFONSO STANISZEWSKI C M E I PION	Andressa Teles Ferreira	368.403.098-86	Elizabeth Gomes	776.668.959-68
AMOR PERFEITO C M E I	Paulo Henrique Feitoza	066.360.909-79	Elsa Inácio	883.516.709-44
BENTO MOSSURUNGA E M EI EF	Hiaraceli Barco	619.573.219-20	Anelyse do Nascimento Daniel	045.373.899-07
BILINGUE P SURD ESP ABERTO E M EI EF	Marilda de Lourdes Lucio	016.978.379-05	Giovani Rosa da Costa	017.905.779-00
CAETANO MUNHOZ DA ROCHA E M C EI EF	Genida Francisca Alves	007.438.779-00	Bruna Silva de Oliveira Zavarisi	078.419.989-29
CASTRO ALVES E M EI EF	Silvana Aparecida Grechuck	057.516.079-96	Izaías de Oliveira	068.517.109-43
CIDADE NOVA E M EI EF	Graziela Chagas	018.867.449-71	Maria Cecília de Oliveira Evangelista	883.533.899-91
CLARINHA WENCEL CASIMIRO E M EF PROFA	Vilson Paes da Silva	568.904.789-91	Eliz Karina Koziel	090.483.899-41
CONSTANTINO L DE MEDEIROS E M EI EF	Marlete Venceslau	074.425.329-26	Gorette Rodrigues da Silva Rocha	819.690.179-15
CRIANCA FELIZ C M E I	Karla Katiele Veiga da Silva	078.718.429-27	Rosângela Aparecida de Lima	027.828.869-32
DOCE MAGIA C M E I	Eva Quaresma Paludetti	929.489.369-34	Suelene Andreia Rocha de Souza	027.113.399-63
DOMINGOS J DE SOUZA E M PROF EI EF	Haline Nogueira da Silva Domingues	044.317.949-21	Jaqueline Chaves Ventura	088.241.789-44
ERONI MACIEL RIBAS E M PROFA EF	Ariana da Cruz Costa	059.728.309-57	Andréia Gomes Chagas de Souza	036.954.379-36
ETHANIL B DE ASSIS E M PROF EI EF	Ivete Aparecida da Silva	805.275.589-15	Claudinéia Sebastião Margarida	055.880.559 - 00
FLORESTAN FERNANDES E M PR EI EF	Carmem Lúcia G. B. do Prado	900.743.519-15	Edineia Gomes Chagas dos Santos	048.957.599-46
GURILANDIA E M EI EF	Aline Miotti de Souza	064.680.039-62	Thais Ribeiro Moraes	386.131.518-17
ILHA BELA C M E I	Bianca de Oliveira Schvab de Souza	025.962.269-95	Janayna Munhoz de Oliveira Lopes	071.311.969-16
MANOEL BANDEIRA E M EI EF	Barbara Leal dos Santos	073.830.349-61	Jhony Silva Ramos	094.243.359-97
MANOEL DA NOBREGA E M C EI EF	Francisca Gualterina Alves	059.915.889-10	Joana Stachin	695.579.269-53
MARIA DO C PEREIRA E M EI EF	Silvane Aparecida da Silva Santos	006.079.649-95	Maria do Rosario dos Santos Jardim	835.150.209-00
MARIO DE MIRANDA QUINTANA E M EI EF	Kelly Cristina Migliorini	063.567.779-23	Maria Cristina Rodrigues da Silva dos Santos	048.568.339-02
MENINO JESUS C M E I	Irene Aparecida Bonete	008.213.549-57	Célia Perez Silva Ribeiro	818.277.099-87
MILTON L PEREIRA C M E I DR	Ridamar Rodrigues	695.984.369-34	Debora Marçal Nalin	058.490.679-06
MONTEIRO LOBATO E M EI EF	Roseli Campo Vaz Krenski	020.039.559-92	Maria de Fátima Pereira do Vale	573.999.219-20
MUNDO DA CRIANCA C M E I	Cleusa Maria de Souza Tonet	742.952.259-91	Nelci Matilde Alves	929.607.829-68
MUNDO ENCANTADO C M E I	Antoniely Gomes Vallin	038.243.259-26	Suzana Ferreira da Silva	053.698.709-26
NARCISO SIMAO E M C EI EF	Maria Aparecida Leal Viana	029.665.989-48	Maria Otília Soares Feitosa	599.022.649-72
NICON KOPKO E M PROF EI EF	Maria de Fatima Queiroz	036.474.329-89	Elisabete Alves Schepanski	031.880.469-79
NOSSA SENHORA APARECIDA C M E I	Nair de Oliveira Chamberlain	738.163.299-34	Neli de Fátima Almeida Lopes	958.165.189-68
NOSSA SENHORA DE FATIMA C M E I	Monica de Oliveira	058.410.649 -16	Luiz Fernando Gonçalves Ramos	056.933.529-94
PARIGOT DE SOUZA E M EI EF	Sonia Ferreira Martins	015.973.959-43	Viviane Cristina Ferreira Gloor	063.453.459-97
PAULO VI E M EI EF	Maressa Pereira da Silva	036.028.539-26	Larissa Cristina Sant Ana Domingo	057.608.359-39
PEQUENOS BRILHANTES C M E I	Iraci de Jesus Damião	056.838.689-20	Viviane Correia Camargo Batista	075.183.939-64
PINGO DE GENTE C M E I	Renilce Mendes Fonseca	670.529.839-15	Valguimere Pires	054.902.179-52
PRIMEIROS PASSOS - CMEI	Mirianildi Maria Gaspar Renisz	073.536.129-08	Karla Elaine Stalman	066.345.579-00
SAGRADA FAMILIA C M E I	Lionel Soares Guerra	067.636.529-92	Rosiane Santos de Carvalho	027.784.829-62
SANTA CRUZ C M E I	Ana Paula Beneli Gonçalves Fabian	060.909.922-52	Miguelina Rudey	077.700.839-40
SANTO ANTONIO C M E I	Thatiani Veneza Fell Tadioto	007.352.879-02	Isabela Cristina Hanisch da Silva	097.943.899-35
SAO JOSE C M E I	Meire Terezinha Elias	024.650.419-67	Silvana Zenkel	288.599.008-24
SOSSEGO DA MAMAE C M E I	Aparecida Paula de Carvalho da Silva	025.961.089-50	Joana Inês Francisca	037.879.649-67

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



TANCREDO DE A NEVES C M E I	Maria Aparecida dos Santos	488.610.819-91	Florinda Aparecida dos Santos de Oliveira	006.031.779-56
URUPES E M EF	Márcia Tochio dos Santos	007.371.149-75	Cleide Aparecida Tellini Poyer	609.755.396-04
VERA LUCIA C S KARAM C M E I	Andrea Pinheiro Flora	836.924.449-15	Douglas do Nascimento Bezerril	398.035.008-80
VIRGILIO DE PAULI C M E I D	Jeniffer Miranda	110.291.009-00	Lourdes de França Ayres	596.665.529-49





ANEXO III - CHECKLIST DOS ELEMENTOS OBRIGATÓRIOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

[Lei Federal nº. 14.133/2021](#)

Art.70 [Decreto Municipal nº. 10.672 de 01 de dezembro de 2023](#) (Regulamento Geral)

Descrição do requisito	Conformidade	Inconformidade	Não se aplica
I. Definição do objeto, incluídos sua natureza, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;	X		
II. Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;	X		
III. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;	X		
IV. Requisitos da contratação e as especificações técnicas detalhadas do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança, para o pleno atendimento da necessidade que ensejou a contratação;	X		
V. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento	X		
VI. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade	X		
VII. Critérios de medição e de pagamento	X		
VIII. Forma e critérios de seleção do fornecedor: 1. Justificativa para exigência de habilitação econômico-financeira e/ou técnica, se for o caso, para que: 2. Demonstrem a necessidade da exigência (ex: risco de inadimplemento, complexidade do objeto, alto valor envolvido); 3. Justifiquem a proporcionalidade dos parâmetros adotados;	X		
IX. Estimativas do valor da contratação, acompanhadas, quando couber, dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;	X		
X. Adequação orçamentária com a fonte de recurso correspondente e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com o Plano Plurianual;	X		





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



XI. Especificações do produto e serviço: • Preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização (qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança) • Avaliação da necessidade de inserir como obrigação do contratado a execução de logística reversa;	X		
XII. Da entrega dos produtos ou forma de fornecimento e/ou prestação do serviços: • Indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso	X		
XIII. Prazo do contrato e previsão de reajuste	X		
XIV. Especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso;	X		
XV. Das obrigações da contratada	X		
XVI. Das obrigações do contratante	X		
XVII. Resultados pretendidos desde o início até o encerramento do contrato;	X		
XVIII. O termo de referência possui capítulo que trata da contratação de microempresa e empresa de pequeno porte, inclusive avaliando o aspecto local e regional, cotas e subcontratação? (inciso XVI, do art. 70, do Regulamento Geral) *Não se aplica: Quando inexistentes itens menores do que R\$ 80.000,00. **Conformidade: Quando existentes itens menores do que R\$ 80.000,00 e capítulo do TR possuir informações da aplicação ou não dos benefícios para itens específicos. ***Inconformidade: Quando existentes itens menores do que R\$ 80.000,00, mas 1) não há capítulo específico no TR, ou 2) que a unidade administrativa requisitante não justifica a <u>não</u> aplicação do benefício, em decorrência: • da natureza do produto • a inexistência na região de, pelo menos, 3 (três) fornecedores considerados de pequeno porte, • exigência de qualidade específica, • risco de fornecimento considerado alto ou qualquer outro aspecto impeditivo da participação de microempresas ou empresas de pequeno porte	X		
XIX. O termo de referência que aponte a necessidade de se realizar licitação com restrição territorial local ou regional, está devidamente acompanhado de: I. amparada em uma política pública municipal com metas e indicadores estabelecidos por meio de plano de ação específico;	X		

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA



II. amparada em ampla pesquisa para formação dos preços de referência que obrigatoriamente deverão se aproximar dos preços praticado no mercado; III. amparada na existência comprovada de, no mínimo, 03 (três) microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente do ramo do objeto da licitação a ser realizada; IV. amparada pela previsão expressa no termo de referência indicando os itens e cotas nos quais serão aplicadas a restrição geográfica. *Conformidade: Quando preenchido todos os requisitos **Inconformidade: Quando não preenchido algum dos requisitos ***Não se aplica: Quando a unidade requisitante não tem interesse em se restringir territorialmente, nos termos do Decreto Municipal nº. 8.680/2020			
XX. É bem, serviço ou obra de natureza divisível? (Art. 11, do Decreto 8.680/2020) *Conformidade: Se tiver natureza divisível e haja reserva de cota para microempresa ou empresa de pequeno porte, de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto divisível. *Conformidade: Se tiver natureza divisível, acompanhado de justificativa para não aplicar cota, com fundamento no prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto. **Inconformidade: Caso o bem seja divisível e não haja reserva de cota ou justificativa.	X		
XXI. Possibilidade de subcontratação e alteração subjetiva durante a execução contratual;	X		
XXII. Exigência de catálogo, amostra ou prova de conceito	X		
XXIII. Designação e assinatura de servidores para: a. Comissão técnica de análise de catálogo e amostra, se for o caso b. gestão e fiscalização do contrato com assinatura de ciência, juntamente com o modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;	X		
XXIV. Assinatura de autoridade política competente (Prefeito ou Secretários ou Diretor-Presidente);	X		

Secretaria Municipal de Educação
Avenida Comendador Norberto Marcondes, 1643 –
Campo Mourão – Paraná – CEP 87303-100

