

## **EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2016 – SEED/SUDE**

CHAMADA PÚBLICA PARA PROCESSO DE SELEÇÃO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES REPRESENTATIVAS DE AGRICULTORES FAMILIARES E AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/09 E RESOLUÇÃO CD/FNDE nº 26/13 E Nº 4/15 PARA ATENDIMENTO DOS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO PARANÁ, INSCRITOS NO **PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**.

**O ESTADO DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio da **Secretaria de Estado da Educação – SEED**, inscrita no CNPJ/MF sob número 76.416.965/0001-21, instalada na Avenida Água Verde, 2.140, Vila Isabel, CEP 80.240-900, Curitiba – PR, doravante denominada **SEED**, faz saber a todos quantos virem o presente edital, ou dele tiverem conhecimento, que por sua Superintendência de Desenvolvimento Educacional/SUDE, situada à Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral, CEP 80035-050, Curitiba – PR, abrirá inscrição para processo de seleção de cooperativas e associações representativas de agricultores familiares que tenham interesse em fornecer e entregar diretamente nos estabelecimentos escolares da rede pública estadual de ensino do Paraná, gêneros alimentícios oriundos desse segmento para atendimento do Programa Estadual de Alimentação Escolar, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Familiar/ano/entidade executora, conforme condições constantes deste instrumento e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/09 Resolução nº 26/13, Resolução/CD/FNDE nº 4/15, Decreto nº 4507/09, Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Estadual nº 15.608/07, no que couber.

### **1. DO OBJETO**

O objeto do presente edital é o processo de seleção de cooperativas e associações representativas de agricultores familiares para o fornecimento de gêneros alimentícios, definidos no ANEXO I deste instrumento, em escolas da rede pública estadual **com entregas diretamente nos endereços dos estabelecimentos escolares** da rede pública estadual de ensino do Estado do Paraná.

## 2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação Orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, Subelemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

## 3. DO VALOR

O **valor máximo** total previsto para este procedimento é de R\$ 40.000.000,00 (quarenta milhões de reais).

## 4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente Chamada Pública agricultores familiares, organizados e constituídos em grupos formais (cooperativas ou associações), detentores de **Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica**, conforme a Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF.

4.2. A cooperativa/associação não poderá apresentar como cooperado ou associado, servidor de qualquer órgão ou entidade pública vinculada.

## 5. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Até 05 (cinco) dias úteis antes do prazo final de encerramento da Chamada Pública, qualquer cidadão ou proponente poderá solicitar esclarecimentos, informações, providências ou impugnar o presente edital. Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados na Superintendência de Desenvolvimento Educacional da SEED, na Rua dos Funcionários, 1323, esquina com a Rua Recife, Cabral, Curitiba – Paraná, cujo horário de atendimento ao público é de segunda a sexta-feira, das 8:00 (oito horas) às 12:00 (doze horas) e das 14:00 (quatorze horas) às 17:00 (dezessete horas).

5.2. Caberá à Comissão de Análise e Julgamento, decidir acerca do pedido de impugnação do edital, em até 02 (dois) dias úteis.

5.3. Os pedidos de esclarecimentos, informações ou providências, deverão ser encaminhados via *internet*, através de endereço eletrônico: [chamadapublica@seed.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@seed.pr.gov.br). Questões que envolvam a Ficha Técnica dos Produtos

pelos telefones (41) 3250-8333 e 3250-8372. Demais questões editalícias pelos telefones (41) 3250-8286, 3250-8302 e 3250-8314.

## 6. DAS INSCRIÇÕES

6.1. O período de inscrições para a seleção das cooperativas e associações, interessadas no fornecimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar às escolas da rede pública estadual de ensino, será das **08h do dia 11 de fevereiro de 2016** até às **17h do dia 01 de março de 2016**, por meio eletrônico através da *internet*, no endereço: <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br/>

## 7. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

7.1. As cooperativas e associações interessadas deverão entregar os documentos abaixo relacionados, **no prazo, endereço e condições estabelecidas no item nove (9)** deste edital.

7.2. Toda a documentação de habilitação deverá estar **vigente**, observando os respectivos prazos de validade. Todos os documentos deverão corresponder a um **mesmo número de CNPJ**.

7.3. Os documentos necessários à habilitação, abaixo relacionados, poderão ser apresentados em original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão de Análise e Julgamento, hipótese em que a autenticação ocorrerá mediante a apresentação dos originais legíveis; ou ainda, pela Internet, nos casos em que o Órgão responsável pela emissão do documento disponibilizar sua consulta.

### DOCUMENTAÇÃO FISCAL PARA HABILITAÇÃO

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
7.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ	<a href="http://www.receita.fazenda.gov.br">www.receita.fazenda.gov.br</a>
7.3.2 Estatuto Social da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.	Junta Comercial ou cartório do município

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



7.3.3 Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.	Junta Comercial ou cartório do município
7.3.4 Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.	EMATER, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, SINTRAF, Sindicatos Rurais, INCRA ou outra entidade credenciada pelo MDA para emissão de DAP.
7.3.5 Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias antes da data prevista para entrega da documentação à Comissão de Análise e Julgamento da SEED, com a lista de associados.	<a href="http://www.mda.gov.br">www.mda.gov.br</a>
7.3.6 Prova de Regularidade de Tributos Federais através da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.	<a href="http://www.receita.fazenda.pr.gov.br">www.receita.fazenda.pr.gov.br</a>
7.3.7 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal.	<a href="http://www.cef.com.br">www.cef.com.br</a>
7.3.8 Prova de inscrição Estadual para emissão de nota fiscal de venda.	<a href="http://www.receita.fazenda.pr.gov.br">www.receita.fazenda.pr.gov.br</a>
7.3.9 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da cooperativa ou associação proponente.	<a href="http://www.receita.fazenda.pr.gov.br">www.receita.fazenda.pr.gov.br</a>
7.3.10 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, da cooperativa ou associação proponente.	Secretaria Municipal da Fazenda
7.3.11 Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho.	Modelo Anexo IX
7.3.12 Declaração de não existência de trabalhadores menores.	Modelo Anexo VIII
7.3.13 Declaração da cooperativa/associação, responsabilizando-se pelo limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar /ano/entidade executora.	Modelo Anexo V
7.3.14 Resumo da Intenção de Venda assinado pelo representante legal da cooperativa ou associação, conforme modelo disponibilizado no sistema eletrônico da presente Chamada Pública e gerado na efetivação da Intenção de Venda.	<a href="http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br">www.comunidade.diaadia.pr.gov.br</a> (gerado no final da confecção da Intenção de Venda)
7.3.15 Declaração de Produção onde consta que os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar a serem entregues são produzidos pelos cooperados/associados relacionados na Intenção de Venda.	Modelo Anexo VI

### DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA/CONTROLE DA QUALIDADE PARA HABILITAÇÃO

<p>7.4 Declarações de utilização de agrotóxicos</p> <p>7.4.1 Para todos os hortifrutícolas produzidos de modo convencional</p>	Modelo Anexo VII
<p>7.5 Fichas técnicas atendendo as exigências constantes no P.I.Q. de cada produto (anexo XVI).</p> <p>7.5.1 Produtos minimamente processados e processados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bolacha caseira;</li> <li>b) Doce em pasta;</li> <li>c) Abóbora a vácuo;</li> <li>d) Mandioca a vácuo;</li> <li>e) Pães;</li> <li>f) Cuca;</li> <li>g) Molho de tomate.</li> </ul> <p>7.5.2 Para os produtos de origem animal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Leite pasteurizado;</li> <li>b) Iogurte;</li> <li>c) Bebida láctea;</li> <li>d) Carne suína com osso congelada;</li> <li>e) Filé de peixe congelado;</li> <li>f) Mel.</li> </ul>	Modelo Anexo XV
<p>7.6 Imagem (foto ou arte, entregues em DVD) dos produtos de acordo com a apresentação e embalagem declaradas na ficha técnica, e nas quais serão fornecidos os itens.</p>	Para todos os produtos minimamente processados e industrializados
<p>7.7 Licença ou Alvará Sanitário para alimentos de origem vegetais minimamente processados, processados e de origem animal.</p> <p>7.7.1 Produtos minimamente processados e processados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bolacha caseira;</li> <li>b) Doce em pasta;</li> <li>c) Abóbora a vácuo;</li> <li>d) Mandioca a vácuo;</li> <li>e) Pães;</li> <li>f) Cuca;</li> <li>g) Molho de tomate.</li> </ul> <p>7.7.2 Para os produtos de origem animal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Leite pasteurizado;</li> <li>b) Iogurte;</li> <li>c) Bebida láctea;</li> <li>d) Carne suína com osso congelada;</li> <li>e) Filé de peixe congelado;</li> <li>f) Mel.</li> </ul>	Vigilância Sanitária

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



7.8 Cópias do Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial <u>ou</u> Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; <u>ou</u> Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.	Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia
7.9 Declarações (com nome e CPF dos agricultores) de que cooperados/associados possuem certificação orgânica válida, qual a entidade certificadora e as respectivas culturas.	Modelo Anexo XVI Para produtos orgânicos/agroecológicos
7. 10 Comprovantes de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA 7.10.1 Para produtos: a) Sucos; b) Polpas congeladas.	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
7.11 Certificados de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, <u>ou</u> no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP <u>ou</u> no Serviço de Inspeção Municipal – SIM: 7.11.1 Produtos de origem animal: a) Leite pasteurizado; b) Iogurte; c) Bebida láctea; d) Carne suína com osso congelada; e) Filé de peixe congelado; f) Mel.	<b>SIF:</b> Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>SIP:</b> Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento do Paraná. <b>SIM:</b> Secretaria Municipal de Saúde/Vigilância Sanitária.
7.12 Anotações de Responsabilidade Técnica – ART homologada pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária e registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Medicina Veterinária. 7.12.1 Produtos de origem animal: a) Leite pasteurizado; b) Iogurte; c) Bebida láctea; d) Carne suína com osso congelada; e) Filé de peixe congelado; f) Mel.	Conselho Regional de Medicina Veterinária
7.13 Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá enviar: 7.13.1 Contrato de terceirização registrado em cartório, 7.13.2 ART do médico veterinário responsável pela cooperativa/associação 7.13.3 <u>Mais</u> a ART da beneficiadora (usina, abatedouro). Obs. O RT não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM. 7.13.4 Produtos de origem animal: a) Leite pasteurizado; b) Iogurte; c) Bebida láctea; d) Carne suína com osso congelada; e) Filé de peixe congelado; f) Mel.	<u>ART:</u> Conselho Regional de Medicina Veterinária

7.14 Quando houver terceirização da pasteurização do leite, iogurte ou bebida láctea ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal, deverá enviar: 7.14.1 Declaração de órgão de assistência técnica oficial atestando que a cooperativa/associação realiza <u>diretamente</u> o processo de coleta, armazenamento e comercialização de leite. 7.14.2 Produtos de origem animal: a) Leite pasteurizado; b) Iogurte; c) Bebida láctea; d) Carne suína com osso congelada; e) Filé de peixe congelado; f) Mel.	EMATER
7.15 Declarações de Controle de Qualidade do Leite Cru Refrigerado e Leite Pasteurizado: 7.15.1 Para o produto: a) Leite pasteurizado	Modelo Anexo XI
7.16 Declarações da Cooperativa ou Associação produtora de leite, responsabilizando-se pelo controle da brucelose e tuberculose bovina de seus produtores cadastrados, dispensado quando a propriedade for considerada “livre” de acordo com as normas do MAPA/SEAB/DEFIS/DAS. 7.16.1 Para o produto: a) Leite pasteurizado	Modelo Anexo XII
7.17 Contratos de Terceirização registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente da cooperativa/associação. 7.17.1 Alimentos da cooperativa/associação que são beneficiados por terceiros.	Associação Comercial ou Junta Comercial

7.4. No caso de terceirização de serviços, a **contratada deverá oferecer somente o serviço de beneficiamento**, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação, devendo constar tal cláusula no contrato de terceirização (Item 7.3.26).

7.5 No caso de terceirização de serviços, a identificação da **contratada deverá constar na embalagem**.

## 8. DA INTENÇÃO DE VENDA

8.1. A **Intenção de Venda** será gerada automaticamente pelo “sistema eletrônico merenda”, com base na oferta da cooperativa/associação e da necessidade da escola, podendo ser alterada ou cancelada pelo interessado durante sua elaboração, antes da entrega da documentação à Comissão de Análise e Julgamento. Porém, deve ser observado que o **Resumo da Intenção de Venda** definitivo, a ser entregue junto com os demais documentos



de habilitação, deve ter o **mesmo número de protocolo** da última versão registrada e gravada no sistema.

8.2. A cooperativa/associação, através da formulação da **Intenção de Venda** no sistema eletrônico, poderá ofertar até 12 grupos de alimentos permitidos, de acordo com a listagem no anexo I. A periodicidade de entrega dos alimentos deverá ser semanal, quinzenal, mensal ou bimestral, de acordo com os grupos e a necessidade da escola, à qual a futura contratada deverá adequar-se.

8.2.1. A cooperativa/associação que pretender ofertar pão caseiro fatiado ou individual de 50g deverá **obrigatoriamente**, também ofertar mel e/ou doce de fruta pastoso/geleia, e vice-versa.

8.3. Na **Intenção de Venda**, a proponente deverá indicar os grupos de alimentos e os meses do ano que pretende fornecer cada grupo, em cada município, conforme consta no campo **“Quantidade de alimentos por escola”** no endereço eletrônico **[www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br)**.

8.4. A cooperativa/associação deverá, **obrigatoriamente**, entregar seus produtos em todas as escolas do município escolhido, independente da localização e do número de alunos matriculados, ou seja, **não será possível excluir escolas dentro de um mesmo município**. Ficam fora desta regra os seguintes municípios: Campo Largo, Colombo, Cascavel, Curitiba, Foz do Iguaçu, Guaraqueçaba, Guarapuava, Londrina, Maringá, Paranaguá, Ponta Grossa, São José dos Pinhais e Toledo, nos quais poderá haver a elaboração de intenção de venda do tipo “individual”. Portanto, apenas nestes municípios poderá ser feita a escolha das escolas que se pretende entregar os produtos.

8.5. Os grupos de alimentos foram definidos com base no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que recomenda prioridade na oferta e consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola. O nome dos grupos referencia os alimentos mais incidentes naquele grupo, porém incluem-se alimentos não pertencentes a tal classificação em decorrência do *per capita*.

8.6. Durante a elaboração da Intenção de Venda no sistema eletrônico, a cooperativa/associação deverá informar o número de cooperados/associados por categoria (assentados, quilombolas, indígenas e demais agricultores com DAP Física) e o município de domicílio dos mesmos. As informações cadastradas devem observar os dados registrados no Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e em outros órgãos oficiais.

8.7. Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá a qualquer tempo remeter o cadastro ao MDA para conferência das informações registradas no campo



"1 – Cadastrar Cooperativa/Associação" com base nos dados emitidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e por outros órgãos oficiais.

#### 8.8. Grupos de Alimentos:

GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
01	Frutas <i>in natura</i>	22	Semanal
02	Hortaliças e semente	11	Semanal
03	Legumes e tubérculos	18	Semanal
04	Temperos	07	Semanal
05	Leite	01	Semanal
06	Lácteos	02	Quinzenal
07	Panificados	02	Quinzenal
08	Carnes	03	Mensal
09	Sucos	04	Mensal
10	Complementos	03	Mensal
11	Feijões	02	Bimestral
12	Cereal	01	Bimestral
<b>Total</b>		<b>76</b>	

8.9. O valor total estimado da **Intenção de Venda** será automaticamente calculado pelo sistema eletrônico, considerando **o resultado da média dos preços** dos alimentos ofertados de cada grupo.

8.10. As ofertas devem respeitar o limite individual de venda por agricultor familiar (cooperado/associado) fixado em R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora. Desta forma, o valor máximo de oferta será o resultado da multiplicação dos R\$ 20.000,00 por DAP Familiar/ano/entidade executora pelo número de cooperados/associados participantes do processo, observada as necessidades estabelecidas por escola. Durante o procedimento licitatório a SEED efetuará a verificação do atendimento individual de venda (valor máximo a ser contratado = nº de agricultores

familiares com DAPs familiares, inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00). Após contratação, caberá à cooperativa e/ou associação à responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda.

8.11. Para elaboração da **Intenção de Venda** é imprescindível à leitura do edital, bem como dos demais documentos disponíveis no mesmo endereço eletrônico, a saber: Manual de Instruções da Chamada Pública, Quantidade (demanda) de produto por escola, Endereço e Localização das Escolas e Relação de Municípios.

## 9. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. Os documentos de habilitação exigidos no item sete (7), incluindo o **Resumo da Intenção de Venda devidamente impresso e assinado** pelo representante legal da cooperativa/associação, deverão ser entregues pessoalmente ou enviados pelo correio, à Comissão de Análise e Julgamento, na Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná, (SUDE) sito à Rua dos Funcionários nº 1323, 1º andar, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná, **até às 17h do dia 08/03/2016**. A correspondência deverá ser postada com antecedência suficiente para que a documentação chegue à Comissão até esta data.

9.2. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão de Análise e Julgamento, hipótese em que a autenticação ocorrerá mediante a apresentação dos originais legíveis; ou ainda, pela Internet, nos casos em que o Órgão responsável pela emissão do documento disponibilizar sua consulta.

9.3. A documentação deve ser apresentada em envelope lacrado, com os seguintes dizeres na parte frontal:

**a) Documentação de Habilitação e Resumo da Intenção de Venda referente à Chamada Pública nº 001/2016 – SEED/SUDE;**

**b) Destinatário:** Comissão de Análise e Julgamento - Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná (SUDE) – Secretaria de Estado da Educação do Paraná (SEED) - Sala de Licitações, Rua dos Funcionários, nº 1323, Bairro Cabral, Curitiba-Paraná, CEP 80035-050;

**c) Remetente (na parte posterior):** Nome da cooperativa/associação (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

## 10. DA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

10.1. Os documentos de habilitação e o Resumo da Intenção de Venda serão analisados pela Comissão de Análise e Julgamento no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data final estabelecida para entrega da documentação, salvo se houver pedido de prorrogação de prazo para eventuais diligências ou outros procedimentos administrativos.

10.2. As cooperativas/associações habilitadas terão suas **Intenções de Venda** julgadas e classificadas pela Comissão de Análise e Julgamento, com auxílio do sistema eletrônico, de acordo com os critérios estabelecidos na Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, que define a seguinte ordem de prioridade:

10.2.1. **Primeiro lugar – Cooperativas/associações de agricultores familiares locais**, com o maior número de associados domiciliados no mesmo município onde se localiza a escola que recebeu proposta de fornecimento, entre essas, nesta ordem:

a) Cooperativas/associações de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas. Para ser considerada nesta condição, a maioria dos seus associados (50% + 1) deve ser reconhecida como integrante destes segmentos;

b) Cooperativas/associações produtoras de alimentos orgânicos ou agroecológicos (50% + 1) de itens com certificação orgânica ou agroecológica, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

c) Cooperativas/associações produtoras de alimentos convencionais com maior porcentagem de agricultores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

10.2.2. **Segundo lugar – Cooperativas/associações de agricultores familiares da região**, com o maior número de associados domiciliada na mesma região (mesorregiões do IBGE e Lei Estadual nº 15.825/08) onde se localiza a escola que recebeu proposta de fornecimento, entre essas, nesta ordem:

a) Cooperativas/associações de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas. Para ser considerada nesta condição, a maioria dos seus associados (50% + 1) deve ser reconhecida como integrante destes segmentos;

b) Cooperativas/associações produtoras de alimentos orgânicos ou agroecológicos (50% + 1) de itens com certificação orgânica ou agroecológica, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

c) Cooperativas/associações produtoras de alimentos convencionais com maior porcentagem de agricultores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

**10.2.3. Terceiro lugar – Cooperativas e associações de agricultores familiares do estado**, com o maior número de associados domiciliada no Estado do Paraná, entre essas, nesta ordem:

- a) Cooperativas/associações de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas. Para ser considerada nesta condição, a maioria dos seus associados (50% + 1) deve ser reconhecida como integrante destes segmentos;
- b) Cooperativas/associações produtoras de alimentos orgânicos ou agroecológicos (50% + 1) de itens com certificação orgânica ou agroecológica, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
- c) Cooperativas/associações produtoras de alimentos convencionais com maior porcentagem de agricultores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

**10.2.4. Quarto lugar - Cooperativas e associações de agricultores familiares do país**, com o maior número de associados domiciliada no Brasil, entre essas, nesta ordem:

- a) Cooperativas/associações de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas. Para ser considerada nesta condição, a maioria dos seus associados (50% + 1) deve ser reconhecida como integrante destes segmentos;
- b) Cooperativas/associações produtoras de alimentos orgânicos ou agroecológicos (50% + 1) de itens com certificação orgânica ou agroecológica, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
- c) Cooperativas/associações produtoras de alimentos convencionais com maior porcentagem de agricultores familiares no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

**10.3. A Intenção de Venda** devidamente habilitada e classificada dará origem a um **Projeto de Venda**, que especificará os **meses**, grupos de alimentos, municípios e estabelecimentos de ensino na qual a cooperativa/associação foi vencedora. Portanto, a classificação dos Projetos de Venda se dará por mês, podendo haver mais de um vencedor para o mesmo grupo, porém, para fornecimento em meses distintos.

**10.4.** A cooperativa/associação deve estar ciente que não serão aceitas, em hipótese alguma, entregas retroativas.

## 11. DO EMPATE

11.1. Na hipótese de persistir o empate entre duas ou mais Intenções de Venda na primeira colocação em igualdade de condições, o desempate será realizado mediante sorteio, conforme previsto na Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

## 12. DA ADEQUAÇÃO

12.1. Caso as ofertas ultrapassem o valor total previsto no edital, as quantidades e grupos de alimentos serão readequados de acordo com o recurso financeiro disponível e previstos para a aquisição. O critério para os ajustes levará em conta as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), a necessidade nutricional dos alunos, os cardápios e os preços.

12.2. Caso a cooperativa/associação não concorde com a readequação e desista da oferta, deverá assinar um Termo de Desistência da participação, deixando de ser contratada.

12.3. O resultado da nova classificação gerará automaticamente, no sistema eletrônico, o **Projeto de Venda Aprovado** de maneira que, a **Intenção de Venda**, considerando os critérios de classificação, poderá ser ajustada adequando quantidades e valores indicados, passando a serem considerados para efeito de contratação os dados do **Projeto de Venda Aprovado**.

## 13. DO RESULTADO DA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

13.1. Serão consideradas habilitadas e classificadas para o fornecimento dos gêneros alimentícios as cooperativas/associações que atenderem a todos os requisitos dispostos neste Edital.

13.2. O resultado da habilitação será publicado no Diário Oficial do Estado e disponibilizado no endereço eletrônico na internet [www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br), no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a partir da data da finalização dos trabalhos de análise e julgamento dos documentos pela Comissão.

## 14. DOS RECURSOS

14.1. Caberá recurso administrativo, sem efeito suspensivo, nas hipóteses de habilitação ou inabilitação e de classificação ou desclassificação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados

a partir da data de publicação do resultado na imprensa oficial, o qual deverá ser protocolado na SEED/SUDE e encaminhado à Comissão de Análise e Julgamento.

14.2. A Comissão de Análise e Julgamento poderá rever sua decisão, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo prestar as informações necessárias e remeter a peça recursal à autoridade superior que proferirá sua decisão em até 02 (dois) dias úteis, devendo promover a sua respectiva publicação no Diário Oficial do Estado.

## **15 - DO PREÇO**

15.1. Os preços dos gêneros alimentícios a serem praticados entre a Secretaria de Estado da Educação do Paraná e a cooperativa/associação contratada, bem como desta para com seus cooperados/associados, foram estabelecidos e fixados de acordo com as normas da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

15.2. Os preços a serem praticados entre a SEED e a cooperativa/associação fornecedora de leite, bem como, desta junto aos cooperados/associados produtores de leite, serão determinados pelas Resoluções mensais do Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná – CONSELEITE, levando-se em consideração sempre o primeiro decênio de cada mês.

15.3. No preço estabelecido estão consideradas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da cooperativa/associação, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme Art. 29, Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

15.4. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261 de 14/05/2003, ficam “isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”, de maneira que as empresas com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

15.5. Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares com base na tabela de preços de referência (ANEXO I).

15.6. Para o fornecimento do leite, a contratada é obrigada a respeitar os valores referenciais fixados pelo CONSELEITE, sob pena de:

- a) Comprovada a venda de leite pasteurizado pela usina no mercado atacadista com preço unitário inferior a 90% (noventa por cento), do valor referencial médio estabelecido pelo CONSELEITE para o litro de leite fornecido, caberá a SEED determinar o pagamento de igual valor à cooperativa/associação no pagamento do próximo mês;
- b) Comprovada a reincidência da venda do leite pela cooperativa/associação no mercado atacadista a preço unitário inferior a 90% (noventa por cento), do valor referencial médio estabelecido pelo CONSELEITE, a cooperativa/associação passará a receber o pagamento de toda a produção destinada à SEED, o preço unitário inferior praticado e denunciado, pelo período de três meses;
- c) Se durante o período apenado a cooperativa/associação voltar a praticar no mercado atacadista a venda de leite, comprovadamente a preço unitário inferior ao anteriormente denunciado ou inferior a 90% (noventa por cento) do valor referencial médio estabelecido pelo CONSELEITE, a cooperativa/associação infratora passará a receber o pagamento por toda produção entregue, pelo menor preço unitário praticado e denunciado, sendo que o período sancionado será renovado por mais três meses.

## 16. DO PRAZO, CONDIÇÕES, LOCAIS E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

16.1. As entregas devem ocorrer diretamente no endereço das escolas, pelo prazo de 10 (dez) meses, em período letivo, devendo atender o cronograma e os ajustes estabelecidos pela Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar durante a execução do contrato.

16.2. A frequência do fornecimento será semanal, quinzenal, mensal ou bimestral, conforme o grupo do alimento, devendo os grupos semanais e quinzenais ocorrer sempre de segunda à quarta-feira.

16.3. Dentro do grupo ofertado, a cooperativa/associação deve indicar, junto à escola, quais os itens ou prováveis alimentos que pretende fornecer.

16.4. Deve-se priorizar a entrega de maior variedade de alimentos do grupo escolhido, para maior diversificação do cardápio, recomendando-se no mínimo dois tipos.

16.5. Com base no Projeto de Venda Aprovado e no contrato, a contratada deverá, **em conjunto com a escola**, programar, observado o grupo de alimentos, a variedade dos alimentos a serem entregues, desde que não exceda à quantidade contratada.

Exemplo: Uma cooperativa/associação foi habilitada, classificada e contratada para fornecer 120 kg/mês do grupo “Frutas” para determinada escola e lhe informará que tem disponíveis naquele mês: maracujá, banana e tangerina. A escola definirá, diretamente com a



cooperativa/associação, quais frutas deseja receber, desde que não exceda ao contratado (ex.: 30 kg de maracujá na primeira semana, 30 kg de banana na segunda semana, 30 kg de tangerina na terceira semana e novamente 30 kg de banana na quarta semana do mês, totalizando os 120 kg mensais).

16.6. A cooperativa/associação contratada deverá entregar os produtos de acordo com o grupo de alimentos e meses indicados no Projeto de Venda aprovado.

16.7. As entregas devem ocorrer diretamente nos endereços das escolas. A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados poderá ser consultada na página eletrônica [www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br), ou [www.educadores.diaadia.pr.gov.br](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br), "consulta escola". Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e a rede de ensino ESTADUAL; serão listadas todas as escolas estaduais do município selecionado. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as ESTADUAIS.

16.8. O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido de acordo com o calendário escolar, no período compreendido entre os meses de fevereiro a novembro de 2016, e a periodicidade de entrega (semanal, quinzenal, mensal ou bimestral) conforme o grupo de alimentos.

16.9. As entregas devem obedecer ao que segue:

- a) De segunda a quarta-feira;
- b) No horário de expediente da escola;
- c) Semanal - grupos: frutas, hortaliças, temperos, legumes e leite;
- d) Quinzenal – grupos lácteos e panificados;
- c) Mensal – grupos carnes, complementos e sucos;
- d) Bimestral - grupos cereais e feijões.

16.8. Não é permitida a entrega retroativa de produtos caso não tenham sido entregues no mês previsto no cronograma estabelecido.

16.9. Os produtos de origem animal deverão ser fornecidos de acordo com abrangência de sua chancela de inspeção, ou seja, Serviço de Inspeção Federal - SIF e Serviço de Inspeção do Paraná - SIP podem ser fornecidos para todas as escolas do Estado. Serviço de Inspeção Municipal - SIM, pode ser ofertado apenas para as escolas localizadas dentro dos limites do município.

16.10. Alimentos recebidos pela escola, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, deverão ser substituídos pela contratada, sob pena de não liberação do pagamento correspondente.

## 17 – DO CONTROLE DE QUALIDADE

17.1. Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência.

17.2. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverá atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## 18 - DA CONTRATAÇÃO

18.1. Com base no Projeto de Venda Aprovado, permanecendo o interesse da SEED, o processo será homologado e a cooperativa/associação contratada deverá, após assinatura do contrato e autorização da SEED dar início as entregas, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

18.2. A contratação a ser celebrada entre o Estado do Paraná por intermédio da Secretaria de Estado da Educação e a cooperativa/associação, será realizada nos termos da minuta do contrato, anexa a este instrumento.

18.3. O não cumprimento da entrega da quantidade contratada poderá implicar na rescisão do respectivo contrato, podendo, caso seja de interesse da contratante, ser efetuada a contratação do segundo colocado no processo de classificação.

18.4. Os valores contratados são **estimados**, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas em razão do ingresso ou saída de alunos da rede pública estadual de ensino, da ampliação ou redução do número de refeições, da qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, da alteração do calendário escolar, entre outros.

18.5. No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a proponente contratada será previamente comunicada.

18.6 Para a contratação é necessário que a cooperativa/associação esteja cadastrada no sistema GMS/SEAP. Para efetuar o credenciamento ou renovação deve-se acessar o sítio

Compras Paraná no endereço [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br) onde encontra-se disponível formulário para o preenchimento de seu cadastro básico, assim como a consulta a documentação exigida para credenciamento. Informações específicas a fornecedores podem ser acessadas no endereço: <http://www.comprasparana.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=22>. Em caso de dúvidas ou dificuldades de acesso ao GMS, solicitar esclarecimentos no endereço de e-mail: [gms-cle@seap.pr.gov.br](mailto:gms-cle@seap.pr.gov.br) ou pelos telefones (41) - 3316-6410 / 3313-6411 / 3313-6412 / 3313-6433.

## **19 - DA VIGÊNCIA**

19.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação, por igual período.

## **20 - DOS COMPROVANTES DE ENTREGA - ROMANEIOS**

20.1. A Secretaria de Estado da Educação obteve, junto à Secretaria de Estado da Fazenda, o Regime Especial de Circulação de Mercadorias nº 5118/2014 (válido até 30/06/2018), que autoriza os fornecedores da agricultura familiar contratados a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com o comprovante de entrega/romaneio, acompanhado da cópia do referido Regime Especial. Neste caso a cooperativa/associação poderá emitir apenas uma nota fiscal por mês e por município, anexando os respectivos comprovantes de entrega/romaneios assinados pelos responsáveis das escolas.

20.2. Caberá à contratada observar e seguir com rigor os seguintes procedimentos para entrega dos gêneros alimentícios nas escolas:

- a) Cada entrega deverá ser acompanhada de pelo menos 02 (duas) vias do Comprovante de Entrega/Romaneio, devidamente numerado (ANEXO X) emitido pela cooperativa/associação, contendo o nome da mesma, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, valor unitário e valor total.
- b) Como recibo, no ato da entrega dos gêneros, as 02 (duas) vias do Comprovante de Entrega/Romaneio deverão ser preenchidas corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo e legível, número do documento de identificação, cargo/função e assinatura. Rasuras e/ou

incorrekções no Comprovante de Entrega/Romaneio ou na Nota Fiscal implicarão em possível atraso no pagamento, havendo necessidade de substituição do documento, sem que à SEED, neste caso, caiba qualquer ônus relativo a atrasos de pagamento.

20.3. O destino das vias dos Comproverantes de Entrega/Romaneios será o seguinte:

- a) A primeira via devidamente preenchida e assinada pelo responsável da escola deverá retornar com o entregador, para posterior apresentação junto com a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação correspondente, para conferência, atesto e encaminhamento ao Grupo Financeiro Setorial – GFS da Secretaria Estadual de Educação (GFS).
- b) A segunda via do Comprovante de Entrega (Romaneios) deverá permanecer na escola para controle, pelo período de cinco anos.
- c) Caso seja de interesse da cooperativa/associação o Comprovante de Entrega/Romaneios poderá ser emitido em 03 (três) vias para seu controle e possíveis prestações de conta junto aos órgãos de fiscalização.

20.4. As informações constantes nos Comproverantes de Entrega/Romaneios deverão ser condizentes com o que está sendo **efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores**. Os Comproverantes de Entrega/Romaneios serão recebidos e assinados pela escola **somente** se estiverem corretamente preenchidos com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

## 21. DO PAGAMENTO

21.1. A contratada deverá apresentar **obrigatoriamente** Nota Fiscal de Venda, que poderá ser eletrônica, manual ou do produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da cooperativa ou associação contratada. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda Municipais e Secretaria de Estado da Fazenda.

21.2. O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado, somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante mensalmente em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal **correta** no NRE correspondente (anexo II).

21.3. Para fins de pagamento, a contratada deverá informar e manter uma conta bancária própria.

21.4. Encaminhar a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação (NRE) **correspondente** aos municípios atendidos (ver endereços no anexo II e municípios jurisdicionados a cada

NRE no anexo III), **até o 3º (terceiro) dia útil** do mês seguinte das entregas, com a seguinte documentação:

a) **As primeiras vias** dos Comprovantes de Entrega (Romaneios) preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento.

b) Nota Fiscal totalizada **por município**, nominal à Secretaria de Estado da Educação, contendo o nome do município atendido e a numeração dos Comprovantes de Entrega. Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhá-lo, acompanhado pelos respectivos comprovantes de entrega, referentes ao município a que se refere à nota fiscal.

c) Os grupos formais deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, **pois o pagamento mensal é condicionado à regularidade fiscal da cooperativa/associação**.

Por orientação do Grupo Administrativo Setorial da SEED, embasado na Lei Estadual 15.608 de 16/08/2007, os pagamentos **somente serão efetuados** caso toda nota fiscal esteja acompanhada das certidões negativas municipais, estaduais e federais.

21.5. O pagamento **somente será efetuado** se o valor da nota fiscal coincidir com a somatória dos Comprovantes de Entrega (Romaneios) anexados, não havendo incorreções e rasuras nos comprovantes de entrega, portanto as partes devem preencher com a **máxima atenção** tal documento.

21.6. No corpo da nota fiscal devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente), município a que se refere à nota e, **caso haja**, a numeração dos comprovantes de entrega (Romaneios).

21.7. Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000.00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/15.

21.8. A contratada deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

## **22 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

22.1. Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas, atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.

22.2. Manter, durante a vigência do contrato, sua regularidade jurídica, técnica, econômico-financeira e fiscal.

22.3. Responsabilizar-se civil e criminalmente pelas informações e documentação apresentada, ficando sujeita, em caso de falsidade, à aplicação das penalidades previstas na legislação em vigor.

22.4. Responsabilizar-se civil e criminalmente pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como pelos danos à saúde que possam eventualmente ocorrer decorrentes do consumo dos mesmos.

22.5. Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente.

22.6. Substituir os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de não receber os pagamentos.

22.7. Competem à cooperativa/associação, indicar pessoa de contato com a SEED, NRE e escola, preferencialmente com **telefone fixo e acesso a endereço eletrônico (e-mail)**, durante a execução do contrato.

22.8. A análise laboratorial do leite só poderá ser realizada nos laboratórios indicados no ANEXO XIII.

22.9. As Cooperativas/Associações que apresentarem laudos de produtos fora dos padrões mínimos de qualidade exigidos estarão sujeitos à suspensão temporária ou definitiva do fornecimento.

## **23. DAS PENALIDADES**

23.1. Pela inexecução total ou parcial, a contratante poderá aplicar à contratada as seguintes sanções:

23.1.1 – ADVERTÊNCIA POR ESCRITO, aplicada nos seguintes casos:

a) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para a SEED.

b) Execução insatisfatória do contratado, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária.

23.1.2. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do direito de licitar e contratar com a SEED, por fatos considerados graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação aplicadas nos seguintes prazos e situações:

**a) por 06 (seis) meses, no seguinte caso:**

I – a CONTRATADA deixar de concluir parte da entrega do objeto contratado, que tenha acarretado prejuízos para a SEED;

**b) por 02 (dois) anos, quando:**

I - a CONTRATADA deixar de concluir a entrega do objeto contratado, restando caracterizada a culpa ou dolo por parte da mesma;

II - a CONTRATADA se recusar a fornecer informações suficientes ou fornecê-las inadequadamente, no que diz respeito à sua fruição e riscos (Lei nº 8.078, de 11.09.90, art. 14);

III – o PROPONENTE demonstrar não possuir idoneidade para licitar e contratar com a SEED, em virtude de atos ilícitos praticados (Lei nº 15.608/07, art. 156, inciso VII);

IV – o PROPONENTE, sem justificativa, se recusar a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido ou a CONTRATADA não concluir o fornecimento;

V- a CONTRATADA que entregar produto em desacordo com as características exigidas em Edital, desde que esgotadas todas as alternativas de aprovação e/ou substituição do produto.

23.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, consoante inciso IV, Art. 150, da Lei nº 15.608/07.

23.1.4. A critério da Contratante poderão ser suspensas as sanções, no todo ou em parte, quando a falta no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência do evento e aceito pela autoridade competente.

## **24. DO PROCEDIMENTO PARA APLICAÇÃO DE PENALIDADE**

24.1. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo na forma da lei, que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

24.2. Caberá ao Estado, em primeira instância, a instauração de procedimento administrativo para apurar as situações que poderão suscitar a suspensão temporária ou exclusão da contratada do processo seletivo junto ao Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEAE.

24.3. A contratada tomará ciência do processo administrativo para que, querendo, no prazo de 02 (dois) dias ofereça defesa e apresente provas.

24.4. Concluída a instrução processual, será proferida decisão pela autoridade competente, que será comunicada à contratada para eventual interposição de recurso administrativo, endereçado à autoridade superior, no prazo de 02 (dois) dias, a contar da efetiva intimação.



24.5. Após a manifestação, as razões recursais seguirão para apreciação da autoridade superior, que decidirá no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

25.1. É facultada à SEED e ao Conselho Estadual de Alimentação Escolar – CEAE, a qualquer tempo, a coleta de amostras para análise da qualidade dos alimentos, promoção de diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do procedimento ou solicitar esclarecimentos adicionais aos grupos formais, que deverão ser satisfeitos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

25.2. Constituem atos de ilegalidade no processo que implicarão na rescisão do contrato, entre outros:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) emissão de declaração falsa;
- c) prática, a qualquer tempo, de fraude fiscal;
- d) cometer irregularidades nas entregas e na qualidade dos alimentos entregues.

25.3. Durante a vigência do Edital de Chamada Pública, a SEED, a seu critério, poderá convocar por ofício as cooperativas e associações selecionadas para nova análise de documentação, oportunidade em que serão exigidos os documentos que evidenciem a manutenção das condições apresentadas quando da pré-qualificação da interessada.

25.4. A inscrição de interessados na seleção implica na aceitação integral e irrestrita de todas as condições dispostas no presente Edital;

25.5. A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo da SEED, CEAE e demais órgãos fiscalizadores.

## **26. DOS ANEXOS**

Compõe este edital de chamada pública:

<b>ANEXO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
I	Relação dos grupos de alimentos e seus preços
II	Relação dos Núcleos Regionais de Educação

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



III	Relação de municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação
IV	Relação dos municípios por Mesorregião Geográfica Paranaense
V	Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP familiar/ano/entidade executora (Modelo)
VI	Declaração de produção
VII	Declaração de utilização de agrotóxicos
VIII	Declaração de não existência de trabalhadores menores (Modelo)
IX	Declaração de situação regular perante Ministério do Trabalho (Modelo)
X	Comprovante de entrega/romaneio da Agricultura Familiar (Modelo)
XI	Declaração de controle de qualidade do leite cru refrigerado e leite pasteurizado
XII	Declaração de controle da brucelose e tuberculose bovina
XIII	Relação dos laboratórios para análise do leite
XIV	Minuta do contrato
XV	Ficha técnica de produtos processados (Modelo)
XVI	Declaração de cooperados/associados orgânicos
XVII	Padrões de Identidade e Qualidade
XVIII	Demanda semanal por gênero/escola

Curitiba, 05 de fevereiro de 2016.

Ana Seres Trento Comin  
**Secretária de Estado da Educação**

## ANEXO I

### RELAÇÃO DOS GRUPOS, ALIMENTOS E PREÇOS PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

#### (ENTREGA SEMANAL)

Grupo 01 - Frutas <i>in natura</i>			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abacate	Kg	1,91	2,38
02	Abacaxi	Kg	2,89	3,61
03	Ameixa vermelha	Kg	4,16	5,21
04	Banana caturra	Kg	1,44	1,80
05	Banana maçã/prata	Kg	1,98	2,48
06	Caqui chocolate/café	Kg	3,47	4,34
07	Goiaba	Kg	3,43	4,29
08	Jabuticaba	Kg	2,48	3,10
09	Kiwi	Kg	4,29	5,36
10	Laranja pera	Kg	1,34	1,68
11	Laranja baiana/lima	Kg	1,63	2,04
12	Maçã	Kg	3,31	4,13
13	Mamão	Kg	2,47	3,09
14	Manga	Kg	2,62	3,28
15	Maracujá	Kg	4,20	5,25
16	Melancia	Kg	1,11	1,39
17	Morango	Kg	9,88	12,35
18	Pera	Kg	2,78	3,47
19	Pêssego	Kg	2,77	3,46
20	Poncã	Kg	1,21	1,51
21	Tangerina/mexerica/mimosa/murcote/bergamota	Kg	2,46	3,08
22	Uva	Kg	3,55	4,43

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



**(ENTREGA SEMANAL)**

Grupo 02 - Hortaliças e semente			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	Kg	2,07	2,58
02	Agrião	Kg	4,32	5,40
03	Alface crespa/ lisa	Kg	2,82	3,52
04	Almeirão	Kg	3,12	3,91
05	Couve manteiga	Kg	3,03	3,79
06	Espinafre	Kg	2,86	3,57
07	Pinhão	Kg	4,38	5,47
08	Quiabo	Kg	3,74	4,67
09	Rabanete	Kg	2,51	3,14
10	Repolho verde/roxo	Kg	1,33	1,67
11	Rúcula	Kg	3,74	4,67

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



**(ENTREGA SEMANAL)**

Grupo 03 - Legumes e tubérculos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	Kg	3,06	3,83
02	Abobrinha verde	Kg	2,12	2,64
03	Batata doce	Kg	2,11	2,64
04	Batata inglesa	Kg	2,47	3,09
05	Batata salsa	Kg	3,96	4,95
06	Berinjela	Kg	2,39	2,98
07	Beterraba	Kg	2,42	3,03
08	Brócolis	Kg	3,69	4,61
09	Cará	Kg	2,67	3,33
10	Cenoura	Kg	2,20	2,75
11	Chuchu	Kg	1,69	2,11
12	Couve flor	Kg	4,03	5,03
13	Inhame	Kg	3,18	3,98
14	Mandioca descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	Kg	2,85	3,56
15	Milho verde sem palha	Kg	3,11	3,89
16	Pepino	Kg	2,41	3,01
17	Tomate	Kg	2,93	3,66
18	Vagem	Kg	3,16	3,95

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



**(ENTREGA SEMANAL)**

Grupo 04 - Temperos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	Kg	10,76	13,45
02	Cebola	Kg	2,97	3,72
03	Cebolinha Verde	Kg	5,25	6,56
04	Limão Rosa	Kg	1,59	1,99
05	Molho de tomate	L	6,35	7,94
06	Pimentão	Kg	3,14	3,93
07	Salsinha	Kg	6,12	7,65

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



**(ENTREGA SEMANAL)**

Grupo 05 - Leite Pasteurizado			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Leite Pasteurizado	L	Conforme tabela CONSELEITE/ PR

**(ENTREGA QUINZENAL)**

Grupo 06 – Lácteos			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Bebida láctea	L	2,20
02	iogurte	L	3,63

**(ENTREGA QUINZENAL)**

Grupo 07 - Panificados			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Cuca/bolo simples	Kg	9,15	11,44
02	Pão caseiro fatiado ou individual de 50 g *	Kg	7,61	9,52

\* A cooperativa/Associação que pretender ofertar pão caseiro, deverá, obrigatoriamente, também ofertar mel e/ou doce em pasta/geleia, e vice-versa.

**(ENTREGA MENSAL)**

Grupo 08 - Carnes			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Bisteca suína congelada	Kg	8,06
02	Filé de bagre ou pescada congelado	Kg	14,34
03	Filé de tilápia congelado	Kg	21,00



**(ENTREGA MENSAL)**

Grupo 09 - Sucos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Polpa de fruta congelada	Kg	10,09	12,61
02	Suco de laranja integral	L	5,19	6,48
03	Suco de maçã integral	L	7,21	9,01
04	Suco de uva integral	L	8,94	11,17

**(ENTREGA MENSAL)**

Grupo 10 - Complementos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Bolacha caseira	Kg	10,94	13,67
02	Doce de frutas pastoso/geleia**	Kg	11,69	14,61
03	Mel até 1 Kg **	Kg	13,79	17,24

**\*\* A cooperativa/associação que pretender ofertar mel e/ou doce em pasta/geleia, deverá, obrigatoriamente, também ofertar pão caseiro, e vice-versa.**

**(ENTREGA BIMESTRAL)**

Grupo 11 – Feijões			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Feijão cores	Kg	3,54	4,43
02	Feijão preto	Kg	3,19	3,99

**(ENTREGA BIMESTRAL)**

Grupo 12 – Cereal			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Farinha de mandioca, torrada ou biju	Kg	1,89	2,36

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



**ANEXO II**

**RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO**

NRE	DDD	GERAL	Endereço
APUCARANA	43	3420-1600	RUA DOUTOR MUNHOZ DA ROCHA, 310 – CENTRO.
AM NORTE	41	3251-6600	RUA MAXIMO JOAO KOPP - 274 BLOCO 04 – SANTA CÂNDIDA, CURITIBA.
AM SUL	41	3277-7550	RUA ISAÍAS REGIS DE MIRANDA, Nº 3000 – BOQUEIRÃO, CURITIBA.
ASSIS CHATEAUBRIAND	44	3528-8300	RUA SETE DE SETEMBRO, 1153 – CENTRO.
CAMPO MOURÃO	44	3518-2750	RUA BRASIL, 1959.
CASCADEL	45	3333-2800	AVENIDA BRASIL, 2040.
CIANORTE	44	3619-8100	RUA GUARARAPES, 171.
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5101	AVENIDA MINAS GERAIS, 435.
CURITIBA	41	3326-2328	RUA INACIO LUSTOSA, 700.
DOIS VIZINHOS	46	3581-5100	AVENIDA RIO GRANDE DO SUL, 321.
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4000	RUA QUINTINO BOCAIUVA, 429.
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4900	AVENIDA JULIO ASSIS CAVALHEIRO, 1272.
GOIOERÊ	44	3521-8650	AVENIDA DEZENOVE DE AGOSTO, 642 – CENTRO.
GUARAPUAVA	42	3621-7600	RUA PEDRO ALVES, 104.
IBAITI	43	3546-8100	RUA NILO SAMPAIO, S/N.
IRATI	42	3421-2200	RUA CEL. EMILIO GOMES, 111.
IVAIPORÃ	43	3472-5700	RUA SANTA CATARINA, 305 – CENTRO.
JACAREZINHO	43	3511-4200	ALAMEDA PADRE MAGNO, 354.
LARANJEIRAS DO SUL	42	3635-8900	RUA SETE DE SETEMBRO, 2720 – CENTRO.
LOANDA	44	3425-8100	AVENIDA DESEMBARGADOR MUNHOZ DE MELLO, 1237.
LONDRINA	43	3371-1300	AVENIDA MARINGÁ, 280.
MARINGÁ	44	3218-7100	RUA CARNEIRO LEAO, 93.
PARANAGUÁ	41	3420-7200	RUA BARONESA DO SERRO AZUL, 1027.
PARANAVAI	44	3421-1900	RUA MAL. CANDIDO RONDON, 1596.
PATO BRANCO	46	3220-5300	AVENIDA BRASIL, 1171 – CENTRO.
PITANGA	42	3646-8300	RUA DUQUE DE CAXIAS, 517 – CENTRO.
PONTA GROSSA	42	3219-5400	RUA CYRO DE LIMA GARCIA, S/N - VILA ESTRELA.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



TELÊMACO BORBA	42	3271-3700	AVENIDA PARANÁ, 861 – CENTRO.
TOLEDO	45	3379-7200	AVENIDA TIRADENTES, 1001 – CENTRO.
UMUARAMA	44	3621-8600	AVENIDA CASTELO BRANCO, 5470.
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1800	RUA PROFESSORA AMAZILIA, 593.
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1100	RUA SETE DE SETEMBRO, S/N.

### ANEXO III

#### RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	Municípios de Abrangência
Apucarana	Apucarana, Arapongas, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Cruzmaltina, Faxinal, Jandaia do Sul, Kaloré, Marilândia do Sul, Marumbi, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Rio Bom, Sabáudia.
Área Metropolitana Norte	Adrianópolis, Almirante Tamandaré, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Magro, Cerro Azul, Colombo, Doutor Ulysses, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, Tunas do Paraná.
Área Metropolitana Sul	Agudos do Sul, Araucária, Balsa Nova, Campo do Tenente, Campo Largo, Contenda, Fazenda Rio Grande, Lapa, Mandirituba, Piên, Quitandinha, Rio Negro, São José dos Pinhais, Tijucas do Sul.
Assis Chateaubriand	Assis Chateaubriand, Brasilândia do Sul, Formosa do Oeste, Iracema do Oeste, Jesuítas, Nova Aurora, Tupãssi.
Campo Mourão	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.
Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procopio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procopio, Itambaracá, Jataizinho, Leopoldina, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Guarapuava	Campina do Simão, Cândói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Candido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho	Abatiã, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina.
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond.
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertãoópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Floraí, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguáçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranaity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Vila Alta, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

## ANEXO IV

### RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS POR MESORREGIÃO GEOGRÁFICA PARANAENSE

MESORREGIÃO	MUNICÍPIOS
Centro ocidental	Araruna, Barbosa Ferraz, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Peabirú, Quinta do Sol, Roncador, Terra Boa, Altamira do Paraná, Boa Esperança, Campina da Lagoa, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Moreira Sales, Nova Cantu, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Centro oriental	Arapoti, Jaguariaíva, Pirai do Sul, Sengés, Carambeí, Castro, Palmeira, Ponta Grossa, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Telêmaco Borba, Tibagi, Ventania.
Centro Sul	Campina do Simão, Cândói, Cantagalo, Espigão Alto do Iguaçu, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Inácio Martins, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Pinhão, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Reserva do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Turvo, Virmond, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Honório Serpa, Mangueirinha, Palmas, Boa Ventura do São Roque, Laranjal, Mato Rico, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Metropolitana de Curitiba	Adrianópolis, Cerro Azul, Doutor Ulisses, Almirante Tamandaré, Araucária, Balsa Nova, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Largo, Campo Magro, Colombo, Contenda, Curitiba, Fazenda Rio Grande, Itaperuçu, Mandirituba, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, São José dos Pinhais, Tunas do Paraná, Lapa, Porto Amazonas, Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná, Agudos do Sul, Campo do Tenente, Piên, Quitandinha, Rio Negro, Tijucas do Sul.
Noroeste	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Tuneiras do Oeste, Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Diamante do Norte, Guairaçá, Inajá, Itaúna do Sul, Jardim Olinda, Loanda, Marilena, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Londrina, Nova Prata do Iguaçu, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranaíba, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Izabel do Ivaí, Santa Mônica, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, São Pedro do Paraná, Tamboara, Terra Rica, Altônia, Alto Paraíso, Alto Piquiri, Brasilândia do Sul, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Mariluz, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama.
Norte central	Apucarana, Arapongas, Califórnia, Cambira, Jandaia do Sul, Marilândia do Sul, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Sabáudia, Ângulo, Astorga, Atalaia, Cafeara, Centenário do Sul, Colorado, Flórida, Guaraci, Iguaçu, Itaguajé, Jaguapitã, Lobato, Lupionópolis, Mandaguaçu, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Nova Esperança, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santa Inês, Santo Inácio, Uniflor, Bom Sucesso, Borrazópolis, Cruzmaltina, Faxinal, Kaloré, Marumbi, Rio Bom, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Itambé, Ivatuba, Ourizona, São Jorge do Ivaí, Arapuã, Ariranha, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Nova Tebas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí, Cambé, Ibiporã, Londrina, Pitangueiras, Rolândia Tamarana, Mandaguari, Marialva, Maringá, Paçandu, Sarandi, Xambrê, Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Florestópolis, Miraselva, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Sertanópolis.
Norte Pioneiro	Assaí, Jataizinho, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Cecília do Pavão, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Uraí, Abatia, Andirá, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leopoldina, Nova América da Colina, Nova Fátima, Ribeirão do Pinhal, Santa Amélia, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, Sertaneja, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Ibaiti, Jaboti, Japirã, Pinhalão, Sapopema, Barra do Jacaré, Cambará, Jacarezinho, Jundiá do Sul, Ribeirão Claro, Santo Antônio da Platina, Carlópolis, Guapirama, Joaquim Távora, Quatiguá, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz.
Oeste	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Corbélia, Diamante do Sul, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Nova Aurora, Santa Lucia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Céu Azul, Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramielândia, Santa

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



	Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Vera Cruz do Oeste, Assis Chateaubriand, Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Formosa do Oeste, Guaíra, Iracema do Oeste, Jesuítas, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo, Tupãssi
Sudeste	Iratí, Mallet, Rebouças, Rio Azul, Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Prudentópolis, Teixeira Soares, Antônio Olinto, São João do Triunfo, São Mateus do Sul, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória.
Sudoeste	Ampere, Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola do Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza, Santa Izabel do Oeste, Barracão, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Pinhal de São Bento, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santo Antônio do Sudoeste, São Jorge do Oeste, Verê, Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Coronel Vivida, Itapejara do Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João, Saudades do Iguaçu, Sulina, Vitorino.

Fonte: IBGE/ Ipardes, 2012



**ANEXO V**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR - DAP  
FAMILIAR/ANO/ENTIDADE EXECUTORA**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A (preencher com nome/razão social da cooperativa/associação), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ( .....), com sede na (Rua ....., nº ....., Bairro ....., CEP ( .....), na Cidade de (.....), Estado do (.....), neste ato representada por seu representante legal, Sr (a) (.....), (nacionalidade), portador do Registro Geral nº (.....) inscrito no CPF sob nº (.....), residente na (Rua ....., nº ....., Bairro ....., CEP (.....), na Cidade de (.....), Estado do (.....), DECLARA, que se responsabiliza pelo cumprimento da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26/2013, DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP familiar/ano/entidade executora.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.  
(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

\_\_\_\_\_  
(carimbo com CNPJ)

**ANEXO VI**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

Eu, \_\_\_\_\_ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da **(indicar o nome/razão social da cooperativa/associação)**, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_, na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, em cumprimento ao disposto no inciso VI, parágrafo 3º, Art. 27 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem entregues **são produzidos** pelos cooperados/associados relacionados na Intenção de Venda.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.  
(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

\_\_\_\_\_  
(carimbo com CNPJ)

**ANEXO VII**

**(MODELO A SER PREENCHIDO PELAS COOPERATIVAS/ASSOCIAÇÕES QUE AGREGAM  
AGRICULTORES CONVENCIONAIS)**

**DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE AGROTÓXICOS**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A ..... (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º  
....., com sede na cidade de ....., Estado  
....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP.....,  
DECLARA para os devidos fins e em especial para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2016 -  
SEED, que seus agricultores cooperados/associados utilizam apenas insumos químicos e  
agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro na ANVISA, nas  
quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.

A detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na  
legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas em contrato, bem  
como o responsável legal pela cooperativa/associação poderá ser responsabilizado com base na Lei  
Federal nº 9974/2000:

"Art. 15. Aquele que produzir, comercializar, transportar, aplicar, prestar serviço, der destinação a  
resíduos e embalagens vazias de agrotóxicos, seus componentes e afins, em descumprimento às  
exigências estabelecidas na legislação pertinente estará sujeito à pena de reclusão, de dois a quatro  
anos, além de multa."

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

\_\_\_\_\_  
(carimbo com CNPJ)

**ANEXO VIII**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE NÃO EXISTÊNCIA DE TRABALHADORES MENORES**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A (preencher com nome/razão social da cooperativa/associação), inscrita no CNPJ/MF sob n.º  
....., com sede na cidade de ....., Estado  
....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP....., DECLARA  
para os devidos fins e especialmente para o CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED, que  
não mantém em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em horário  
noturno de trabalho, ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho,  
trabalhadores menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze)  
anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.  
(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

\_\_\_\_\_  
(carimbo com CNPJ)

**ANEXO IX**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

Eu, \_\_\_\_\_ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da \_\_\_\_\_ (razão social da cooperativa/associação), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_, na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital de CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 – SEED declaro, sob as penas da lei, que nos termos da Lei Federal nº 9.854 de 27/10/99, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.  
(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

\_\_\_\_\_  
(carimbo com CNPJ)

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

COMPROVANTE DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
RAZAO SOCIAL DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO		CNPJ	
MUNICÍPIO		MÊS	ANO
NOME DA ESCOLA			
ALIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO R\$	
		UNITÁRIO	TOTAL
TOTAL			
1ª Via SEED / 2ª Via ESCOLA / 3ª Via COOPERATIVA			
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA:			
Declaro que conferi e recebi os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos no Edital nº 001/2016, comprometendo-me pela sua destinação final.			
Obs:			
NOME COMPLETO	CARGO/FUNÇÃO	RG	
DATA	CARIMBO DA ESCOLA		
Regime Especial de Circulação de Mercadorias SEFA/PR nº 5118/2014			
ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA			

**ANEXO XI**

**DECLARAÇÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO E LEITE PASTEURIZADO FORNECIDO PARA O PROGRAMA ESTADUAL DE AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ no Ministério da Fazenda sob n.º \_\_\_\_\_, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do estado \_\_\_\_\_ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede no município de \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, à Rua/Avenida \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL Senhor (a) \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO – Dr.(a) \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_, registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária, sob n.º \_\_\_\_\_, declara que efetuará os controles, inclusive, laboratoriais, do leite cru refrigerado, por produtor e do leite pasteurizado, abaixo discriminado, antes de encaminhá-lo para os pontos de recebimento indicados pela SEED:

1. Diariamente - na coleta do leite cru refrigerado, por produtor, controlará a temperatura e fará o teste da pistola (alizarina/álcool a 78%).

**2. Mensalmente a usina deverá coletar 02 (duas) amostras de leite cru refrigerado de cada produtor fornecedor, identificando cada uma, com o número do CPF do produtor. De acordo com as exigências do item 13.4, a contratada deverá enviar, no mínimo, duas amostras de leite para análise.** Uma das amostras será acondicionada em “gelo” para análise de Contagem Bacteriana Total e a outra, mantida sob conservante específico para análises de Proteína, Gordura, Contagem de Células Somáticas, Lactose e Extrato Seco Total e Desengordurado. Para os resultados, mensalmente, serão emitidos laudos e relatórios, cujas cópias seguirão para a SEED/CANE.

3. Quando da coleta de amostras para os laboratórios, adotará todos os procedimentos técnicos e necessários para o bom acondicionamento das mesmas.

4. Semestralmente, exigirá a vacinação e controle (exames) das fêmeas bovinas para a Brucelose e para a Tuberculose (teste da tuberculina). Dispensado, quando “propriedade livre” conforme o MAPA/SEAB/DEFIS/DSA.

5. Diariamente, **na plataforma de recepção do leite cru refrigerado**: controlará a temperatura de chegada do leite, fará o teste da pistola (alizarina/álcool a 78%), realizará análises para contagem bacteriana total ou contagem padrão em placas, acidez titulável em graus Dornic, densidade relativa a 15°C, índice crioscópico, percentual de gordura, de extrato seco total e desengordurado.

6. Diariamente realizará pesquisas qualitativas para resíduos de antibióticos/sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de inibidores de crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade do leite cru refrigerado.

**7. Para o leite pasteurizado:**

7.1 Executará a pasteurização do leite, na temperatura entre 72 e 75°C, durante 15 a 20 segundos. Para esse processo, utilizará equipamentos de controle térmico de pasteurização (pasteurizador a placas, dotado de painel de controle, com termo registrador e termo regulador automático, válvula automática de desvio de fluxo, com termômetros e torneiras de prova, bem como de placas para resfriamento, imediato, pós-pasteurização, até a temperatura igual ou inferior a 4,0°C).

7.2 Que, imediatamente, pós-pasteurizado, o leite que será envasado e com apresentação de teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase, coliformes a 30/35° C, menor que 0,3 NMP/ml da amostra.

7.3 Que antes de ser enviado para a distribuição, serão feitas as análises para verificação do teor de gordura, extrato seco total e desengordurado, acidez titulável, densidade relativa à 15°C, crioscopia, coliformes a 40/45°C, menor que 4,0 NMP/ml, *Salmonella spp*/25 ml=zero, contagem bacteriana total ou contagem padrão em placas e para resíduos químicos, bem como para inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade.

7.4 Que utilizará, na distribuição, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme determinações da Vigilância Sanitária.

7.5 Mensalmente, a usina coletará e enviará para análise, às suas expensas, no mínimo 02 (duas) amostras de leite pasteurizado, cujos laudos devem ser encaminhados à Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar/SUDE/SEED, as quais serão encaminhadas a laboratório regional, indicado pela Comissão da Qualidade do Leite - CQL, para verificação do índice crioscópico, da fosfatase, da peroxidase, da contagem bacteriana total e pesquisa de coliformes a 40/45°C.

7.6 As análises também deverão contemplar a pesquisa para formaldeído, conforme o Decreto nº 30.691/52.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

*(local e data)*

\_\_\_\_\_  
*(assinatura do representante legal e carimbo com CNPJ)*



---

(nome, assinatura e nº do Conselho Regional de Medicina Veterinária do responsável técnico)

**ANEXO XII**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA BRUCELOSE E TUBERCULOSE BOVINA**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A ..... (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º  
....., com sede na cidade de ....., Estado  
....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP.....,  
DECLARA para os devidos fins e em especial para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2016 -  
SEED, que seus produtores cooperados/associados, fornecedores de leite cru refrigerado, realizam  
procedimentos efetivos e ininterruptos para o controle da brucelose e tuberculose bovina em suas  
propriedades.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

---

(nome e assinatura do representante legal)

---

(carimbo com CNPJ)

**ANEXO XIII**  
**RELAÇÃO DOS LABORATÓRIOS PARA ANÁLISE DO LEITE**

LABORATÓRIO	MUNICÍPIO	ENDEREÇO	TELEFONE
TECPAR	Curitiba	Rua Professor Algacyr Munhoz Mader, 3775. CEP 81350-010	(41) 3316 3000
CEFET/UTFPR/FUNTEF	Medianeira	Avenida Brasil, 4232. CEP 85884-000	(45) 3240-8000
CEFET/UTFPR/LAQUA	Pato Branco	Via do Conhecimento, Km 1. CEP 85503-390	(46) 3220- 2511
CEFET/UTFPR	Campo Mourão	Via Rosalina Maria dos Santos, 1233. CEP 87301-899	(44) 3518- 1400
Universidade Estadual de Londrina	Londrina	Rod. Celso Garcia Cid – Paraná, 445 km 380. CEP 86051-980	(43) 3371-4000
Universidade Estadual de Maringá	Maringá	Avenida Colombo, 5790. CEP 87020-900	(44) 3011-4040
Universidade Estadual de Maringá	Campus Umuarama	Avenida Dr. Ângelo Moreira da Fonseca, 1800 CEP 87506-370	(44) 3621-9400
Labor Food	Curitiba	Avenida Nossa Senhora da Luz, 2457.	(41) 3362.0129
Laboratório São Camilo	Maringá	Rua Santos Dumont, 3430. CEP 87013-050	(44) 3221 5533
Labmark	Carambeí	Rua Bela Vista, 70. CEP 84145-000	(42) 3231- 4096
Allabor	Toledo	Avenida Parigot de Souza, 190. CEP 85906-070	(45) 2103 4700
Fundetec/Lanali	Cascavel	BR 277 km, 573. CEP 85818-560	(45) 3218.1220
Sebraq	Londrina	Rua Ibiporã, 830. CEP 86060-510	(43) 3323-0700

**ANEXO IV**  
**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO N.º      /20\_\_\_\_\_**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

O **ESTADO DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação – SEED, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 76.416.965/0001-21, instalada na Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR, representado neste ato pela Secretária de Estado da Educação, Sra. Ana Seres Trento Comin, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome da cooperativa/associação), com sede à (Av./Rua) \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, neste ato denominada **CONTRATADA**, fundamentando-se nas disposições do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e no art. 18, § 1º da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, bem como o que consta no edital da Chamada Pública nº 001/2016 - SEED, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Constitui objeto deste contrato a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAEE nas condições estabelecidas no edital da Chamada Pública n.º 001/2016 – SEED e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DA DOCUMENTAÇÃO**

A CONTRATADA se compromete a fornecer alimentos da Agricultura Familiar à CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamada Pública nº 001/2016 - SEED.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA**

A CONTRATADA compromete-se a observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA: DA RESPONSABILIDADE SOCIAL**

A CONTRATADA compromete-se a cumprir a legislação referente a não existência e contratação de trabalhadores menores.

**CLÁUSULA QUINTA: DA FORMA, PRAZO, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

As entregas devem ocorrer diretamente no endereço das escolas pelo prazo de 12 meses, devendo atender o cronograma e os ajustes estabelecidos pela Coordenação de Alimentação e Nutrição

Escolar durante a execução do contrato. A frequência do fornecimento será semanal, quinzenal, mensal ou bimestral, conforme o grupo do alimento, devendo ocorrer sempre de segunda à quarta-feira.

- a) Entregue nos locais, dias e quantidades de acordo com o estabelecido no edital da Chamada Pública.
- b) O recebimento dos gêneros dar-se-á por pessoa responsável na escola, mediante apresentação do Comprovante de Entrega, conforme disposto no edital.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR**

O valor máximo estimado para a execução deste contrato é de aproximadamente **R\$ 40.000.000,00 (quarenta milhões de reais)**.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DAS DESPESAS**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS**

As despesas decorrentes deste instrumento correrão por conta do orçamento de 2016, nos termos seguintes:

Dotação Orçamentária: 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, Subelemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

#### **CLÁUSULA NONA: DO PAGAMENTO**

O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado, somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante mensalmente em até **30 (trinta) dias** após a entrega da nota fiscal e devidamente atestada pelo Núcleo Regional de Educação correspondente.

§ 1º - Para fins de pagamento, a contratada deverá informar e manter uma conta bancária própria.

§ 2º - Encaminhar a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação correspondente, até o 3º (terceiro) dia útil do mês seguinte às entregas, com a seguinte documentação:

- a) As primeiras vias dos Comprovaantes de Entrega (romaneios) preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento;
- b) Nota Fiscal totalizada por município, nominal à Secretaria de Estado da Educação, contendo o nome do município atendido e a numeração dos Comprovaantes de Entrega. Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhá-lo, acompanhado pelos respectivos comprovantes de entrega referentes ao município a que se refere à nota fiscal.
- c) Os grupos formais deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, pois o pagamento mensal é condicionado à regularidade fiscal da cooperativa/associação. Por orientação do Grupo Administrativo Setorial da SEED, embasado na Lei Estadual 15.608 de 16/08/2007, os pagamentos

somente serão efetuados caso toda nota fiscal esteja acompanhada das certidões negativas municipais, estaduais e federais.

d) O pagamento somente será efetuado se o valor da nota fiscal coincidir com a somatória dos Comprovantes de Entrega (romaneios) anexados, se não houver incorreções e rasuras nos comprovantes de entrega, portanto, as partes devem preencher com a máxima atenção tal documento.

e) No corpo da nota fiscal devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente), município a que se refere à nota e, caso haja, a numeração dos comprovantes de entrega (romaneios).

f) Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 04/15.

g) A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

h) A contratada deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

i) Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme os preços da tabela do PNAE constante do edital de Chamada Pública SEED/SUDE nº 001/2016.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DOS IMPEDIMENTOS**

Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO ARQUIVAMENTO DE NOTAS FISCAIS**

A CONTRATADA deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais/Faturas, ou congêneres, dos produtos constantes do Projeto aprovado de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

A CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais/Faturas e os Comprovantes de Entrega, apresentados nas prestações de conta, bem como o Projeto aprovado de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS DANOS**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS ALTERAÇÕES**

A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

§ 1º - No caso de a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA respeitar-se-á o equilíbrio econômico-financeiro garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

§ 2º - A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Administração, do Conselho Estadual de Alimentação Escolar – CEAE e outros órgãos de controle.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA VINCULAÇÃO**

O presente contrato rege-se, ainda, pelo edital da Chamada Pública n.º 001/2016 - SEED, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013 e n.º 04/15, pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que o regulamente, em todos os seus termos, que serão aplicados, também, onde o contrato for omissivo.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS ADITIVOS**

Este contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA RESCISÃO**

A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará sua Rescisão com todas as consequências previstas neste instrumento e em leis ou regulamentos, conforme os motivos elencados no Artigo 129 e Incisos que couberem da Lei Estadual nº 15.608/07.

§ 1º - A Rescisão do presente Contrato poderá ser a qualquer tempo:

- 1) Determinada por ato unilateral e escrito da Contratante nos casos enumerados nos incisos I e XII do Artigo 130 da Lei Estadual nº 15.608/07;
- 2) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para a Contratante;
- 3) Judicialmente, nos termos da Lei.

§ 2º - Os atos rescisórios serão formalizados nos termos da Lei, preservando-se o reconhecimento dos direitos da Contratante nas rescisões administrativas previstas no Artigo 128 da Lei nº 15.608/07.

§ 3º - A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 128 da Lei nº 15.608/07.

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA VIGÊNCIA**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da legislação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO GESTOR**

Nos termos do art. 11 da Lei 15.608/07 e da Resolução nº3906/2012 – GS/SEED, a função de gestor deste contrato será exercida pela Superintendente de Desenvolvimento Educacional Vanda Dolci Garcia e pela suplente Márcia Cristina Stolarski, Diretora de Infraestrutura e Logística.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: DAS SANÇÕES**

Pela inexecução total ou parcial, a Administração Pública garantirá a prévia defesa e aplicará a Contratada as seguintes sanções.

**§ 1º - ADVERTÊNCIA POR ESCRITO**, aplicada nos seguintes casos:

- a) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para a SEED;
- b) Execução insatisfatória do contratado, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária.

**§ 2º - SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** do direito de licitar e contratar com a SEED, por fatos considerados graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação aplicadas nos seguintes prazos e situações:

**a) por 06 (seis) meses, no seguinte caso:**

I – a CONTRATADA deixar de concluir parte da entrega do objeto contratado, que tenha acarretado prejuízos para a SEED;

**b) por 02 (dois) anos, quando:**

I - a CONTRATADA deixar de concluir a entrega do objeto contratado, restando caracterizada a culpa ou dolo por parte da mesma;

II - a CONTRATADA se recusar a fornecer informações suficientes ou fornecê-las inadequadamente, no que diz respeito à sua fruição e riscos (Lei nº 8.078, de 11.09.90, art. 14);

III – o PROPONENTE demonstrar não possuir idoneidade para licitar e contratar com a SEED, em virtude de atos ilícitos praticados (Lei nº 15.608/07, art. 156, inciso VII).

IV – o PROPONENTE, sem justificativa, se recusar a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido ou a CONTRATADA não concluir o fornecimento;

V- A CONTRATADA que entregar produto em desacordo com as características exigidas em Edital, desde que esgotadas todas as alternativas de aprovação e/ou substituição do produto.

**§ 3º-** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, consoante inciso IV, Art. 150, da Lei nº 15.608/07.

§ 4º - A critério da Contratante, poderão ser suspensas as sanções, no todo ou em parte, quando a falta no cumprimento das obrigações for devidamente justificada pela Contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência do evento e aceito pela autoridade competente.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

**Os casos omissos serão resolvidos pela CONTRATANTE, à luz da legislação, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.**

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO**

Fica eleito o foro de Curitiba, capital do Estado do Paraná, para dirimir quaisquer questões relativas a este contrato de fornecimento, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo com o ajustado e contratado, as partes, através de seus representantes, firmam o presente contrato, em três vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas.

Curitiba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

---

Ana Seres Trento Comin  
Secretária de Estado da Educação

---

Contratada: assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_



**ANEXO XV**  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS**

(Somente para bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce em pasta, abóbora e mandioca minimamente processadas, pães, cuca, molho de tomate, polpa de frutas congelada e sucos)

**ATENÇÃO:** Utilizar este modelo de ficha técnica para informar os dados do produto. **Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente.** O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>PRODUTO</b>			
NOME/ DENOMINAÇÃO			
MARCA		Produtos de origem animal – nº de registro (SIM, SIP, SIF)	
		Sucos – nº de registro MAPA	
<b>COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO</b>			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ CNPJ –	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
<b>FABRICANTE/BENEFICIADORA DO PRODUTO</b>			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ CNPJ –	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
<b>CONTATO</b>			
NOME			
FONE	FAX	E-MAIL	
<b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>			
INGREDIENTES			
Aditivos alimentares (conservantes, corantes, aromatizantes, espessantes, flavorizantes)			
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL em 100g</b>			
PROTEÍNAS(g)		Valor Calórico Total (kcal)	
CARBOIDRATOS(g)		Prazo de Validade	
GORDURAS(g)		GORDURA SATURADA (g)	SÓDIO (mg)
<b>EMBALAGENS DO PRODUTO</b>			
PRIMÁRIA		SECUNDÁRIA	
TIPO	PESO LÍQUIDO	TIPO	PESO LÍQUIDO
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</b>			
NOME			
PROFISSÃO		CARGO	
CONSELHO REGIONAL  (obrigatório para produtos de origem animal)		Nº DE INSCRIÇÃO (obrigatório para produtos de origem animal)	
ASSINATURA			

**ANEXO XVI**  
**MODELO**

**DECLARAÇÃO DE ASSOCIADOS/COOPERADOS ORGÂNICOS/AGROECOLÓGICOS**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED)

A \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob n.º \_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, à Rua/Av. \_\_\_\_\_ (endereço completo), CEP. \_\_\_\_\_, DECLARA para os devidos fins e especialmente para o CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2016 - SEED, que os agricultores abaixo relacionados possuem certificação orgânica válida, emitida por certificadora cadastrada junto ao Ministério da Agricultura (MAPA), para os produtos listados e que se compromete a manter a fiscalização sobre os referidos certificados.

Nome	CPF	Certificadora	Produtos

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

**ANEXO XVI**  
**DOS PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ**

Todos os produtos com rotulagem obrigatória deverão obedecer as RDC da ANVISA nº 123, de 13/05/04, RDC 163, de 17/08/03 e RDC nº 359 e 360, de 23/12/03.

Os produtos deverão seguir a Resolução nº 748/2014 da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, que dispõe sobre a Rotulagem de produtos hortícolas.

A embalagem primária dos produtos processados (bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, queijos, mel, doce em pasta, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, molho de tomate, polpa de frutas congelada e sucos) deverá apresentar, obrigatoriamente, de acordo com a Portaria nº 034 do SNVS do Ministério da Saúde, de 14/03/1980, que regula os produtos destinados a programas institucionais, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

**PROIBIDA A VENDA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
FNDE/MEC - SEED - PARANÁ  
DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100**

<b>PRODUTOS – GRUPO 01 FRUTAS</b>	
ABACATE – ABACAXI – AMEIXA VERMELHA – BANANA CATURRA – BANANA MAÇÃ / PRATA – CAQUI CHOCOLATE/ CAFÉ – GOIABA – JABUTICABA – KIWI – LARANJA PERA – LARANJA LIMA/BAIANA – MAÇÃ – MAMÃO – MANGA – MARACUJÁ – MELANCIA – MORANGO – PERA – PÊSSEGO – PONCÃ – TANGERINA/ BERGAMOTA/ MEXERICA/ MIMOSA/ MURCOTE – UVA	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
Frutas de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos.
Coliformes 45° C	2x10 <sup>2</sup>
Salmonela sp 25g	Ausente.
2.3 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.5 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
<b>3   REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 02 HORTALIÇAS E SEMENTE	
ACELGA – AGRIÃO – ALFACE – ALMEIRÃO – COUVE MANTEIGA – ESPINAFRE – QUIABO – RABANETE – REPOLHO VERDE/ROXO – RÚCULA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
	Serem frescas.
2.1.1	Aparência
	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2	Textura
	Própria da espécie e variedade.
2.1.3	Cor
	Própria da espécie e variedade.
2.1.4	Aroma
	Própria da espécie e variedade.
2.2.	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.
2.3	Resíduos de Agrotóxicos
	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.4	Umidade
	Isentas de umidade externa anormal.
	Salmonela sp 25g
	Ausente.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 02 HORTALIÇAS E SEMENTE	
PINHÃO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Semente da pinha, 100% natural.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
A semente deve estar fresca e madura.	
2.1.1	Textura
Própria.	
2.1.2	Cor
Própria.	
2.1.3	Aroma
Própria.	
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde
Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas.	
2.3	Coliformes a 45° C/g
Max 10 <sup>3</sup>	
2.4	Salmonella sp 25 g
Ausente.	
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	
4	VALIDADE
4.1 Validades: mínima de 02 meses.	

<b>PRODUTOS – GRUPO 03 LEGUMES E TUBÉRCULOS</b>	
ABOBRINHA – BATATA DOCE – BATATA INGLESA – BATATA SALSA – BERINJELA – BETERRABA – BRÓCOLIS – CARÁ – CENOURA – CHUCHU – COUVE -FLOR – INHAME – MILHO VERDE SEM PALHA – PEPINO – TOMATE – VAGEM	
1	CARACTERIZAÇÃO
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
	Próprias da espécie.
2.1.1	Aparência
	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2	Textura
	Própria da espécie e variedade.
2.1.3	Cor
	Própria da espécie e variedade.
2.1.4	Aroma
	Própria da espécie e variedade.
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente.
2.3	Resíduos de Agrotóxicos
	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.4	Umidade
	Isentas de umidade externa anormal.
	Salmonela sp 25g
	Ausente.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 03 LEGUMES E TUBÉRCULOS	
ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADA À VACUO OU CONGELADAS	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Próprias da espécie.
2.2.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.2.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.2.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.2.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal.
Coliformes 45° C (raízes)	Max 10 <sup>3</sup>
Salmonela sp 25g (raízes)	Ausente.
Coliformes 45° C (abóbora)	Max 10 <sup>2</sup>
Salmonela sp 25g (abóbora)	Ausente.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados).	
3.2 RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).	
3.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional).	
4	<b>VALIDADE</b>
4.1 Validade mínima de 15 dias.	
5	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.	
5.2 No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	
A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	



SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS	
ALHO – CEBOLA – CEBOLINHA – SALSINHA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
	Próprias da espécie.
2.1.1	Aparência
	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2	Textura
	Própria da espécie e variedade.
2.1.3	Cor
	Própria da espécie e variedade.
2.1.4	Aroma
	Própria da espécie e variedade.
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente.
2.3	Resíduos de Agrotóxicos
	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.4	Umidade
	Isentas de umidade externa anormal.
	Salmonela sp 25g
	Ausente.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS	
PIMENTÃO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
	Serem frescos.
2.1.1	Aparência
	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.
2.1.2	Textura
	Própria da espécie e variedade.
2.1.3	Cor
	Própria da espécie e variedade.
2.1.4	Aroma
	Própria da espécie e variedade.
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente.
2.3	Resíduos de Agrotóxicos
	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.4	Umidade
	Isentas de umidade externa anormal.
	Salmonela sp 25g
	Ausente.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS	
LIMÃO	
1   CARACTERIZAÇÃO	
Frutas de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	
2   ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias.
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade.
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade.
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade.
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos.
Coliformes 45° C	2x10 <sup>2</sup>
Salmonela sp 25g	Ausente.
2.3 Umidade	Isentos de umidade externa anormal.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.
2.5 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
3   REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS	
MOLHO DE TOMATE	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b> Produto elaborado a partir da polpa de tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> ), podendo ser adicionado de cebola ( <i>Allium cepa</i> L..) e temperos naturais que conferem sabor ao produto. Deve apresentar-se sob forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter corantes e conservantes artificiais, pele, sementes e pimenta.
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE Presença.
2.2	Características sensoriais Próprias do produto.
2.2.1	Textura Própria do produto.
2.2.2	Cor Vermelho.
2.2.3	Aroma Própria do produto.
2.3	Matéria estranha prejudicial ou não à saúde Ausência (crítico).
2.4	Cloreto de sódio Máximo de 2,5%.
2.5	Corantes artificiais Ausência (crítico).
2.6	Conservantes Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).
2.7	Elementos histológicos de pimenta e amidos estranhos ao produto Ausência (crítico).
2.8	Elementos histológicos de polpa de tomate Presença (crítico).
2.9	Filamentos micelianos Máximo 40%.
	Variação de pH a 35°C (10 dias) e 55°C (5 dias) <0,5 unidades de pH.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados).
3.2	RDC Nº 14 de 28/03/2014 (matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas).
3.3	RDC Nº 276/05 ANVISA/MS (Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos).
3.4	RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.5	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).
3.6	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos para rotulagem nutricional de alimentos embalados).
3.7	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional dos alimentos embalados)
4	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo).
4.1	Embalagem atóxica, asséptica, vidro ou aluminizada termosselada (bag) de até 1 kg, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
4.2	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 05 LEITE	
LEITE PASTEURIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações; A expedição do Leite Pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença.
2.2	Características sensoriais
	Próprias.
2.2.1	Textura
	Líquida e homogênea.
2.2.2	Cor
	Branco e opalescente.
2.2.3	Aroma
	Próprio.
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclina, sulfonamidas, aminoglicosídeos (estreptomicina, neomicina e gentamicinas), e cloranfenicol em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA); Biocidas/agrotóxicos em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA).
2.4	Teores de gordura
	Mínimo de 3% m/m.
2.5	Sólidos não gordurosos
	8,4g/ 100gr.
2.6	Extrato seco total
	Mínimo 11,4 %.
2.7	Acidez Dornic
	0,14 – 0,18° D.
2.8	Densidades relativas a 15° C
	1,028 – 1,034.
2.9	Estabilidades ao Alizarol 72% (v/v)
	Estável para todas as variedades.
2.10	Índices crioscópicos
	-0,530° H a -0,550° H (equivalentes a -0,512° C e -0,531° C).
2.11	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia
	Não é permitida a utilização.
2.12	Uréia e formaldeído
	Não é permitida a utilização.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC 360/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional) .
3.3	RDC 359/03 - ANVISA/MS (Porções de alimentos embalados).
3.4	RDC 259/02 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).
3.5	Instrução Normativa 62/11 – MAPA (Regulamento técnico para produção, identidade e qualidade do leite tipo A).
3.6	RDC 175/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados).
3.7	Portaria 146/96 - ANVISA/MS (Regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos lácteos).
3.8	Instrução normativa 51/02 – MAPA (Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo A,B e C, do leite pasteurizado, leite cru refrigerado e o regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e ser transporte a granel).
	Coliformes a 45° C/g
	Max 10 <sup>3</sup> .
	Salmonella sp 25 g
	Ausente.
4	VALIDADE
4.1	Validades: mínima de 05 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



5.1 Embalagens atóxica, asséptica, estéreis e hermeticamente fechadas.
5.2 Conter 1L.
5.3 O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral”, “Leite Pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo “Homogeneizado” quando for o caso. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR OS DADOS DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO FORNECEDORA DO LEITE.
5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), e à temperatura de 0° C a 5° C em veículos isotérmicos ou frigorificados – BPF.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



<b>PRODUTOS – GRUPO 06 LÁCTEOS</b>	
IOGURTE LÍQUIDO	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: protosimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. <b>Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.</b> Pode conter: frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, chocolate, frutas secas.</p>	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença.
2.2	Pesos líquidos declarados no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável).
2.3	Características sensoriais
	Próprias.
2.3.1	Aspecto
	Líquido.
2.3.2	Textura
	Própria.
2.3.3	Sabor
	Característico, doce.
2.3.4	Aroma
	Próprio.
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência (crítico).
2.5	Elementos histológicos estranhos ao produto
	Ausência (crítico).
2.6	Acidez
	0,6 a 2,0 g de ácido láctico/100g (crítico).
2.7	Gorduras totais (para integral)
	Mínimo 2,5 g/100g (crítico).
2.8	Amido ou amido modificado
	Máximo 1,0g/100g (crítico).
2.9	Espessantes/estabilizantes (isolados ou combinados)
	Máximo 5,0g/kg (crítico).
2.10	Pectina, pectina amidada, gelatina
	Máximo 10,0g/kg (crítico.)
2.11	Corantes INS 122, 124, 129, 131, 132, 141i, 141ii, 143, 160ai, 160aii
	Máximo 50,0mg/kg (crítico).
2.12	Corantes INS 150c, 150d
	Máximo 500mg/kg (crítico).
2.13	Corante 160b (como norbixina)
	Máximo 9,5mg/kg (crítico).
2.14	Acidulante ácido tartárico
	Máximo 5,0g/kg (crítico).
2.15	Presenças de ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio
	Máximo 300 mg/kg (crítico).
2.16	Coliformes a 45° C/g
	Máximo 10NMP/g (crítico).
3	<b>REFERENCIAS</b>
3.1	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).
3.2	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.3	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).
3.4	Instrução Normativa Nº 46 de 23/10/2007 (Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados).
4	<b>VALIDADE</b>
4.1	Validade: mínima de 07 dias a 4° C
5	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: composição do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento.
5.2	Deve conter 1 litro.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 06 LÁCTEOS	
BEBIDA LÁCTEA	
1   CARACTERIZAÇÃO	
<p>É o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de leite fermentado exclusivamente, aonde a proporção da massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m) Pode conter: frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. <b>Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.</b></p>	
2   ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Pesos líquidos declarados no rótulo	Mínimo 99% (tolerável).
2.3 Características sensoriais	Próprias.
2.3.1 Aspecto	Líquido.
2.3.2 Textura	Própria.
2.3.3 Sabor	Característico, doce.
2.3.4 Aroma	Próprio.
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico).
2.6 Proteínas de origem láctea	Mínimo 1,0g/100g (crítico).
2.7 Corante 1000i	Máximo 8mg/kg (crítico).
2.8 Corantes 101i e 101ii	Máximo 3mg/kg (crítico).
2.9 Corantes 110, 120, 122, 124, 129, 131, 132, 133, 141i, 141ii, 143, 160ai, 160aai	Máximo 5mg/kg (crítico).
2.10 Corantes 150c e 150d	Máximo 50mg/kg (crítico).
2.11 Corantes 160b	Máximo 1mg/kg (crítico).
2.12 Estabilizantes 339i, 339ii, 339iii, 340i (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Máximo 100mg/kg (crítico).
2.13 Estabilizantes 481i, 482i	Máximo 100mg/kg (crítico).
2.14 Estabilizantes 491, 492, 495	Máximo 150mg/kg (crítico).
2.15 Emulsificantes 481i e 482i	Máximo 100mg/kg (crítico).
2.16 Emulsificantes 491, 492 e 495	Máximo 150 mg/kg (crítico).
2.17 Acidulante ácido tartárico	Máximo 500mg/kg (crítico).
2.18 Presenças de ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio	Máximo 300 mg/kg (crítico).
2.19 Coliformes a 45°C	Máximo 5NMP/g (crítico).
3   REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 175/03 – ANVISA/M.S. (Alimentos embalados).	
3.2 Instrução Normativa Nº36 de 03/10/2000 (Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas).	
3.3 Instrução Normativa Nº16 de 23/08/05 – MAPA/M.S. (Regulamento Técnico de identidade e qualidade de bebidas lácteas).	
4   VALIDADE	
4.1 Validade: mínima de 07 dias a 4° C	
5   Embalagem Primária	
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: composição do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento.	
5.2 Deve conter 1 litro.	



SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 07 PANIFICADOS	
CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré-preparado para bolo).	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.	Presença.
2.2 Características sensoriais	Aspecto de massa cozida sem sinais de queimaduras, completamente assado.
2.2.1 Textura	Própria, macia, não abatumada.
2.2.2 Cor	Própria.
2.2.3 Aroma	Próprio.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
2.4 Corantes	Ausência.
2.5 Conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).
2.6 Coliformes a 45°C	5x10/g.
2.7 Salmonella sp 25g	Ausente.
2.8 Arsênio	Máximo 0,2 mg/kg.
2.9 Chumbo	Máximo 0,2 mg/kg.
2.10 Cádmio	Máximo 0,2 mg/kg.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas sem limites de tolerância).	
3.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional)	
3.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional)	
3.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados)	
3.6 RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).	
3.7 RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).	
4	<b>VALIDADE</b>
4.1 Validade: mínima de 03 dias.	
5	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: data de fabricação, data de validade, ingredientes, procedência e informação nutricional.	
5.2 Embalagem com até 2 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 07 PANIFICADOS	
PÃO CASEIRO FATIADO (máx. 2 Kg) ou PÃO CASEIRO INTEIRO (máx. 50 g)	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, podendo ser do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação destes ingredientes. No pão de trigo, devem ser utilizados, <b>no mínimo, 30% de trigo integral na fabricação</b> . Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho. <b>NÃO PODE SER UTILIZADO ANTI-MOFO.</b>	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Aspecto de massa cozida, miolo poroso, sem sinais de queimaduras; Leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.2.1 Textura	Própria, macia.
2.2.2 Cor	A cor da parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; O miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.2.3 Aroma	Próprio.
2.3 Umidade	
2.3.1 Umidade para pães produzidos a partir de farinhas, amido de cereais e farelos.	Máximo: 15g/100g.
2.3.2 Umidade para pães produzidos a partir de amido ou fécula de batata	Máximo: 21g/100g.
2.3.3 Umidade para pães produzidos a partir de amido ou fécula de mandioca	Máximo: 18g/100g.
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico), isento de sujidades, insetos e bolor.
2.5 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).
2.6 Aditivos alimentares	Ausência de Bromato de Potássio.
2.7 Coliformes a 45°C	Máximo 10 <sup>2</sup> /g (crítico).
2.8 Salmonella sp 25g	Ausência (crítico).
2.9 Amidos estranhos ao produto (para produtos sem glúten)	Ausência (crítico).
2.10 Arsênio	Máximo 0,2 mg/kg.
2.11 Chumbo	Máximo 0,2 mg/kg.
2.12 Cádmio	Máximo 0,2 mg/kg.
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).	
3.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).	
3.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).	
3.6 RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).	
3.7 Lei Nº 10.273 de 05/09/01 (Bromato de potássio na farinha e nos produtos de panificação).	
3.8 RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).	
4	<b>VALIDADE</b>
4.1 Validade: mínima de 03 dias.	
5	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, ingredientes e informação nutricional.	
5.2 Devem estar acondicionados individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 08 CARNES	
FILÉ DE PEIXE CONGELADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo - 8° C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de micro organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores e sabores estranhos. Os peixes permitidos são: FILES sem espinhos, tilápia, pacu, bagre, pescada e pescadinha. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso.
2.2.1 Textura	Característica, não amolecida.
2.2.2 Cor	Característico, livre de manchas.
2.2.3 Aroma	Fresco, característico.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
Tecidos inferiores	Ausência.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato (crítico).
2.5 Estaf.coag.positiva/g	10 <sup>3</sup> /g.
2.6 Salmonella sp 25g	Ausente.
2.7 Arsênio	Máximo 1,00 mg/kg.
2.8 Chumbo	Máximo 0,30 mg/kg.
2.9 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg.
2.10 Mercúrio	Máximo 0,50 mg/kg (para peixes não predadores) e máximo 1,00 mg/kg (para peixes predadores).
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.2 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados) Portaria nº 1 de 21 de fevereiro de 1990.	
3.4 RDC Nº 14 de 28/03/14 (Materiais estranhos macroscópicos e microscópicos em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).	
3.5 Instrução Normativa nº 22 novembro de 2005 – MAPA (Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal).	
3.6 RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes em alimentos).	
4	VALIDADE
4.1	Validade: mínima de 30 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	
5.2 A embalagem deve conter até 3 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 08 CARNES	
BISTECA SUÍNA CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70 g cada, deve ser congelada a uma temperatura de – 8° a -12° graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Próprias.
2.2.1 Textura	Característica, firme, não pegajosa.
2.2.2 Cor	Característica, rosada, livre de manchas.
2.2.3 Aroma	Característico, suave.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
Tecidos inferiores	Ausência.
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato.
2.5 Salmonella sp 25g	Ausência (crítico).
2.6 Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg.
2.7 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg.
2.8 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg.
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.2 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).	
3.4 RDC Nº 14 de 28/03/14 (Materiais estranhos macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seu limites de tolerância).	
3.5 INSTRUÇÃO NORMATIVA 22 DE 04/11/2005 - MAPA (Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal).	
3.6 RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).	
Portaria nº 1 de 21 de fevereiro de 1990	
4	VALIDADE
4.1 Validade: mínima de 06 meses.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
6.1 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
6.2 Embalagem deve conter até 3 kg.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 09 SUCOS	
POLPA DE FRUTAS	
1	CARACTERIZAÇÃO
As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. As frutas permitidas para polpa são somente: acerola, goiaba, juçara, kiwi, manga, maracujá, morango, melão, pera, pêssego, pitanga e uva. A concentração de sólidos solúveis deverá ser de: acerola 5,5°, melão 7°, maracujá e manga 11°, goiaba 7° pitanga 6° e uva 14° Brix. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de Salmonella e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Própria.
2.2.1 Textura	Própria, pasta mole.
2.2.2 Cor	Própria.
2.2.3 Aroma	Próprio.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
2.4 Corantes	Ausência (crítico).
2.5 Conservantes artificiais	Ausência de sorbatos e benzoatos.
2.6 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Acerola 5,5° Brix.
	Melão e goiaba 7° Brix.
	Maracujá e manga 11° Brix.
	Pitanga 6° Brix.
	Uva 14° Brix.
2.7 Coliformes a 45°C	Máximo 10 <sup>2</sup> /g (crítico).
2.8 Salmonella sp 25g	Ausência (crítico).
3	REFERÊNCIAS
3.1 Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta).	
3.2 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).	
3.6 RDC 272/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos).	
4	VALIDADE
4.1 Validade: mínima de 24 meses a < -18° C.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica.	
5.2 Embalagem de até 1 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
5.4 No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e diluição/modo de preparo.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 09 SUCOS	
SUCO DE UVA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).</p> <p>É a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis</i> spp.), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença.
2.2	Variação de ph entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias
	< 0,5 unidades de ph (crítico).
2.3	Incubação a 35° C/ 10 dias
	Sem alteração (crítico).
2.4	Incubação a 55° C/5 dias
	Sem alteração (crítico).
2.5	Pesos líquidos declarados no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável).
2.6	Características sensoriais
	Própria.
2.6.1	Textura
	Própria.
2.6.2	Cor
	Vinho, rosado ou translúcido (branco).
2.6.3	Aroma
	Próprio.
2.7	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta.
2.8	Elementos histológicos estranhos ao produto
	Ausência (crítico).
2.9	Elementos histológicos de soja
	Ausência (crítico).
2.10	Corantes
	Ausência (crítico).
2.11	Conservantes artificiais
	Ausência de sorbatos e benzoatos.
2.12	Densidade relativa a 20° C
	Mínima de 1,057.
2.13	Relação de sólidos solúveis em ° Brix/acidez total em g% de ácido tartárico
	De 15 a 45,5 (crítico).
2.14	Álcool etílico % vol.
	Máximo de 0,5 (crítico).
2.15	Açúcares totais naturais da uva, g%
	20 (crítico).
2.16	Acidez total, g% em ácido tartárico
	Máximo 0,90 (crítico).
2.17	Acidez volátil, g% em ácido acético
	Máximo 0,025 (crítico).
2.18	Sólidos solúveis a 20° C
	Mínimo 14° Brix (crítico).
2.19	Sólidos insolúveis % (V/V)
	Máximo 5,00 (crítico).
2.20	Coliformes a 35°C/50 ml
	Ausência (crítico).
2.21	Salmonella sp 25ml
	Ausência (crítico).
3	REFERÊNCIAS
3.1	MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho).
3.2	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.3	RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).
3.4	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.5	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.6	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).
3.7	Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho).
3.8	Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).
4	VALIDADE
4.1	Validade: mínima de 06 meses.
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.
Mínimo 1 L – máximo 1,5 L.
5.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).



SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 09 SUCOS																																																			
SUCO DE LARANJA E MAÇÃ INTEGRAL																																																			
1	<p><b>CARACTERIZAÇÃO</b></p> <p><u>Suco de laranja integral</u> é o produto obtido a partir de expressão ou extração da laranja (<i>Citrus sinensis</i>), integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.</p> <p><u>Suco de maçã integral</u> é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (<i>Pyrus malus</i>, L.), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.</p>																																																		
2	<p><b>ANÁLISES MÍNIMAS</b></p> <table> <tr> <td>2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE</td><td>Presença.</td></tr> <tr> <td>2.2 Características sensoriais</td><td>Próprias.</td></tr> <tr> <td>2.2.1 Aspecto</td><td>Líquido.</td></tr> <tr> <td>2.2.2 Cor</td><td>Amarela para laranja e branco a translúcido para maçã</td></tr> <tr> <td>2.2.3 Sabor</td><td>Característico.</td></tr> <tr> <td>2.2.4 Aroma</td><td>Característico.</td></tr> <tr> <td>2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde</td><td>Ausência (crítico) de matéria estranha à fruta.</td></tr> <tr> <td>2.4 Corantes artificiais e naturais</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.5 Conservantes ácidos sórbico, ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.6 Sólidos solúveis a 20° C</td><td>mínimo 10,5°Brix a 20° C (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.7 Variação de ph entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10 dias e 55° C/5 dias</td><td>&lt; 0,5 unidades de ph (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.8 Incubação a 35° C/10 dias</td><td>Sem alteração (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.9 Incubação a 55° C/5 dias</td><td>Sem alteração (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.10 Peso líquido declarado no rótulo</td><td>Mínimo 99% (tolerável).</td></tr> <tr> <td>2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.12 Elementos histológicos de soja</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.13 Acidez em ácido cítrico (para laranja)</td><td>0,5 a 1,5 g/100 g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.14 Açúcares totais naturais da laranja (para laranja)</td><td>máximo 13,0 g/100g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.15 Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez de ácido cítrico anidro (para laranja)</td><td>mínimo 7,0 g/100g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.16 Ácido ascórbico (vitamina C) (para laranja)</td><td>Mínimo 25 mg/100 mg (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.17 Acidez em ácido málico (para maçã)</td><td>Mínimo 0,15g/100g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.18 Açúcares totais naturais da maçã (para maçã)</td><td>Máximo 13,5 g/100g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.19 Acidez volátil em ácido acético (para maçã)</td><td>Máximo 0,04g/100g (crítico)</td></tr> <tr> <td>2.20 Coliformes a 35°C/50 ml</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> <tr> <td>2.21 Salmonella sp 25ml</td><td>Ausência (crítico).</td></tr> </table>	2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.	2.2 Características sensoriais	Próprias.	2.2.1 Aspecto	Líquido.	2.2.2 Cor	Amarela para laranja e branco a translúcido para maçã	2.2.3 Sabor	Característico.	2.2.4 Aroma	Característico.	2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matéria estranha à fruta.	2.4 Corantes artificiais e naturais	Ausência (crítico).	2.5 Conservantes ácidos sórbico, ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico).	2.6 Sólidos solúveis a 20° C	mínimo 10,5°Brix a 20° C (crítico)	2.7 Variação de ph entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10 dias e 55° C/5 dias	< 0,5 unidades de ph (crítico).	2.8 Incubação a 35° C/10 dias	Sem alteração (crítico).	2.9 Incubação a 55° C/5 dias	Sem alteração (crítico).	2.10 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável).	2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico).	2.12 Elementos histológicos de soja	Ausência (crítico).	2.13 Acidez em ácido cítrico (para laranja)	0,5 a 1,5 g/100 g (crítico)	2.14 Açúcares totais naturais da laranja (para laranja)	máximo 13,0 g/100g (crítico)	2.15 Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez de ácido cítrico anidro (para laranja)	mínimo 7,0 g/100g (crítico)	2.16 Ácido ascórbico (vitamina C) (para laranja)	Mínimo 25 mg/100 mg (crítico).	2.17 Acidez em ácido málico (para maçã)	Mínimo 0,15g/100g (crítico)	2.18 Açúcares totais naturais da maçã (para maçã)	Máximo 13,5 g/100g (crítico)	2.19 Acidez volátil em ácido acético (para maçã)	Máximo 0,04g/100g (crítico)	2.20 Coliformes a 35°C/50 ml	Ausência (crítico).	2.21 Salmonella sp 25ml	Ausência (crítico).
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.																																																		
2.2 Características sensoriais	Próprias.																																																		
2.2.1 Aspecto	Líquido.																																																		
2.2.2 Cor	Amarela para laranja e branco a translúcido para maçã																																																		
2.2.3 Sabor	Característico.																																																		
2.2.4 Aroma	Característico.																																																		
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matéria estranha à fruta.																																																		
2.4 Corantes artificiais e naturais	Ausência (crítico).																																																		
2.5 Conservantes ácidos sórbico, ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico).																																																		
2.6 Sólidos solúveis a 20° C	mínimo 10,5°Brix a 20° C (crítico)																																																		
2.7 Variação de ph entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10 dias e 55° C/5 dias	< 0,5 unidades de ph (crítico).																																																		
2.8 Incubação a 35° C/10 dias	Sem alteração (crítico).																																																		
2.9 Incubação a 55° C/5 dias	Sem alteração (crítico).																																																		
2.10 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável).																																																		
2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico).																																																		
2.12 Elementos histológicos de soja	Ausência (crítico).																																																		
2.13 Acidez em ácido cítrico (para laranja)	0,5 a 1,5 g/100 g (crítico)																																																		
2.14 Açúcares totais naturais da laranja (para laranja)	máximo 13,0 g/100g (crítico)																																																		
2.15 Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez de ácido cítrico anidro (para laranja)	mínimo 7,0 g/100g (crítico)																																																		
2.16 Ácido ascórbico (vitamina C) (para laranja)	Mínimo 25 mg/100 mg (crítico).																																																		
2.17 Acidez em ácido málico (para maçã)	Mínimo 0,15g/100g (crítico)																																																		
2.18 Açúcares totais naturais da maçã (para maçã)	Máximo 13,5 g/100g (crítico)																																																		
2.19 Acidez volátil em ácido acético (para maçã)	Máximo 0,04g/100g (crítico)																																																		
2.20 Coliformes a 35°C/50 ml	Ausência (crítico).																																																		
2.21 Salmonella sp 25ml	Ausência (crítico).																																																		
3	<p><b>REFERÊNCIAS</b></p> <p>3.1 RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).</p> <p>3.2 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).</p> <p>3.3 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).</p> <p>3.4 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).</p> <p>3.5 Decreto 6871/09 – MAPA (padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a</p>																																																		



SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



fiscalização de bebidas).	
3.6 RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas sem limites de tolerância).	
3.7 Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Registro técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta).	
4	VALIDADE
4.1 Validade: mínima de 06 meses.	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica, atóxica, virgem e hermeticamente fechada.	
5.2 Mínimo 1 L – máximo 1,5 L.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
5.4 No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de laranja" ou "Suco integral de maçã" data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTO – GRUPO 10 COMPLEMENTOS	
BOLACHA CASEIRA	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença.
2.2	Características sensoriais
	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.
2.2.1	Textura
	Própria, macia.
2.2.2	Cor
	Própria.
2.2.3	Aroma
	Próprio.
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência (crítico).
2.4	Corantes e conservantes artificiais
	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).
2.5	Coliformes a 45°C
	Máximo: 10/g (crítico).
2.6	Staphylococcus aureus
	Máximo: 5x10 <sup>2</sup> /g (crítico).
2.7	Salmonella sp 25g
	Ausência (crítico).
2.8	Arsênio
	Máximo 0,2 mg/kg..
2.9	Chumbo
	Máximo 0,2 mg/kg.
2.10	Cádmio
	Máximo 0,2 mg/kg.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).
3.3	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).
3.4	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.5	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).
3.6	RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).
3.7	RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).
4	VALIDADE
4.1	Validade: mínima de 03 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional.
5.2	Embalagem contendo até 2 kg.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



<b>PRODUTO – GRUPO 10 COMPLEMENTOS</b>	
<b>DOCE DE FRUTAS EM PASTA</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do ph e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce). É vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Própria, de acordo com a fruta.
2.2.1 Textura	Própria.
2.2.2 Cor	Própria.
2.2.3 Aroma	Próprio.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico).
2.4 Conservantes, Corantes naturais ou artificiais	Ausência de ácido sórbico/benzóico (crítico). Ausência.
2.5 Bolores e leveduras	Máximo 104/g.
<b>3   REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).	
3.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).	
3.6 RDC Nº 272, de 22/09/05 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos).	
<b>4   VALIDADE</b>	
4.1 Validade: mínima de vinte (20) dias.	
<b>5   EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
5.4 No rótulo impresso devem constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada”, quando se tratar de “doce em massa” ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal), a data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



PRODUTOS – GRUPO 10 COMPLEMENTOS	
MEL	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas.</p> <p>Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
2.2	Características sensoriais
2.2.1	Textura
2.2.2	Cor
2.2.3	Aroma
2.3	Matéria estranha prejudicial ou não à saúde
2.4	Características Físicas e Químicas
2.5	Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.2	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).
3.3	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).
3.4	RDC 14 de 2014 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).
3.5	Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS REVOGADA pela RDC Nº 272 22/09/2005 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos).
3.6	INSTRUÇÃO NORMATIVA 11 DE 20/10/2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel).
4	<b>VALIDADE</b>
4.1	Validade: mínima de 24 meses.
5	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 Kg.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).
5.4	No rótulo devem constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.	
<b>PRODUTO – GRUPO 11 FEIJÕES</b>	
<b>FEIJÃO PRETO/CORES</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença.
2.2 Características sensoriais	Própria.
2.2.1 Textura	Própria.
2.2.2 Cor	Própria.
2.2.3 Aroma	Própria.
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de larvas, parasitos, sujidades e insetos.
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA
2.5 Classificação da unidade utilizando 100 g do produto	Até tipo 2
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência.
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).	
3.2 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.3 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).	
3.4 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).	
3.5 Instrução normativa 12/08 – MAPA (Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem)	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Validade: mínima de 12 meses.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 5 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
5.4 No rótulo impresso devem constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



<b>PRODUTO – GRUPO 12 CEREAL</b>	
FARINHA DE MANDIOCA BRANCA / FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca ( <i>Manibot utilisima</i> ) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a <b>RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.</b>	
2	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
2.2	Características sensoriais
2.2.1	Textura
2.2.2	Cor
2.2.3	Aroma
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde
2.4	Coliformes a 45°C
2.5	Salmonella sp 25g
2.6	B. cereus
2.7	Umidade
2.8	Arsênio
2.9	Chumbo
2.10	Cádmio
3	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).
3.2	RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).
3.3	RDC 42/13 – ANVISA/M.S (Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos).
3.4	RDC 263/05 - ANVISA /MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).
3.5	Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS (RESOLUÇÃO REVOGADA - SUBSTITUIDA PELA RDC 272 DE 22/SET/2005) (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos).
3.6	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).
4	<b>VALIDADE</b>
4.1	Validade: mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



TRANSPORTE DOS GÊNEROS
<p>Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.</p> <p>Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.</p> <p>Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.</p> <p>A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.</p> <p>O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.</p> <p>Refrigeração: de 0° C a 7° C (ao redor de 4° C), com tolerância de até 7° C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite.</p> <p>Congelamento: até -8 ° C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84.</p> <p>O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.</p> <p>LEGISLAÇÃO - Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997.</p>
LEGISLAÇÃO
<p>Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.</p>