

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2012 – SEED/SUDE

CHAMADA PÚBLICA PARA PROCESSO DE SELEÇÃO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES REPRESENTATIVAS DE AGRICULTORES FAMILIARES, MEDIANTE DISPENSA DE LICITAÇÃO, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 11.947/09, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 38/09 E RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 25/12, PARA ATENDIMENTO DOS ESCOLARES DA REDE 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 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, 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/ano, conforme condições constantes deste instrumento e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/09, Resolução/CD/FNDE nº 38/09, Resolução/CD nº 25/12, Decreto nº 4507/09, Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Estadual nº 15.608/07, naquilo 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 III deste instrumento, **diretamente nos estabelecimentos escolares** da Rede Estadual de Ensino do Estado do Paraná.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação Orçamentária - 4103.1236.80.64.095, rubrica orçamentária - 3390.3200, sub elemento de despesa - 3201, fonte 116 - Recurso Federal.

3. DO VALOR

O valor **máximo** total previsto do procedimento é de R\$ 32.000.00000,00 (Trinta e dois milhões de reais).

4. DO PERÍODO PARA INSCRIÇÕES E DATA PARA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

4.1. O período de inscrições para a seleção das cooperativas e associações interessadas, será das **08:00 horas do dia 13/09/2012** até às **17:00 horas do dia 15/10/2012**, por meio de sistema eletrônico, no endereço: <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br/>.

4.2. O prazo para entrega da documentação será até às **17:00 horas do dia 19/10/2012**, entregue aos membros da Comissão de Análise e Julgamento, na Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná - SUDE, sito à Rua dos Funcionários nº 1323, bairro Cabral, Curitiba, Paraná – CEP 80.035-050, ou ser encaminhada por correio (Sedex ou carta **registrada** – AR para o mesmo endereço). No caso de envio pelo correio, a documentação deverá chegar à comissão até às **17:00 horas do dia 19/10/2012**. Na ausência ou irregularidade de qualquer documento de habilitação, é facultado à Comissão de Análise e Julgamento a abertura de novo prazo para complementação ou regularização da documentação.

4.3. Os interessados poderão obter informações complementares com a Comissão de Análise e Julgamento, a partir da data de publicação deste edital, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 18:00 horas, na Superintendência de Desenvolvimento Educacional - SUDE, telefones (41)3250-8238, 8318, 8232, 8281 ou 8315, ou pelo e-mail angelitaavi@seed.pr.gov.br, além dos Núcleos Regionais de Educação listados no Anexo II.

5. DA SELEÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Os fornecedores deverão ser, **obrigatoriamente**, 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.

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

6. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

6.1. As cooperativas e associações interessadas deverão entregar no endereço citado no item 4.2, os documentos relacionados abaixo:

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);	Página da internet www.receita.fazenda.gov.br
2) Estatuto social e Ato constitutivo 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
3) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal : Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, expedida na jurisdição da sede da cooperativa ou associação proponente	Página da internet www.receita.fazenda.gov.br
4) Prova de inscrição Estadual para emissão (obrigatória) de nota fiscal de venda ;	Secretaria da Fazenda www.receita.fazenda.pr.gov.br

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



5) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da cooperativa ou associação proponente;	Página da internet www.receita.fazenda.pr.gov.br
6) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal , da sede da cooperativa ou associação proponente;	Secretaria Municipal da Fazenda do município sede
7) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - CND - INSS;	Página da internet www.dataprev.gov.br
8) Prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço , fornecida pela Caixa Econômica Federal;	Página da internet www.cef.com.br
9) 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.
10) Extrato da DAP Jurídica comprovando a participação de no mínimo 70% de agricultores familiares e lista dos agricultores familiares , cooperados/associados vinculados ao extrato da DAP.	Página da internet, www.mda.gov.br
11) Declaração da cooperativa/associação, responsabilizando-se pelo controle do limite individual de venda por Agricultor Familiar : valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar PRONAF - DAP Jurídica/ano;	Modelo anexo IV
12) Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho;	Modelo anexo VI
13) Declaração de não existência de trabalhadores menores;	Modelo anexo V
14) Resumo da Intenção de Venda assinado pelo representante legal da cooperativa ou associação, conforme modelo disponibilizado no sistema eletrônico do presente Chamada Pública e gerado na efetivação da Intenção de Venda;	www.comunidade.diaadia.pr.gov.br , gerado no final da confecção da Intenção de Venda
15) Além destes documentos, é obrigatório o comprovante do registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA para sucos e polpa de fruta congelada .	www.agricultura.gov.br
16) Além dos documentos anteriores, é obrigatória a apresentação destes para alimentos orgânicos <i>in natura</i> e processados : – Cópia do Certificado de Produtor Orgânico , fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; – ou 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, regulamentada pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007, com lista de produtores ; – Para os produtos processados (bolacha caseira, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, molho de tomate, polpa de fruta congelada e sucos), será exigida a Certificação ou Termo de Compromisso da unidade beneficiadora.	Documentos emitidos por: Empresas certificadoras credenciadas pelo MAPA (Selo SISORG) ou Sistemas Participativos de Garantia ou Declaração de Organização de Controle Social (OCS) cadastrada no MAPA . Endereço eletrônico: www.agricultura.gov.br

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



<p>17) Além dos documentos anteriores, é obrigatória a apresentação de Licença Sanitária para produtos processados de origem vegetal, animal e produtos minimamente processados, listados a seguir:</p> <p>- Bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, molho de tomate, polpa de fruta congelada e sucos.</p>	<p>Vigilância Sanitária - Secretaria Municipal de Saúde. Somente será aceita a Licença Sanitária, não tendo validade outras declarações.</p>
<p>18) Além dos documentos anteriores, é obrigatória a apresentação destes para alimentos de origem animal Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com cópia da lei municipal de criação do mesmo.</p> <p>Alimentos: bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel.</p>	<p>Ministério da Agricultura (SIF) ou Secretaria Estadual da Agricultura (SIP) ou Secretaria Municipal de Agricultura/ Secretaria Municipal de Saúde (SIM)</p>
<p>19) Além dos documentos anteriores, é obrigatória a apresentação deste para alimentos de origem animal: Anotação de Responsabilidade Técnica – ART (para leite e laticínios), homologada pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária;</p> <p>Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite, deverá enviar o contrato de terceirização e a RT do médico veterinário responsável pelo rebanho e a RT do responsável pela usina de beneficiamento do leite cru.</p> <p>O RT não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.</p>	<p>Conselho Regional de Medicina Veterinária</p>
<p>20) Declaração de Controle de Qualidade do Leite Cru Refrigerado e Leite Pasteurizado.</p>	<p>Modelo anexo XIV</p>
<p>21) Declaração 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;</p>	<p>Modelo anexo XV</p>
<p>22) Além dos documentos anteriores, é obrigatória a apresentação deste para alimentos beneficiados, sejam estes de origem animal ou vegetal:</p> <p>Ficha técnica e amostra da embalagem do produto processado (bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, molho de tomate, polpa de fruta congelada e sucos).</p>	<p>Modelo anexo IX Modelo preenchido anexo X</p>

6.2. Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente, observando os respectivos prazos de validade. Os documentos deverão corresponder **ao mesmo número de CNPJ**.

7. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO RESUMO DA INTENÇÃO DE VENDA

7.1. Os documentos de Habilitação, incluindo o Resumo da Intenção de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar **devidamente impressos e assinados** pelo representante legal da cooperativa/associação, deverão ser entregues 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 17:00 horas do dia 19/10/2012**. Observação: no caso de envio pelo correio, a correspondência deverá chegar à Comissão até esta data e horário.

7.2. A documentação exigida só será recebida e considerada pela Comissão de Análise e Julgamento se chegar no horário e data estipulados no Item 4 deste Edital. Documentos apresentados em horário ou data diferentes não serão aceitos.

7.3. Documentação enviada por correio 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 001/2012 – SEED/SUDE:

b) Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento - Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar (**CANE**) - Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná (SUDE) – Secretaria de Estado da Educação do Paraná (SEED);

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

7.4. **Toda a documentação deverá ser apresentada em cópia autenticada por:** cartório, ou diretamente nos Núcleos Regionais de Educação correspondentes ou pessoalmente para a Comissão de Análise e Julgamento, devidamente acompanhada dos originais, salvo certidões obtidas e disponibilizadas pelos órgãos competentes na internet.

7.5. As certidões obtidas por endereços oficiais eletrônicos serão confirmadas pela Comissão de Análise e Julgamento, por ocasião da análise documental da postulante.

7.6. Os documentos de Habilitação e o Resumo da Intenção de Venda serão analisados e julgados pela Comissão de Análise e Julgamento no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data estipulada no Item 7.1 deste Edital, salvo a necessidade de maior prazo para conclusão dos trabalhos.

7.7. Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à Comissão de Análise e Julgamento, a abertura de novo prazo para a regularização da documentação.

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.2. O resultado da habilitação será publicado no Diário Oficial do Estado e disponibilizado no endereço eletrônico na internet www.comunidade.diaadia.pr.gov.br e em jornais de circulação estadual e regional, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a partir da data da finalização dos trabalhos de análise e julgamento dos documentos pela Comissão.

9. DOS RECURSOS

9.1. Caberá recurso, 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 e encaminhado à Comissão de Análise e Julgamento.

9.2. 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.

10. DA ELABORAÇÃO DA INTENÇÃO DE VENDA

10.1. A Intenção de Venda será gerada automaticamente pelo sistema eletrônico com base na oferta da cooperativa/associação e da necessidade da escola, podendo ser alterada ou cancelada pelo interessado durante sua formulação, antes da entrega da documentação. Porém, deve ser observado que o Resumo da Intenção de Venda **definitiva**, 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.

10.2. 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 III. A periodicidade de entrega dos alimentos deverá ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com os grupos a seguir e a necessidade da escola, à qual a contratada deverá adequar-se.

Observação: os **Grupos de alimentos** foram estruturados com base no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2006), que estabelece quantidades mínimas e máximas com vistas à promoção da alimentação saudável. Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola. O nome dos grupos referência os alimentos mais incidentes naquele grupo, porém entram alimentos não pertencentes a tal classificação em decorrência do *per capita* ao qual mais se adequam.

10.3. Na Intenção de Venda a ser efetuada através do sistema eletrônico, a proponente deverá indicar os grupos que pretende fornecer, constante no endereço www.comunidade.diaadia.pr.gov.br no ícone "Quantidade de alimentos por escola", observando a quantidade máxima de alimentos prevista.

GRUPO	DESCRIÇÃO	ALIMENTOS	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	20	Semanal
2	Hortaliças, temperos e semente	18	Semanal
3	Tubérculos e legumes	18	Semanal
4	Leite	1	Semanal
5	Iogurte e similar	2	Quinzenal
6	Outros lácteos	4	Quinzenal
7	Carne e ovos	3	Quinzenal
8	Panificados	3	Quinzenal
9	Cereais	4	Mensal
10	Feijões	2	Mensal
11	Sucos	4	Mensal
12	Açúcares	5	Mensal
Total		84	

Observação: As entregas dos alimentos semanais e quinzenais deverão ocorrer sempre de segunda a quarta-feira, e os mensais de segunda a sexta-feira.

10.4 A cooperativa/associação deve, obrigatoriamente, entregar a totalidade da quantidade mensal prevista para a escola, **todos os meses**, por grupo de alimento.

10.5 A cooperativa/associação deverá enviar, juntamente com toda documentação, a ficha técnica e **amostra da rotulagem** dos produtos processados, (bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, molho de tomate, polpa de frutas congelada e sucos), **sendo este documento indispensável à habilitação**.

10.6 Confeccionar a Intenção de Venda com **muita atenção**, pois após gravada e **enviada, NÃO PODERÁ haver nenhuma alteração**, seja inclusão ou exclusão de escolas, municípios, grupos e alimentos.

10.7 Dentro do grupo ofertado, a cooperativa/associação deve indicar quais os alimentos que poderá vir a fornecer. Caso, **por qualquer motivo**, determinado alimento não tenha sido informado na Intenção de Venda, **não poderá ser fornecido** posteriormente à escola.

10.8 Com base na lista de alimentos indicados, a contratada deverá, **em conjunto com a escola**, programar o tipo e quantidade 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: caqui, kiwi e tangerina. **A escola escolherá, diretamente com a cooperativa/associação**, quais frutas deseja receber, desde que não exceda ao contratado (ex.: 30 kg de caqui na primeira semana, 30 kg de kiwi na segunda semana, 30 kg de tangerina na terceira semana e novamente 30 kg de caqui na quarta semana do mês, totalizando os 120 kg mensais).

10.9 Durante toda a vigência do contrato, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos) - Limite Máximo de Resíduos. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital ou da legislação pertinente, a entrega deve ser cancelada, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido.

10.10 O valor total da Intenção de Venda será automaticamente calculado pelo sistema eletrônico, considerando o resultado **da média dos preços dos alimentos de cada grupo, ou seja, um valor aproximado.**

10.11 É imprescindível a leitura do edital, bem como dos demais documentos disponíveis no mesmo endereço eletrônico, a saber: Manual de Instruções – Chamada Pública, Quantidade de produto por escola, Endereço e Localização das Escolas e Relação de Municípios por Núcleo Regional de Educação.

10.12 Caso o valor total do edital seja ultrapassado, será verificada a verba disponível para cada escola e município, a ser empenhada com a agricultura familiar, e priorizados os produtos dos grupos frutas, hortaliças, temperos e sementes, legumes e tubérculos, leite, panificados, sucos, iogurte e similar, outros lácteos, carnes e ovos, cereais e leguminosas e açúcares, nesta ordem, em detrimento dos demais grupos. Tal critério de escolha baseia-se nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, e significará a possível exclusão dos demais grupos, até que se atinja o teto máximo de 40% do valor enviado pelo FNDE para a escola.

11. DA CLASSIFICAÇÃO DA INTENÇÃO DE VENDA

11.1 Concluída a fase de análise e julgamento da documentação apresentada para habilitação, as Intenções de Venda das cooperativas/associações consideradas **habilitadas** serão classificadas **automaticamente pelo sistema eletrônico**, por grupo de alimento, de acordo com os critérios estabelecidos na RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, conforme o percentual do número de agricultores por categoria (dando preferência primeiramente a grupos de assentados da reforma agrária/ comunidades indígenas /comunidades quilombolas e depois aos demais agricultores familiares), o tipo e a quantidade de alimento (orgânico ou convencional), na seguinte ordem de prioridade:

11.1.1 Primeiro – INTENÇÃO DE VENDA DE COOPERATIVAS / ASSOCIAÇÕES COM SEDE NO MUNICÍPIO DA ESCOLA A SER ATENDIDA:

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Entidade com maior percentual de agricultores familiares;

11.1.2 **Segundo** - INTENÇÃO DE VENDA DE COOPERATIVAS / ASSOCIAÇÕES COM **SEDE** NO MESMO NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO (NRE listados no anexo XI) DA ESCOLA A SER ATENDIDA (*caso não se atinja a necessidade de atendimento no grupo anterior*):

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Entidade com maior percentual de agricultores familiares;

11.1.3 **Terceiro** - INTENÇÃO DE VENDA DE COOPERATIVAS / ASSOCIAÇÕES COM **SEDE** NO ESTADO DO PARANÁ (*caso não se atinja a necessidade de atendimento no grupo anterior*):

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Entidade com maior percentual de agricultores familiares;

11.1.4 **Quarto** - INTENÇÃO DE VENDA DE COOPERATIVAS / ASSOCIAÇÕES COM SEDE EM OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO (*caso não se atinja a necessidade de atendimento no grupo anterior*):

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Entidade com maior percentual de agricultores familiares;

11.2. O resultado da classificação será publicado no Diário Oficial do Estado e disponibilizado em endereço eletrônico na internet e em jornais de circulação estadual e regional, em prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis da data da finalização dos trabalhos de classificação pela Comissão de Análise e Julgamento.

11.3. O resultado da classificação combinado com o resultado do desempate, se houver, gerará automaticamente no sistema eletrônico, o Projeto Aprovado, de maneira que a **“Intenção de Venda”**, **considerando os critérios de classificação**, poderá ser ajustada adequando escolas a serem atendidas, grupos de alimentos e conseqüentemente quantidades e valores indicados, **passando a ser considerados os dados do Projeto Aprovado**. Desta forma, as cooperativas/associações deverão assinar Termo de Concordância (anexo ao contrato), declarando aceitarem as novas condições de fornecimento.

11.4. A classificação da Intenção de Venda priorizando a oferta de gêneros orgânicos se dará na ordem **do maior percentual** deste tipo de alimento.

11.5. Uma vez contratadas, as entregas deverão **obedecer ao tipo e ao percentual** de produtos orgânicos indicados na proposta, visto que este é um dos critérios na ordem de classificação e deve ser obedecido.

11.6. Caso a cooperativa/associação não aceite entregar a quantidade readequada, caso esta resulte diferente da Intenção de Venda, deverá assinar um Termo de Desistência da participação, deixando de ser contratada.

11.7. O termo de desistência **poderá** gerar reclassificação, permitindo que outras proponentes, observados os mesmos critérios, venham a ser classificadas para o fornecimento.

11.8. As cooperativas e associações, **após a assinatura do contrato, deverão** iniciar imediatamente as entregas nas escolas, **de acordo com o cronograma** estabelecido na Instrução Normativa a ser entregue junto com o mesmo. O não cumprimento da quantidade contratada, poderá implicar na rescisão do mesmo, possibilitando, caso seja de interesse da administração, a contratação do segundo colocado no processo.

12. DO EMPATE

12.1. Concluída a fase de classificação, e na hipótese de ocorrer empate entre duas ou mais propostas na primeira colocação em igualdade de condições, adotar-se-á o seguinte procedimento, consignado em ata pela Comissão de Análise e Julgamento:

- a) Primeiro – a **divisão proporcional** da quantidade ofertada para a escola entre as cooperativas/associações empatadas, desde que de comum acordo entre as partes;
- b) Segundo – não sendo aceita divisão da quantidade por uma ou por todas as cooperativas/associações empatadas, o desempate se fará, obrigatoriamente, por meio de **sorteio** pela Comissão de Análise e Julgamento em ato público, na presença dos participantes interessados. A cooperativa/associação que sagrar-se vencedora do sorteio ficará classificada em primeiro lugar para o fornecimento integral da quantidade dos alimentos ofertados e necessários à escola.

13. DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA SELEÇÃO

13.1. Compete à contratada, manter durante toda a vigência do contrato a regularidade de todas as condições de habilitação, como também, informar toda e qualquer alteração na documentação referente à sua habilitação jurídica, qualificação técnica, econômico-financeira e fiscal.

13.2. **IMPORTANTE:** Compete à cooperativa/associação, indicar pessoa de contato com a SEED, NRE e escola, preferencialmente **com telefone fixo e acesso constante a endereço eletrônico** (e-mail), durante **toda** a execução do contrato.

13.3. A contratada não poderá deixar as entregas a encargo de terceiros, pois a responsabilidade em qualquer caso **caberá à contratada**.

IMPORTANTE: Como a entrega deverá ser efetuada diretamente no endereço da escola, antes da formulação ou efetivação da Intenção de Venda, é importante observar o endereço das escolas, distâncias, vias e condições de acesso, pois muitas estão localizadas em zonas rurais distritais, ilhas, etc. Escolas que não forem contempladas na Intenção de Venda **NÃO** poderão vir a ser atendidas no decorrer da execução do contrato.

13.4 A contratada deverá, mensalmente, coletar e enviar para análise laboratorial, **às suas expensas**, no mínimo 02 (duas) amostras de leite pasteurizado fornecido à SEED, para verificação do índice crioscópico, fosfatase, peroxidase, da contagem bacteriana total e pesquisa de coliformes a 40/45°C. A cooperativa/associação contemplada para fornecimento, autoriza os laboratórios a encaminharem diretamente à Comissão de Análise e Julgamento da presente Chamada Pública, as cópias dos laudos das análises, para controle na Secretaria de Estado da Saúde.

14 - DOS GÊNEROS

14.1 Os valores contratados são estimados, em virtude de ajustes que possam ocorrer no número de alunos, escolas ou consumo; as entregas poderão sofrer adequações quanto à frequência e quantidade, para **supressão** permanente ou temporária de determinado grupo ou alimento.

14.2. Os alimentos, a partir da data de entrega, devem ter prazo mínimo de validade adequado ao tempo necessário até o preparo e consumo.

14.3. Alimentos recebidos pela escola, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, deverão ser **recolhidos e substituídos** pela contratada, sob pena de não liberação do pagamento correspondente. Os alimentos que forem entregues em condições consideradas inadequadas de qualidade, que não sejam imediatamente substituídos, estarão sujeitos a ações sanitárias desempenhadas pela Vigilância Sanitária Municipal.

14.4 Os gêneros a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação pertinente em vigor, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entre outros.

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

15. DAS CONDIÇÕES, LOCAIS E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

15.1 **CONDIÇÕES** – A cooperativa ou associação deverá informar em sua Intenção de Venda, quais grupos de alimentos e para quais escolas pretende fornecer.

15.1.1 Dentro do grupo ofertado, a cooperativa/associação deve indicar quais os prováveis alimentos que pretende fornecer. Com base na lista de alimentos indicados, a contratada deverá, **em conjunto com a escola**, programar o tipo e quantidade dos alimentos a serem entregues.

15.1.2 Deve-se priorizar a entrega de **maior variedade de alimentos possível**, para maior diversificação do cardápio.

15.2 **LOCAIS DE ENTREGA** - Diretamente nos endereços das escolas indicadas na proposta. A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados poderá ser consultada na página eletrônica www.comunidade.diaadia.pr.gov.br, ou www.educadores.diaadia.pr.gov.br "consulta escola".

15.3 **PERIODICIDADE** - Conforme cronograma anual estabelecido de acordo com o calendário escolar, para fornecimento de fevereiro a novembro, que será divulgado juntamente com a Instrução Normativa da Agricultura Familiar, entregue à cooperativa/associação quando da contratação.

Entregas de segunda a quarta-feira, com periodicidade:

Semanal - para os grupos: frutas, hortaliças, leite e legumes.

Quinzenal – para os grupos: carnes, iogurte, outros lácteos e panificados.

Entregas de segunda a sexta-feira, com periodicidade mensal, para os grupos: cereais, feijão, sucos e açúcares.

HORÁRIOS – No expediente normal, respeitando o horário de funcionamento de cada escola.

15.4 **Não será permitida a entrega retroativa** de produtos caso não tenham sido entregues na semana, quinzena ou mês previstos no cronograma estabelecido.

15.5 Os produtos de origem animal e minimamente processados deverão ser distribuídos de acordo com a validade de sua chancela de inspeção, ou seja, Serviço de Inspeção Federal - SIF têm livre trânsito, Serviço de Inspeção do Paraná - SIP, para comércio intermunicipal e Serviço de Inspeção Municipal - SIM, apenas dentro dos limites do município, de acordo com a legislação sanitária vigente.

16 - DA CONTRATAÇÃO

16.1 Com base no Projeto Aprovado, permanecendo o interesse da SEED, o processo será homologado e a cooperativa/associação contratada poderá dar início à execução do seu objeto. As entregas só poderão ser realizadas após firmados os contratos.

16.2 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, constante no anexo VIII deste instrumento.

17 - DA VIGÊNCIA

17.1 A vigência do contrato será a partir da data da assinatura do mesmo até 29 de novembro de 2013, observado o cronograma de entregas, **podendo ser prorrogada por até igual período** letivo.

18 - DO PREÇO

18.1 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, serão os definidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos - PAA (Preços de Referência) da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, de que trata o Decreto n.º 6.447/2008, conforme a Tabela disposta no Anexo I deste Edital. Segundo a Resolução 39 de 26/01/2010 da CONAB, os preços do PAA foram acrescidos em 30 % (trinta por cento) para produtos orgânicos.

18.1.1 Os preços a serem praticados entre a SEED e a cooperativa/associação fornecedora de leite, bem como, desta junto aos seus 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.

18.2 No preço estabelecido, obrigatoriamente, serão consideradas inclusas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, não se admitindo qualquer valor adicional, ou seja, **a cooperativa/associação arcará com todas as despesas de transporte e tributos.**

18.3 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.

18.4 Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme os preços da tabela do PAA vigente até 30 de junho de 2013.

18.5 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.

19 - DOS COMPROVANTES DE ENTREGA - ROMANEIOS

19.1 A Secretaria de Estado da Educação obteve, junto à Secretaria de Estado da Fazenda, o Regime Especial de Circulação de Mercadorias N° 4673/12, 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 ou associação poderá emitir apenas uma nota fiscal por mês e por município, anexando os comprovantes de entrega/romaneios correspondentes à nota fiscal.

19.2 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 3 (três) vias do Comprovante de Entrega numerado (ANEXO VII) emitido pela cooperativa/associação, contendo a identificação da mesma, nome da escola estadual, município, produto, quantidade entregue, valor unitário e valor total.

b) Como recibo, no ato da entrega dos gêneros, as 3 (três) vias do Comprovante de Entrega 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. A presença de rasuras e incorreções de preço e/ou quantidades implicará em possível atraso no pagamento, por necessidade de substituição da nota fiscal e/ou romaneio correspondentes, sem que à SEED caibam quaisquer ônus relativos a tais atrasos.

19.3 O destino das vias dos Comprovaantes 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 à SUDE/CANE, que registrará e encaminhará, através do Grupo Administrativo Setorial – GAS, ao Grupo Financeiro Setorial da Secretaria Estadual de Educação (GFS), para pagamento;

b) A segunda via do Comprovante de Entrega (romaneio) deverá permanecer na escola para controle, pelo período de 5 anos;

c) A terceira via do Comprovante de Entrega (romaneio), devidamente assinada, **deverá ser mantida pela cooperativa/associação pelo prazo mínimo de cinco anos**, contados da data de encerramento do exercício em que ocorrer a movimentação relativa à entrega, para possíveis conciliações por auditores do Estado e demais órgãos de fiscalização.

19.4 Caso haja falta de produtos previstos em uma entrega, os romaneios deverão estar condizentes com **a realidade** do fornecimento, **não sendo possível deixar quantidades e produtos pendentes para uma próxima entrega**. Desta forma, não serão considerados os romaneios que não estiverem preenchidos **com exatidão**, no que concerne aos seus produtos e quantidades **efetivamente entregues**.

20 - DO PAGAMENTO

20.1 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.**

20.2 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 Núcleo Regional de Educação correspondente (relação anexo III).

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

20.4 Encaminhar a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação **correspondente** (ver endereços no anexo II), **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 a 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, estadual e federais.

20.5 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.

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

20.7 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/ano, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 25/12.

20.8 Para atendimento do estabelecido no item anterior, a associação/cooperativa deverá contabilizar os valores já contratados pelas prefeituras municipais.

20.9 A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, mensalmente, aos seus cooperados/associados participantes do programa;

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

21 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1 Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas no Contrato (ANEXO VIII), atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.

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

21.3 Responsabilizar-se, civil e criminalmente pelas informações e **documentações** apresentadas, ficando sujeitas, em caso de falsidade, à aplicação das penalidades previstas na legislação em vigor.

21.4 **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.

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

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

22. DAS PENALIDADES

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

22.1.1 – 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.

22.1.2 - 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.

22.1.3 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.

22.1.4 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.

23. DO PROCEDIMENTO PARA APLICAÇÃO DE PENALIDADE

23.1 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.

23.2 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.

23.3 A contratada será cientificada do processo administrativo para que, querendo, no prazo de 02 (dois) dias ofereça defesa e apresente provas.

23.4 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 2 (dois) dias, a contar da efetiva intimação.

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

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1 É facultada à SEED e 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.

24.2. 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.

24.3 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.

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

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

25. DOS ANEXOS

Compõe este edital de chamada pública:

ANEXO	DESCRIÇÃO
I	Relação dos grupos de alimentos e preços do PAA (em R\$)
II	Relação dos Núcleos Regionais de Educação
III	Relação de municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação
IV	Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP/ano (Modelo)
V	Declaração de não existência de trabalhadores menores (Modelo)
VI	Declaração de situação regular perante Ministério do Trabalho (Modelo)
VII	Comprovante de entrega/romaneio da Agricultura Familiar (Modelo)
VIII	Minuta do contrato
IX	Ficha técnica de produtos processados (Modelo)
X	Ficha técnica de produtos processados (Modelo preenchido)
XI	Termo de concordância
XII	Padrões de Identidade e Qualidade
XIII	Especificação de qualidade do leite
XIV	Declaração de controle de qualidade do leite cru refrigerado e leite pasteurizado
XV	Declaração de controle da brucelose e tuberculose bovina
XVI	Endereço das escolas, disponível no endereço www.comunidade.diaadia.pr.gov.br
XVII	Quantidades semanais de produtos por escola, disponível no mesmo endereço eletrônico

Curitiba, 13 de setembro de 2012.

Flavio José Arns
Secretário de Estado da Educação

ANEXO I

RELAÇÃO DOS GRUPOS, ALIMENTOS E PREÇOS DO PAA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PERIODICIDADE SEMANAL

Nº	Grupo 1 - Frutas		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abacate	kg	1,31	1,70
2	Abacaxi (descascado, picado, embalado à vácuo ou congelado)	kg	2,10	2,73
3	Ameixa vermelha	kg	3,82	4,97
4	Banana caturra/maçã/prata	kg	0,90	1,17
5	Caqui chocolate/café	kg	2,60	3,38
6	Goiaba	kg	1,80	2,34
7	Jabuticaba	kg	3,00	3,90
8	Kiwi	kg	3,00	3,90
9	Laranja pêra / laranja lima	kg	0,85	1,11
10	Maçã	kg	2,50	3,25
11	Mamão	kg	1,37	1,78
12	Manga	kg	1,83	2,38
13	Maracujá	kg	3,50	4,55
14	Melancia	kg	0,72	0,94
15	Melão caipira	kg	2,29	2,98
16	Morango	kg	7,29	9,48
17	Pêra	kg	1,86	2,42
18	Pêssego	kg	2,75	3,58
19	Tangerina poncã/murgot/mexerica	kg	0,80	1,04
20	Uva	kg	2,20	2,86

Nº	Grupo 2 - Hortaliças, temperos e semente		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Acelga/couve chinesa	kg	1,00	1,30
2	Agrião	kg	3,48	4,52
3	Alface crespa/ lisa	kg	1,97	2,56
4	Alho nacional	kg	8,00	10,40
5	Almeirão	kg	2,73	3,55
6	Cebola branca	kg	1,21	1,57

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



7	Cebolinha verde	kg	4,00	5,20
8	Couve manteiga	kg	2,50	3,25
9	Espinafre	kg	2,54	3,30
10	Limão rosa/taiti	kg	0,80	1,04
11	Molho de tomate	L	7,00	9,10
12	Pimentão	kg	1,50	1,95
13	Pinhão	kg	1,80	2,34
14	Quiabo	kg	2,82	3,67
15	Rabanete	kg	2,50	3,25
16	Repolho verde/roxo	kg	0,60	0,78
17	Rúcula	kg	3,50	4,55
18	Salsinha	kg	6,00	7,80

Nº	Grupo 3 – Legumes e tubérculos		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	kg	1,61	2,09
2	Abobrinha verde	kg	1,30	1,69
4	Batata doce	kg	1,20	1,56
5	Batata inglesa	kg	1,15	1,50
6	Batata salsa	kg	2,76	3,59
7	Berinjela	kg	1,00	1,30
8	Beterraba	kg	1,00	1,30
9	Brócolis	kg	3,30	4,29
10	Cará	kg	1,50	1,95
11	Cenoura	kg	1,30	1,69
12	Chuchu descascada, picado, embalado à vácuo	kg	1,23	1,60
13	Couve flor	kg	1,71	2,22
14	Inhame	kg	1,91	2,48
15	Mandioca descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	kg	2,00	2,60
16	Milho verde sem palha	kg	2,80	3,64
17	Pepino	kg	1,20	1,56
18	Tomate	kg	1,55	2,02
19	Vagem	kg	1,82	2,37

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



Nº	Grupo 4 - Leite		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	
1	Leite pasteurizado	L	1,35	

PERIODICIDADE QUINZENAL

Nº	Grupo 5- Iogurte e similar		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	
1	Bebida láctea	L	2,00	
2	Iogurte	L	3,50	

Nº	Grupo 6 – Outros lácteos		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	
1	Doce de leite pastoso	kg	7,14	
2	Manteiga sem sal	kg	7,73	
3	Queijo colonial	kg	11,00	
4	Queijo mussarela	kg	10,64	

Nº	Grupo 7– Carnes e ovos		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	
1	Bisteca suína congelada(70 g)	kg	4,92	
2	Filé de peixe congelado	kg	12,00	
3	Ovo caipira/branco/vermelho	dz	1,76	

Nº	Grupo 8 - Panificados		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Cuca/bolo simples	kg	6,87	8,93
2	Macarrão caseiro	kg	6,00	7,80
3	Pão caseiro fatiado ou individual de 50 g	kg	6,35	8,26

PERIODICIDADE MENSAL

Nº	Grupo 9 – Cereais		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Arroz integral	kg	2,30	2,99
2	Arroz polido/parboilizado tipos I e II	kg	1,55	2,02

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



3	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	1,67	2,17
4	Farinha de milho	kg	1,71	2,22

Nº	Grupo 10 – Feijões		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Feijão cores empacotado tipos I e II	kg	2,00	2,60
2	Feijão preto empacotado tipos I e II	kg	2,22	2,89

Nº	Grupo 11- Sucos		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Polpa de fruta congelada	kg	6,50	8,45
2	Suco de laranja integral	L	2,82	3,67
3	Suco de fruta concentrado	L	8,48	11,02
4	Suco de uva integral	L	6,00	7,80

Nº	Grupo 12 - Açúcares		Valor da tabela CONAB 2013	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Açúcar mascavo	kg	3,30	4,29
2	Bolacha caseira	kg	7,70	10,01
3	Doce de frutas pastoso/geléia	kg	7,10	9,23
4	Mel	kg	7,50	9,75
5	Melado de cana	kg	4,50	5,85

ANEXO II
RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	DDD	GERAL	Endereço
APUCARANA	43	3420-1600	Rua Munhoz da Rocha, 310
AM NORTE	41	3351-6502	Rua Máximo João Kopp - 274 Bloco 4 - Curitiba
AM SUL	41	3901-2800	Av. Iguazu – 7º andar, 420 - Curitiba
ASSIS CHATEAUBRIAND	44	3528-8300	Rua do Bosque, 375
CAMPO MOURÃO	44	3518-2750	Rua Brasil, 1959
CASCADEL	45	3218-7895	Av. Brasil, 2040 – CEP 85.816-290
CIANORTE	44	3619-8100	Rua Guararapes, 171
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5101	Av. Minas Gerais, 435
CURITIBA	41	3901-2832	Rua Inácio Lustosa, 700
DOIS VIZINHOS	46	3581-5100	Av. Rio Grande do Sul, 321
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4000	Rua Quintino Bocaiuva, 429
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4900	Av. Julio Assis Cavalheiro, 1272
GOIOERÉ	44	3521-8650	Av. Mauro Mori, 1164
GUARAPUAVA	42	3621-7600	Rua Pedro Alves, 104
IBAITI	43	3546-8100	Rua Nilo Sampaio, S/N
IRATI	42	3421-2200	Rua Coronel Emilio Gomes, 111
IVAIPORÃ	43	3472-5700	Av. Paraná, 330
JACAREZINHO	43	3511-4200	Al. Padre Magno, 354
LARANJEIRAS DO SUL	42	3635-8900	Rua Mal. Cândido Rondon, 2473
LOANDA	44	3425-8100	Av. Desembargador Munhoz de Mello, 1237

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



LONDRINA	43	3371-1300	Av. Maringá, 290
MARINGÁ	44	3218-7100	Av. Carneiro Leão, 93
PARANAGUÁ	41	3420-7200	Rua Baronesa do Serro Azul, 1027
PARANAVAI	44	3421-1900	Rua Mal. Cândido Rondon, 1596
PATO BRANCO	46	3220-5300	Av. Brasil, 1171
PITANGA	42	3646-8300	Av. Brasil, 400
PONTA GROSSA	42	3219-5400	Rua Cyro de Lima Garcia, S/N
TELÊMACO BORBA	42	3271-3700	Av. Paraná, 861 – Centro
TOLEDO	45	3379-7200	Rodovia, BR 467, S/N, KM 71
UMUARAMA	44	3621-8600	Av. Pres. Castelo Branco, 5470
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1800	Rua Profª Amizilia, 593 – 2º andar
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1100	Rua Sete de Setembro, 39

ANEXO III
RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA DOS 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 Procópio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Jataizinho, Leópolis, 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 do 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

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



Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã
Guarapuava	Campina do Simão, Candói, 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
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	Abatiá, 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, Sertanópolis, Tamarana
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaraçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paiçandu, 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, Paracity, 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

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



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, Icaraima, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Vila Alta, Xambê
União da Vitória	Antonio 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

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR - DAP/ANO

Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2012- SEED

A *(cooperativa/associação)* _____, pessoa jurídica de direito provado, inscrita no CNPJ sob o nº (.....), com sede na *(Rua n°, 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 n°, Bairro)*, CEP (.....), na Cidade de (.....), Estado do (.....), DECLARA, que se responsabiliza pelo cumprimento da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 25/2012, 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/ano.

_____, _____ de _____ de 2012.

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ

ANEXO V

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE NÃO EXISTÊNCIA DE TRABALHADORES MENORES

A (cooperativa/associação) (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 especialmente para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2012 - 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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, _____ de _____ de 2012.

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ

ANEXO VI

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

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 Credenciamento nº 001/2012–SEED declaro, sob as penas da lei, que nos termos do parágrafo 6º, do artigo 27, da Lei nº. 6.544/1989, que a cooperativa/associação, neste ato por mim representada, 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 2012.

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ

ANEXO VII

**COMPROVANTE DE ENTREGA / AGRICULTURA FAMILIAR
FNDE/PNAE**

(Abaixo segue o **modelo** de romaneio. Romaneios em outros formatos podem ser utilizados desde que as informações sejam as mesmas do modelo abaixo)

Nome da cooperativa/associação _____

MÊS E ANO DE REFERÊNCIA _____

Regime Especial de Circulação de Mercadorias SEFA/PR n° 4673/2012

ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA .

RAZAO SOCIAL da cooperativa/associação	CNPJ
--	------

NOME DA ESCOLA		MUNICÍPIO	
TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	PREÇO R\$	
		UNITÁRIO	TOTAL
			TOTAL

1ª Via SEED / 2ª Via ESCOLA / 3ª Via COOPERATIVA

FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS NA ESCOLA		
Declaramos que conferimos e recebemos os produtos e quantidades conforme indicados acima. Declaramos ainda, que os produtos recebidos estão de acordo com os padrões de identidade e qualidade exigidos, comprometendo-nos pela sua destinação final.		
Obs:		
DATA DO RECEBIMENTO	NOME COMPLETO	
RG	CARGO/FUNÇÃO	ASSINATURA

ANEXO VIII
(MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO N.º /20__

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SEM LICITAÇÃO 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 pelo Secretário de Estado da Educação, Sr. Flávio José Arns, doravante denominado **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 38/2009, bem como o que consta no **Edital de Chamada Pública nº 001/2012 - SEED**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

É objeto desta contratação a aquisição de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar, para alunos da rede estadual de educação básica do Paraná, verba FNDE/PNAE, ano referência 20____, de acordo com o Edital de Chamada Pública n.º 001/2012 – SEED, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer alimentos da Agricultura Familiar à CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamada Pública nº 001/2012- SEED.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

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 por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

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

CLÁUSULA QUINTA:

A entrega dos alimentos, após a devida assinatura do contrato entre as partes, dar-se-á até o término da vigência do mesmo.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o estabelecido no Edital de Chamada Pública nº 001/2012 - SEED.

b) O recebimento das mercadorias dar-se-á pela pessoa responsável na escola, mediante apresentação do Comprovante de Entrega, conforme disposto no Edital de Chamada Pública nº 001/2012 - SEED.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

O valor máximo estimado para a execução deste contrato é de aproximadamente R\$.....

CLÁUSULA SÉTIMA:

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 despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS

As despesas decorrentes deste instrumento correrão por conta do orçamento de 2012, nos termos seguintes:

Dotação Orçamentária: 4103.1236.80.64.095 – Infraestrutura e Apoio Logístico à Rede Escolar e ao Estudante – Educação Básica. Rubrica Orçamentária: 3390.3200, Fonte: 116 (Recurso Federal).

CLÁUSULA NONA:

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 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 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 a 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, estadual 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 a 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/ano, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 25/12.
- g) Para atendimento do limite individual de venda de cada Agricultor Familiar, a contratada deverá contabilizar os valores também contratados pelas prefeituras municipais.
- h) A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, mensalmente, aos seus cooperados/associados participantes do programa;
- i) A contratada deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.
- j) Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme os preços da tabela do PAA vigente até 30 de junho de 2013.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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:

A CONTRATADA deverá guardar pelo prazo de 5 (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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais/Faturas e os Comprovantes de Entrega, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto aprovado de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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 QUARTA:

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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 SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamada Pública n.º 001/2012 - SEED, pela Resolução CD/FNDE n.º 38/2009, pela Resolução CD/FNDE n.º 25/2012 e 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 NONA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

Este contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

A vigência do contrato será a partir da data da assinatura do contrato até 30 de novembro de 2013, podendo ser prorrogado por até igual período letivo, considerando o cronograma e os períodos de entrega.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO GESTOR

Nos termos do art. 11 da Lei 15.608/07 e da Resolução n.º 987/2012 – GS/SEED, a função de gestor deste contrato será exercida pelos representantes indicados na Resolução.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – Das Rescisões

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 n.º 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 n.º 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - Das Sanções

Pela inexecução total ou parcial, a Administração Pública garantida à 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 justificado pela Contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência do evento e aceito pela autoridade competente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – 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 _____.

Flávio José Arns
Secretário de Estado da Educação

Contratada: assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO IX - Modelo de Ficha Técnica

(Somente para bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca e abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, 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. Para demais produtos, aceita-se preferencialmente nutricionista, tecnólogo em alimentos e médico veterinário. Em caso de dúvida, procure auxílio de um desses profissionais de seu município e/ou a EMATER da região.

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



FICHA TÉCNICA			
PRODUTO			
NOME/ DENOMINAÇÃO			
MARCA		Produtos de origem animal – nº de registro (SIM, SIP, SIF)	
		Sucos – nº de registro MAPA	
COOPERATIVA			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ C.N.P.J. – M.F.	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
FABRICANTE DO PRODUTO (caso não seja a cooperativa)			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ C.N.P.J. – M.F.	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME			
FONE		FAX	E-MAIL
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES			
Aditivos alimentares (conservantes, corantes etc)			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL em 100g			
PROTEÍNAS(g)		Valor Calórico Total (kcal)	
CARBOIDRATOS(g)		Prazo de Validade	
GORDURAS(g)		GORDURA SATURADA (g)	SÓDIO (mg)
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA		SECUNDÁRIA	
TIPO	PESO LÍQUIDO	TIPO	PESO LÍQUIDO
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME			
PROFISSÃO		CARGO	
CONSELHO REGIONAL		Nº DE INSCRIÇÃO	
ASSINATURA			

ANEXO X - Modelo de Ficha Técnica (PREENCHIDA)

FICHA TÉCNICA			
PRODUTO			
Pão caseiro			
MARCA - Pão Fofinho		Nº DO REGISTRO SIM, SIP, SIF	
		Não se aplica, produto de origem vegetal	
COOPERATIVA			
Associação Gaia de Agroecologia		C.N.P.J.: 00.000.000/0001-00	
ENDEREÇO Estrada Natureza		NÚMERO: 100	
BAIRRO: Cristalina		CEP: 80.000-000	
CIDADE Ventania		ESTADO PR	
FABRICANTE DO PRODUTO (caso não seja a cooperativa)			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ C.N.P.J. – M.F.	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME Teresa de Ávila			
FONE (41)4102-4100		FAX	E-MAIL teresa@gaia.com.br
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES			
Óleo de soja, açúcar, fermento biológico, ovos, farinha de trigo refinada 70% e integral 30 %			
Aditivos alimentares (conservantes, corantes etc) – Não contém			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL em 100g			
PROTEÍNAS(g) 3 g		Valor Calórico Total (kcal) 134 kcal	
CARBOIDRATOS(g) 22 g		Prazo de Validade – 3 dias	
GORDURAS(g) 3,8 g		GORDURA SATURADA (g) 2,3 g	SÓDIO (mg) 43 mg
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA – Saco plástico atóxico		SECUNDÁRIA - Bandeja com 4 pães cada	
TIPO polietileno	PESO LÍQUIDO 1,5 kg	TIPO Plástica coberta	PESO LÍQUIDO 6 kg
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME Clara Maria			
PROFISSÃO - Nutricionista		CARGO – Responsável Técnico	
CONSELHO REGIONAL CRN 8ª Região		Nº DE INSCRIÇÃO 417	
ASSINATURA			

ANEXO XI
(MODELO)

Termo de Concordância

A (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º
....., com sede na cidade de, Estado
....., à Rua/Av. (endereço completo), CEP.....,
DECLARA que teve acesso à informações claras quanto aos critérios de classificação do Chamada pública nº 001/2012 da SEED/PR, **definidos pela Lei Federal** nº11.947/09, Resolução nº 38/09 e Resolução nº 25/12 do MEC/FNDE.

A assinatura deste termo implica que esta cooperativa/associação concorda e se compromete a cumprir o Projeto de Venda Aprovado, gerado pelo sistema eletrônico, mesmo este tendo resultado inferior à **“Intenção de Venda”** inicialmente confeccionada, pelo fato de outras cooperativas/associações terem vencido os critérios de classificação legais descritos, ou pelo fato desta cooperativa/associação ter sido parcialmente habilitada em virtude de falta de documentos exigidos.

_____, ____ de _____ de 2012.

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ

ANEXO XII

DOS PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Todos os produtos com rotulagem obrigatória deverão obedecer as RDC da ANVISA nº 259, de 20/09/02, nº 359 e 360, de 23/12/03.

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, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca, abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, 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**

PRODUTO	
ABACATE – AMEIXA VERMELHA - BANANA CATURRA /MAÇÃ / PRATA – CAQUI CHOCOLATE/ CAFÉ – GOIABA – JABUTICABA – KIWI - LARANJA - LIMÃO - MAÇÃ – MAMÃO – MANGA – MARACUJÁ - MELANCIA - MELÃO - MORANGO - PÊRA - PÊSSEGO - PONCÃ /TANGERINA/ BERGAMOTA/ MEXERICA/ MIMOSA/ MORGOTE – UVA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.2 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.
2.3 Textura	Própria da espécie e variedade
2.4 Cor	Própria da espécie e variedade
2.5 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos
2.7 Umidade	Isentos de umidade externa anormal
2.8 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.9 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC175/03 ANVISA/MS	
3.2 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	

PRODUTO
ABACAXI DESCASCADO, PICADO E CONGELADO

1	CARACTERIZAÇÃO
Fruta descascada, retirado o miolo, picada e congelada. O produto deve ser 100% natural.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante. Presença
2.2	Características sensoriais Próprias
2.2.1	Aparência Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica nas frutas.
2.2.2	Textura Própria
2.2.3	Cor Própria
2.2.4	Aroma Própria da espécie e variedade
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Sem fragmentos de partes não comestíveis da fruta
2.4	Resíduos de Agrotóxicos Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.5	Corantes e/ou aditivos Ausência
2.6	Maturação Que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1	Plástica, atóxica e asséptica. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão "congelado", 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 e peso)
4.3	Conter até 1 kg

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



PRODUTO	
ACELGA – AGRIÃO - ALFACE -ALMEIRÃO –COUVE FLOR – COUVE MANTEIGA – ESPINAFRE - PIMENTÃO – 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
2.1.3	Cor
	Própria
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
	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.4	Umidade
	Isentas de umidade externa anormal
3	REFERÊNCIAS
3.1	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978
3.2	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.

PRODUTO		
ABÓBORA, CHUCHU E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS À VÁCUO OU CONGELADOS		
1	CARACTERIZAÇÃO	
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	ANÁLISES MÍNIMAS	
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
2.2.3	Cor	Própria
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 parte possível de terra aderente.
2.4	Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.5	Umidade	Isentas de umidade externa anormal
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.2	RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001	
3.3	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.	
4.2	No rótulo impresso deverá 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.	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO
ABOBRINHA – ALHO – BATATA DOCE – BATATA INGLESA – BATATA SALSA – BERINJELA – BETERRABA – BRÓCOLIS – CARÁ – CEBOLA – CEBOLINHA VERDE – CENOURA – COUVE-FLORES – INHAME – MILHO VERDE SEM PALHA – PEPINO – SALSINHA – TOMATE - VAGEM

1	CARACTERIZAÇÃO	
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.		
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
2.1.3	Cor	Própria
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 parte possível da terra aderente
2.3	Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.4	Umidade	Isentas de umidade externa anormal
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.2	RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001	
3.3	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	

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



PRODUTO
MOLHO DE TOMATE

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</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, semente, sementes e pimenta.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
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	Sólidos totais	Mínimo 18%
2.5	Cloreto de sódio	Máximo de 2,5%
2.6	Corantes e/ou conservantes artificiais	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%
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.2	RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001	
3.3	RDC nº 276/2005	
3.4	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
<p>4.1 Embalagem atóxica, asséptica, vidro 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.</p>		
<p>4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p>		

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



PRODUTO
PINHÃO

1	CARACTERIZAÇÃO
É a 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 e perfurações causadas por insetos e sem brotamento. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.2 RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001	
3.3 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	

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



PRODUTO
LEITE PASTEURIZADO

1	CARACTERIZAÇÃO	
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 no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. 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	Líquida
2.2.2	Cor	Branco
2.2.3	Aroma	Próprio
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.4	Teor de gordura	Mínimo de 3% m/m
3	REFERÊNCIAS	
3.1 RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001		
3.2 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.		
3.3 RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03		
3.4 RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03		
3.5 RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02		
3.6 Instrução Normativa nº 62/ MAPA		
3.7 RDC 175/03 ANVISA/MS		
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1 Embalagem atóxica, asséptica, estéreis e hermeticamente fechadas		
4.2 Conter 1000ml		
4.3 O produto deve ser rotulado como "Leite Pasteurizado Integral", "Leite Pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão "Homogeneizado" quando for o caso. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.		
4.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)		

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



PRODUTO
IOGURTE

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semi-desnatado e desnatado); Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias lácticas 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. 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. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas.</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 / pastoso
2.2.2	Cor	Própria do produto
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	Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.6	Características físico-químicas	Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas
3	REFERENCIAS	
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	
4.2	Conter até 1 litro	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO	
BEBIDA LÁCTEA	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/ massa (m/m) do total de ingredientes do produto. (MAPA IN 16/2005). Bebida Láctea fermentada: produto obtido mediante a ação de cultivo de micro organismos específicos e/ou adicionado de leite (s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Bebida Láctea fermentada com adição: é o produto adicionado de leite(s) fermentado(s), produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. 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. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.</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
2.2.2	Cor Própria do produto
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	Elementos histológicos estranhos ao produto Ausência (crítico)
2.6	Características físico-químicas Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02
3.4	RDC 175/03 ANVISA/MS
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
4.2	Conter até 1 litro
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

PRODUTO		
DOCE DE LEITE PASTOSO		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Entende-se por “doce de leite” o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). A denominação Doce de Leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído, Sacarose no máximo 30kg/100 l de Leite, Ingredientes opcionais.</p> <p>Creme; sólidos de origem láctea; mono e dissacarídeos que substitua a sacarose em no máximo de 40% m/m; amidos ou amidos modificados em uma proporção não superior a 0,5g/100ml no leite; cacau, chocolate, coco, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais e/ou outros produtos alimentícios isolados ou misturados em uma proporção entre 5% e 30% m/m do produto final. 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. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.</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	Cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente
2.2.2	Cor	Castanho caramelado
2.2.3	Aroma	Doce, característico
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5	Glicídios não redutores, em amido	Máximo 2% (0,5%) (crítico)
2.6	Glicídios não redutores, em sacarose	Máximo 60% (crítico)
2.7	Proteína	Mínimo 6% (crítico)
2.8	Gordura	Mínimo 2% (crítico)
2.9	Sais de sódio	Máximo 500 mg/100 g
2.10	Umidade	Máximo 30% (crítico)
2.11	Cinzas	Máximo 2% (crítico)
2.12	Resíduo mineral fixo	Máximo 2% (crítico)
2.13	<i>Salmonella</i> SP/25 g	Ausência (crítico)
2.14	Estaf.coag.positiva/g	Máximo 10 ² UFC/g (crítico)
2.15	Coliformes a 45° C	5x10 NMP/g (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	MERCOSUL /GMC/RES. Nº 137/96	
3.2	Portaria 354/97 MAPA	
3.3	Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS	
3.4	RDC 12/01 – ANVISA /MS	
3.4	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.	
4.2	Conter até 2 kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO
QUEIJO COLONIAL/ MUSSARELA

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Deve ser preparado com leite e/ou leite reconstituído (integral), semi-desnatado, desnatado e/ou soro lácteo, pasteurizados, e coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática). Deverão ser produzidos de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), estarem registrados, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Características sensoriais	Próprias, sem manchas, não pegajoso
2.2.1	Textura	Firme, própria de cada variedade
2.2.2	Cor	Branca amarelada, própria de cada variedade
2.2.3	Aroma	Próprio de cada variedade
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4	Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico), nitrito e nitrato
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4	Portaria nº 146 de 07 de março de 1996	
3.5	RDC 12/01 – ANVISA /MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.	
4.2	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.3	Conter até 2 kg	

PRODUTO	
MANTEIGA SEM SAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
Entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.	
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	Textura lisa uniforme, untosa, sólida, pastosa à temperatura de 20°C
2.2.2 Cor	Cor branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração
2.2.3 Aroma	Próprio, não rançoso
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
2.5 Umidade	Máxima 16% m/m
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2 RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3 RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4 PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996	
3.5 RDC 175/03 – ANVISA /MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Embalagens plásticas (potes de polipropileno) ou papel aluminizado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.	
4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.3 Conter até 500 g	

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



PRODUTO		
OVOS		
1	CARACTERIZAÇÃO	
O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem 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	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos.
2.2.2	Cor	Característica
2.2.3	Aroma	Próprio
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4	RDC ANVISA Nº 35/09	
3.5	RDC ANVISA nº 35 de 17/06/09	
3.6	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e a inscrição " Mantenha os ovos refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde ".	
4.2	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO	
FILE 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 -08° 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: FILÉS sem espinhos, tilápia, pacu, 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)
2.4	Conservantes artificiais
	Ausência de nitrito e nitrato (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02
3.4	RDC 175/03 – ANVISA /MS
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1	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.
4.2	A embalagem deve conter até 3 kg e ter validade mínima de 30 dias.
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

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



PRODUTO		
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)
2.4	Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	VALIDADE	
4.1	Validade mínima de 3 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.	
5.2	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
5.3	Embalagem deve conter até 3 kg	

PRODUTO	
MACARRÃO CASEIRO FRESCO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum/ integral e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo <i>durum</i> . Deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.	
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	Própria, firme. Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.2.2 Cor	Própria, amarelada
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)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2 RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3 RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.5 RDC 14/2000 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.	
4.2 Embalagem deve conter até 2 Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional.	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO
MACARRÃO CASEIRO SECO

1	CARACTERIZAÇÃO
Macarrão ou massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo (refinada/integral), com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo espaguete, parafuso ou talharim. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.	
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	Própria, firme. Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.2.2 Cor	Própria, amarelada
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)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03	
3.2 RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03	
3.3 RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.5 RDC 14/2000 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada	
4.2 Embalagem de até 2 Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional.	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO	
CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO	
1	CARACTERIZAÇÃO
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	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante. Presença
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	Corantes e conservantes artificiais
Aspecto de massa cozida sem sinais de queimaduras, completamente assado	
Própria, macia, não abatutada	
Própria	
Próprio	
Ausência (crítico)	
Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)	
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 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.	
4.2 Embalagem com até 2 Kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO	
PÃO CASEIRO FATIADO (max. 2 Kg) ou PÃO CASEIRO INTEIRO (max. 50 g)	
1	CARACTERIZAÇÃO
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, deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo integral na fabricação. Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
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 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico), isento de sujidades, insetos e bolor
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 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.	
4.2 Deve estar acondicionada individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada. Validade mínima de 3 dias.	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO		
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)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	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.	
4.2	Embalagem contendo até 2 kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO
ARROZ INTEGRAL

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 2. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - <u>PARA 2010</u> .	
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	Própria
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. (Detalhamento dos Resultados do PARA 2010)
2.5 Classificação	Até tipo II
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
2.7 Insetos	Ausência (crítico)
2.8 Umidade	Máxima de 14%
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 175/03	
3.2 Instrução Normativa 06 de 16/02/09 do Ministério da Agricultura	
3.3 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 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 e informação nutricional.	
4.2 Embalagem de até 5 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO	
ARROZ POLIDO/ PARBOILIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 2 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
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	Própria
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. (Detalhamento dos Resultados do PARA 2010)
2.5 Classificação da umidade utilizando 100 g do produto	Até tipo II
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
2.7 Insetos	Ausência (crítico)
2.8 Umidade	Máxima de 14%
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 175/03	
3.2 Instrução Normativa 06 de 16/02/09 do Ministério da Agricultura	
3.3 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 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 e informação nutricional.	
4.2 Embalagem de até 5 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO		
FARINHA DE MILHO BIJU		
1	CARACTERIZAÇÃO	
Produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.		
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	Própria
2.2.2	Cor	Própria
2.2.3	Aroma	Próprio
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4	Amidos e elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.5	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Umidade máxima de 14 m/m	Máximo 15%
2.7	Resíduo mineral fixo	Máximo 1%
2.8	Proteínas	Mínimo 6%
2.9	Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g
2.10	<i>Salmonella</i> SP e 25 g	Ausência (crítico)
2.11	<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3 x 10 ³ UFC/g (crítico)
2.12	Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 12/01 ANVISA MS	
3.2	RDC 344/02 ANVISA MS	
3.3	RDC 175/03 ANVISA MS	
3.4	RDC 263/05 ANVISA MS	
3.5	RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.6	Resolução CNNPA n° 12/78	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	
4.2	Embalagem de até 1 kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

PRODUTO		
FARINHA DE MANDIOCA BRANCA / FARINHA DE MANDIOCA TORRADA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978) Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.		
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
2.2.2	Cor	Própria
2.2.3	Aroma	Próprio
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4	Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	VALIDADE	
4.1	Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	
5.2	Embalagem de até 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
6	REFERÊNCIAS	
6.1	RDC 12/01 ANVISA MS	
6.2	RDC 344/02 ANVISA MS	
6.3	RDC 175/03 ANVISA MS	
6.4	RDC 263/05 ANVISA MS	
6.5	RDC 175/03 ANVISA/MS	
6.6	Resolução CNNPA n° 12/78	

PRODUTO		
FEIJÃO PRETO/CORES		
1	CARACTERIZAÇÃO	
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 6 DE AGOSTO DE 2010.		
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
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	Classificação da unidade utilizando 100 g do produto	Até tipo II
2.5	Classe diferente da declarada	Ausência
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010	
3.2	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas..	
4.2	Embalagem com capacidade de até 5 Kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	No rótulo impresso deve 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



PRODUTO
POLPA DE FRUTA CONGELADA

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>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. 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, pêra, 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 <i>Salmonella</i> e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.</p>		
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
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 (crítico)
2.5	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
3	REFERÊNCIAS	
3.1 RDC nº 12/2001 da ANVISA.		
3.2 Instrução Normativa nº 01 de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura		
3.3 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.		
3.4 RDC 175/03 ANVISA/MS		
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1 A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica		
4.2 Embalagem de até 1 Kg		
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)		
4.4 No rótulo impresso deverá 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
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo, estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado. É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes naturais ou artificiais. As frutas permitidas para suco concentrado são somente: acerola, abacaxi, goiaba, laranja, maçã, manga, maracujá, pêssego, tangerina e uva. Deve possuir, obrigatoriamente, registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA - Decreto 6.871/2009).</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Características sensoriais	Própria da fruta
2.2.1	Textura	Própria
2.2.2	Cor	Própria da fruta
2.2.3	Aroma	Próprio da fruta
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
2.4	Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5	Sólidos solúveis	Mínimo 65° Brix para uva e 50° Brix para os demais sabores
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC nº 12/2001 da ANVISA.	
3.2	MAPA - Decreto 6.871/2009	
3.3	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.4	Instrução Normativa nº 01 de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura	
3.5	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem plástica ou de vidro, hermeticamente fechada	
4.2	Embalagem com capacidade de até 2 litros	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada , número do registro no MAPA, percentual de concentração, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	

PRODUTO
SUCO DE UVA INTEGRAL

1	CARACTERIZAÇÃO
Suco de uva é a bebida não fermentada, 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).	
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
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5 Densidade relativa a 20° C	Mínima de 1,057
2.6 Relação de sólidos solúveis em ° Brix/acidez total em g% de ácido tartárico	De 15 a 45,5
2.7 Álcool etílico % vol	Máximo de 0,5
2.8 Açúcares totais naturais da uva, g%	20
2.9 Acidez total, g% em ácido tartárico	Máximo 0,90
2.10 Acidez volátil, g% em ácido acético	Máximo 0,025
2.11 Sólidos solúveis	Mínimo 14° Brix
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC nº 12/2001 da ANVISA.	
3.2 MAPA Portaria 55/2004	
3.3 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.	
4.2 Embalagem com capacidade de até 2 litros	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	

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



PRODUTO
SUCO DE LARANJA INTEGRAL

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Suco de laranja integral 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).</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	Aspecto	Líquido
2.2.2	Cor	Amarela
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	Ausência (crítico)
2.5	Conservantes ácido sórbico, ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.6	Sólidos solúveis a 20° C	Brix/acidez em g/100 g do ácido cítrico anidro de no mínimo 10,5° Brix a 20° C substituir por: mínimo 10,5° Brix a 20° C
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	0,5 a 1,5 g/100 g (crítico)
2.14	Ácido ascórbico (vitamina C)	Mínimo 25 mg/100 mg (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC nº 12/2001 da ANVISA/MS	
3.2	MAPA Portaria 55/2004	
3.3	RDC 175/03 da ANVISA/MS	
3.4	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem plástica, atóxica, virgem e hermeticamente fechada.	
4.2	Embalagem com capacidade de até 2 litros	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	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", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional	

PRODUTO	
AÇÚCAR MASCAVO	
1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto sacarose obtido de <i>Saccharum officinarum</i> por processos industriais adequados sem refinamento. Deve apresentar-se com coloração própria e uniforme. Acondicionada em embalagens hermeticamente fechadas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo tolerável 99%
2.5 Amidos estranhos	Ausência (crítico)
2.6 Elementos histológicos de cana de açúcar	Presença (crítico)
2.7 Sacarose	Mínimo 90% (crítico)
2.8 Coliformes a 45° C	Máximo 10/g (crítico)
2.9 <i>Salmonella</i> SP/25 g	Ausência (crítico)
2.10 Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ³ /g (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01 ANVISA/MS	
3.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.3 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
4.2 Embalagem com capacidade de até 2 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

PRODUTO		
DOCE DE FRUTAS EM PASTA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
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 apropriada para elaboração do doce). É vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
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)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
4.2	Embalagem com capacidade de até 2 kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	No rótulo impresso deve 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.	

PRODUTO	
GELEIA DE FRUTAS	
1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido, não pode conter aditivos naturais ou artificiais. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Deverá apresentar sólidos solúveis mínimos de 62%, pectina adicionada máximo de 2%, umidade máxima de 38%.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias da fruta, sabor doce, semi ácido.
2.2.1 Textura	Própria, semissólida, com elasticidade ao toque.
2.2.2 Cor	Própria da fruta
2.2.3 Aroma	Próprio da fruta
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência de ácido sórbico/benzóico (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
3.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Embalagem de vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
4.2 Embalagem com capacidade de até 1 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta, 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



PRODUTO
MEL

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>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. 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	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Características sensoriais	Próprias
2.2.1	Textura	Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
2.2.2	Cor	Levemente amarelada a castanho escura
2.2.3	Aroma	Adocicado
2.3	Matéria estranha prejudicial ou não à saúde	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA no 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA no 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	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.	
4.2	Embalagem com capacidade de até 1 Kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	No rótulo deve 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 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.	

PRODUTO		
MELADO DE CANA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
Melado é o produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>) ou a partir da rapadura derretida. O produto devem ser obtidos, processados, 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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.		
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	Líquido denso, viscoso, translúcido
2.2.2	Cor	Castanho
2.2.3	Aroma	Adocicado
2.3	Matéria estranha prejudicial ou não à saúde	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC ANVISA no 360 de 23/12/03	
3.2	RDC ANVISA no 359 de 23/12/03	
3.3	RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02	
3.4	RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010	
3.5	RDC 175/03 ANVISA/MS	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1	Embalagem plástica ou de vidro, íntegra, e completamente fechada.	
4.2	Embalagem com capacidade de até 1 Kg	
4.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)	
4.4	No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

TRANSPORTE DOS GÊNEROS

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.

Os alimentos deverão ser transportados em compartimento **exclusivo** do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.

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.

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.

O transporte de produtos congelados e de origem animal, deverá garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de **termômetros** calibrados e de fácil leitura.

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.

Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84.

O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus **não deverá** ser feito com alimentos prontos para consumo.

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.

LEGISLAÇÃO

Todos os alimentos devem se apresentar dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.

ANEXO XIII

ESPECIFICAÇÃO DE QUALIDADE DO LEITE PASTEURIZADO

REQUISITOS	LEITE PASTEURIZADO	OBSERVAÇÃO
TEMPERATURA DE ENTREGA	De 0° a 5° C	* veículos isotérmicos ou frigorificados - BPF
FOSFATASE	Negativa	IN 62, de 29/12//11MAPA
PEROXIDASE	Positiva	IN 62, de 29/12//11MAPA
GORDURA – Mínimo	3,0%	IN 62, de 29/12//11MAPA
EXTRATO SECO TOTAL – Mínimo	11,40%	IN 62, de 29/12//11MAPA
Sólidos não gordurosos	8,4%	IN 62, de 29/12//11MAPA
ACIDEZ DORNIC	0,14 a 0,18°D	IN 62, de 29/12//11MAPA
DENSIDADE RELATIVA À 15°C	1,028 a 1,034	IN 62, de 29/12//11MAPA
ÍNDICE CRIOSCÓPICO	-0,530°H a - 0,550°H (equivalentes a -0,512°C e - 0,531°C)	IN 62, de 29/12//11MAPA
PROTEÍNA TOTAL – Mínimo	2,90%	IN 62, de 29/12//11MAPA
COLIFORMES NMP/ml 45° C - Máximo	4/ml	IN 62, de 29/12//11MAPA
<i>Salmonella spp/25 ml</i>	Ausência em 25 ml	IN 62, de 29/12//11MAPA
RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS: (β Lactâmicos, Tetraciclina, Streptomicinas, Sulfonamidas, Neomicinas e Gentamicinas, Cloranfenicóis). RESÍDUOS DE BIOCIDAS/AGROTÓXICOS	Ausência*	IN 62, de 29/12//11MAPA
ESTABILIDADE AO ALIZAROL 72% (v/v)	Estável para todas as variedades	IN 62, de 29/12//11MAPA
ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA	Não é permitida a utilização	IN 62, de 29/12//11MAPA

*Entenda-se “Ausência” quando análise qualitativa ou de conformidade com o LMR, quando análise quantitativa realizada pelo Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR.

Transportado conforme temperatura preestabelecida, em veículo apropriado, em ambiente higiênico e isotérmico, dotado de unidade frigorífica, sendo os sacos plásticos acondicionados em caixas plásticas, cada qual com 10 (dez) unidades.

ANEXO XIV

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

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 discriminados, 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 automáticos, 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.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20_____.

(Assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ)

(Assinatura do Responsável Técnico- nº) Conselho Regional de Medicina Veterinária

ANEXO XV

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA BRUCELOSE E TUBERCULOSE BOVINA

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 especialmente para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2012 -
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 2012.

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ