



## **Edital da Chamada Pública nº 001/2018– FUNDEPAR - Credenciamento de Fornecedores da Agricultura Familiar para Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**

**O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR** torna público que realizará Chamada Pública de Credenciamento nos seguintes termos:

Cadastro de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Familiar/ano/Entidade Executora, conforme condições constantes deste Edital.

Abertura do Sistema Eletrônico Merenda para Credenciamento e Elaboração dos Pré-Projetos de Fornecimento: **das 08h00min do dia 02/01/2019 até 17h00min do dia 21/01/2019** (horário de Brasília).

### **Condições Gerais da Chamada Pública de Credenciamento**

#### **1. OBJETO**

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública o credenciamento de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE com entregas diretamente nos estabelecimentos da rede pública de ensino, localizados nos 399 municípios do estado do Paraná, conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo II).

1.2 É assegurada a rotatividade entre as entidades credenciadas, sempre excluída a vontade da Administração na determinação da demanda por credenciada, considerando os critérios de classificação definidos pelas Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015.

1.3 O prazo de vigência do credenciamento é de 12 meses, a contar da publicação dos fornecedores pré-qualificados neste Edital, podendo ser prorrogado por igual período, durante o qual as credenciadas poderão ser convidadas a firmar Contrato, nas oportunidades e quantidades que necessitar, observadas as condições e as normas pertinentes.

1.4 Os gêneros alimentícios serão remunerados com base nos preços definidos no Anexo II deste Edital, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa ao valor do serviço, em relação à tabela de remuneração adotada.

1.5 O processo de Credenciamento terá as seguintes etapas:

- a) Inscrição
- b) Classificação
- c) Habilitação e Pré-qualificação



d) Convocação e Assinatura do Contrato.

1.6 As três primeiras etapas correspondem ao processo de credenciamento e a etapa seguinte à própria execução dos efeitos do credenciamento.

1.7 A divulgação da lista dos fornecedores pré-qualificados não impõe a convocação e contratação, na hipótese de não serem necessárias às entregas. Todavia, se a Administração precisar do fornecimento observará a pontuação dos fornecedores e os projetos habilitados e classificados.

1.8 **VALOR A SER APLICADO ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR:** O valor estimado para a contratação através da agricultura familiar com fundamento no Art. 14, §1º da Lei Federal nº 11.947/2009 é de **R\$ 65.000.000,00 (sessenta e cinco milhões de reais)**.

## 2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes do objeto deste Edital correrão à conta da Dotação Orçamentária 4103.12368064.461 – Merenda Escolar, Rubrica 33903200/ 3201, Fonte de Recurso 116 – Recurso Federal.

## 3. LOCAL PARA OBTENÇÃO DO EDITAL:

Endereço da internet <<http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br>> ou junto ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80035-050, Curitiba/PR, com horário de atendimento ao público de segunda a sexta-feira, das 08h (oito horas) às 12h (doze horas) e das 13h (treze horas) às 17h (dezessete horas).

## 4. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

As dúvidas, informações, recursos administrativos ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser dirimidos somente pela Comissão de Análise e Julgamento, mediante solicitação por escrito e enviada pelo e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br).

Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados no FUNDEPAR, no prazo de até 2 (dois) dias úteis antes da data de abertura do Sistema Eletrônico, ou remetidos por e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br). Serão consideradas como data e hora de recebimento aquelas indicadas no sistema de protocolo ou, ainda, no e-mail, conforme o caso.

Não será conhecido o pedido se, ultrapassado o prazo para sua apresentação.



Caberá à Comissão de Análise e Julgamento decidir acerca do pedido de impugnação do Edital, em até 02 (dois) dias úteis. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização da Chamada Pública de Credenciamento.

#### 5. LOCAL DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Exclusivamente por meio do Sistema Eletrônica Merenda. Endereço:  
<http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar>.

Para fins deste Edital, as expressões abaixo correspondem aos seguintes termos:

<b>ANVISA</b>	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
<b>CEAE</b>	Conselho Estadual de Alimentação Escolar
<b>CNPJ</b>	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
<b>CONSELEITE/ PR</b>	Comissão ou Comitê Técnico do Programa Comitê Gestor Conselho Paritário de Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná
<b>CPF</b>	Cadastro de Pessoa Física
<b>CRF</b>	Certificado de Regularidade Fiscal
<b>CRT</b>	Certificado de Regularidade Técnica
<b>DAP FAMILIAR</b>	Declaração de Aptidão ao PRONAF Familiar
<b>DIOE</b>	Diário Oficial do Estado do Paraná
<b>DOU</b>	Diário Oficial da União
<b>EMATER</b>	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
<b>FNDE</b>	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
<b>FUNDEPAR</b>	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
<b>GMS</b>	Gestão de Materiais e Serviços
<b>MAPA</b>	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<b>MEC</b>	Ministério da Educação
<b>PNAE</b>	Programa Nacional de Alimentação Escolar
<b>PRONAF</b>	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
<b>SEAB</b>	Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná



<b>SEAF</b>	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
<b>SEFA</b>	Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná
<b>SESA</b>	Secretaria de Estado da Saúde do Paraná
<b>SIF</b>	Serviço de Inspeção Federal
<b>SIM</b>	Serviço de Inspeção Municipal
<b>SIP/POA</b>	Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal
<b>SISBI-POA</b>	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
<b>VISA Municipal</b>	Vigilância Sanitária Municipal

## 6. PARTICIPAÇÃO

6.1 As cooperativas e associações, daqui em diante denominadas somente como **PROPONENTES**, além de dispor dos recursos materiais e tecnológicos necessários ao acesso e operação dos sistemas eletrônicos necessários à participação na Chamada Pública de Credenciamento (Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS e Sistema Eletrônico Merenda), deverão atender a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.

6.2 É permitida a participação somente de fornecedores que possuem DAP jurídica.

6.3 PROPONENTES que possuem filiais devem se cadastrar e elaborar pré-projeto somente com o CNPJ da DAP Jurídica. Em caso de classificação, será permitida a contratação da filial caso a matriz não emita notas fiscais, o que deverá ser comprovada. Neste caso o requisito é realizar o cadastro e ter o CNPJ da matriz e da filial em situação de regularidade no Sistema GMS.

6.4 Estará impedido de participar de qualquer fase do processo, a PROPONENTE que se enquadre em uma ou mais situações descritas a seguir:

6.4.1 Estar cumprindo penalidade de suspensão temporária de participar em licitação e de contratar com a Administração, motivada pelas hipóteses previstas no artigo 154 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

6.4.2 Ser declarado inidôneo pela administração direta e indireta da União, Estados ou Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo, inclusive, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do Poder Público e das Fundações por ele instituídas ou mantidas;



6.4.3 Estar cumprindo penalidade de impedimento de licitar, aplicada pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com base no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

6.4.4 Enquadrar-se em quaisquer das hipóteses previstas no artigo 16 da Lei nº 15.608/2007;

6.4.5 Estar em situação de irregularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual ou Municipal, incluindo débitos trabalhistas e aqueles oriundos de Contribuição ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.4.6 Que um ou mais membros da diretoria da proponente pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação que participe desta Chamada Pública de Credenciamento;

6.4.7 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE mantenha, direta ou indiretamente, sociedade ou participação com servidor ou dirigente ligado, por vínculo formal ou não, ao Fundepar.

6.4.8 Que um dos seus sócios ou administradores integre outra pessoa jurídica ou, como pessoa física seja declarada suspensa, inidônea ou esteja impedida de licitar;

6.4.9 Não funcione no País, se encontre sob falência, concurso de credores ou recuperação judicial, nos termos da Lei Federal nº 11.101/2005, dissolução ou liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.5 A participação nesta Chamada Pública de Credenciamento implica na aceitação das condições estabelecidas neste Edital e na legislação aplicável.

6.6 Além destas condições gerais deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação eventualmente fixadas no Edital.

6.7 É de fundamental importância que as PROPONENTES acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico.

6.8 O processo de classificação da Chamada Pública de Credenciamento ocorrerá exclusivamente através do Sistema Eletrônico Merenda, no endereço [www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br), sendo obrigatório o cadastro geral, de associados/cooperados e do pré-projeto de Fornecimento.

## 7. COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento é composta por servidores (as) públicos (as) ocupantes de cargo de provimento temporário ou permanente escolhidos pelo Diretor



Presidente do FUNDEPAR por meio da Portaria nº 592/2018, publicada em Diário Oficial do Estado da Paraná, com habilitação técnica para procederem à inscrição, classificação e avaliação dos (as) interessados.

## 8. CREDENCIAMENTO

8.1 O credenciamento de PROPONENTES e de projetos de venda está detalhado no Anexo I.

## 9. CLASSIFICAÇÃO

9.1 A classificação dos pré-projetos de Fornecimento, devidamente cadastrados e efetivados, será realizada eletronicamente através do Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE/MEC n.º 04/2015.

9.2 A classificação dos pré-projetos de Fornecimento ocorrerá mediante a pontuação conjugada, obtida nas seguintes categorias:

### 9.2.1 LOCALIDADE:

- a) Município
- b) Núcleo Regional de Educação - NRE;
- c) Estado do Paraná;
- d) Outros Estados.

### 9.2.2 TIPO:

- a) Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses;
- b) Agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.3 Para ser caracterizada em uma das possibilidades de LOCALIDADE, a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados mais de 50% de DAPs Familiares no município, no Núcleo Regional de Educação, no estado do Paraná ou outros estados, respectivamente. A comprovação se dará conforme cadastro eletrônico obrigatório previsto no Anexo I.

9.4 A classificação de LOCALIDADE será relativa aos municípios nos quais a PROPONENTE deseja fornecer, sendo possível a pontuação em somente uma das categorias de LOCALIDADE. Se for classificado como categoria municipal, por exemplo, não poderá acumular pontuação como regional ou do estado, e assim sucessivamente.

9.5 A categoria TIPO subdivide-se em duas:



- a) assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses (prioritárias).
- b) agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.6 Para ser considerada de uma determinada categoria de TIPO (assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses e/ou agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos), a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados mais de 50% de DAPs Familiares naquela (s) determinada (s) categoria(s). A comprovação se dará conforme cadastro previsto no Anexo I.

9.7 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses.

9.8 Para classificação de TIPO é possível somar pontuações das duas subcategorias: assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses COM a categoria de agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.9 No caso de empate entre PROPONENTES de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses, terão prioridade as com maior porcentagem de DAPs familiares de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.

9.10 No caso de empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de DAPs Familiares no geral, em consonância com o extrato atualizado da DAP Jurídica, registrado no Sistema Eletrônico Merenda. Endereço: <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar>.

9.11 Em caso de persistência de empate terão prioridade aquelas com representatividade no local pretendido, ou seja, maior número de cooperados no município proposto.

9.12. Persistindo o empate, será realizado sorteio para definição da rotatividade de contratação e fornecimento, ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos grupos de alimentos e/ou municípios.

9.13 Os alimentos identificados com produção em localidade diferente da pontuação de LOCALIDADE obtida na classificação poderão ser reclassificados conforme a origem do produto.

9.14 Com objetivo de viabilizar a classificação por meio eletrônico, compatibilizando os critérios de forma associada e respeitando a sequência de prioridades, o sistema eletrônico utilizará uma tabela de pontuação em que cada categoria e subcategoria têm pontuações diferentes.



9.15 A pontuação de maior peso é para a categoria LOCALIDADE, sendo distribuída da seguinte forma: PROPONENTES caracterizadas como locais: Município - 12 pontos, Núcleo Regional de Educação - 8 pontos, Estado do Paraná - 4 pontos, e Outros Estados - pontuação zero.

9.16 Pontuação para a categoria TIPO: PROPONENTES de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses – 2 pontos e de agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos – 1 ponto.

9.17 A pontuação associada às categorias LOCALIDADE e TIPO é possível de ser obtida está demonstrada na Tabela I.

9.18 Tabela I – Pontuação das categorias da agricultura familiar para o PNAE.

CONDIÇÃO	LOCALIDADE				TIPO		TOTAL
	Municipal	Núcleo Regional de Educação	Estado do Paraná	Outros Estados	Assentamentos da Reforma Agrária, Comunidades Indígenas, Faxinalenses e/ou Quilombolas.	Produtor Orgânico ou Agroecológico	
Possuem mais que 50% de DAPs Familiares na condição de:							
Município, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	12	-	-	-	2	1	15
Município, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, alimentos convencionais.	12	-	-	-	2	-	14
Município, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	12	-	-	-	-	1	13
Município, alimentos convencionais.	12	-	-	-	-	-	12
Núcleo Regional de Educação, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalenses, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	8	-	-	2	1	11
Núcleo Regional de Educação, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou	-	8	-	-	2	-	10



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



quilombola, faxinalense, alimentos convencionais.							
Núcleo Regional de Educação, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	8	-	-	-	1	9
Núcleo Regional de Educação, alimentos convencionais.	-	8	-	-	-	-	8
Paraná, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	4	-	2	1	7
Paraná, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, alimentos convencionais.	-	-	4	-	2	-	6
Paraná, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	4	-	-	1	5
Paraná, alimentos convencionais.	-	-	4	-	-	-	4
Brasil, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	-	-	2	1	3
Brasil, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, faxinalense, alimentos convencionais.	-	-	-	-	2	-	2
Brasil, agricultores orgânicos ou agroecológicos.	-	-	-	-	-	1	1
Brasil, alimentos convencionais	-	-	-	-	-	-	0

9.19 A pontuação obtida no credenciamento será divulgada por município e PROPONENTE no endereço eletrônico [www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br), a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública de Credenciamento.

9.20 A convocação das proponentes para celebração de contratos observará a pontuação obtida, iniciando pelas maiores pontuações.



9.21 Após a PROPONENTE ser convocada para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento será gerado no Sistema Eletrônico Merenda.

## 10. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1 As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por grupo de alimentos e municípios e estiverem com o Cadastro no GMS e documentação técnica no Sistema Merenda regulares **não precisam enviar nenhuma documentação**. As certidões serão consultadas e emitidas pela Comissão de Análise e Julgamento.

10.2 As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por grupo de alimentos e municípios e não estão com os cadastros regulares conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio físico.

10.3 Em caso de envio de documentação física por meio de empresa de serviços de entrega, esta deverá ser remetida à Comissão de Análise e Julgamento, em envelope lacrado, com os dizeres:

- a) Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 – FUNDEPAR;
- b) Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) – Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná;
- c) Remetente (na parte posterior): Razão Social da PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

10.4 Caso a PROPONENTE opte por apresentar os documentos pessoalmente, deverá ser observado o horário de funcionamento do FUNDEPAR, das 08h às 17h nos dias úteis.

10.5 A documentação enviada através de empresa de serviços de entrega será aceita até o 3º (terceiro) dia útil após a data limite de envio, desde que a data de postagem comprove o cumprimento do prazo estipulado. Esta regra se aplica inclusive a eventuais greves dos Correios®, cabendo a PROPONENTE providenciar a entrega da documentação por outros meios.

10.6 Será declarada inabilitada e/ou desclassificada a PROPONENTE que deixar de atender a alguma exigência deste Edital ou apresentar declaração, proposta ou documentação que não preencham os requisitos legais, inclusive o envio em desacordo com o prazo definido em Edital.

10.7 Poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante ou mediante solicitação da Comissão, documentos complementares ou retificadores afetos à sua proposta ou habilitação, dentro de um prazo de três dias úteis após o prazo estipulado para entrega da documentação. Ultrapassado o prazo somente serão aceitos documentos para atualização, em casos em que a validade dos documentos encaminhados tenha expirado após a data de recebimento ou, ainda, para o esclarecimento de dúvidas ou manifestos erros materiais.



10.8 Transcorrido o prazo, não será considerado, para fins de classificação e habilitação, o envio da proposta, documentos de habilitação ou qualquer outro, ressalvada a hipótese do item anterior, sendo declarada, pela Comissão de Análise e Julgamento, se for o caso, a inabilitação e/ou desclassificação da PROPONENTE e convocado o próximo classificado.

10.9 Em caso de itens ou grupos que previamente classificados não possuam toda a documentação necessária para habilitação, resultará na alteração do Projeto Final de Fornecimento.

10.10 Recebidos os documentos, a Comissão de Análise e Julgamento examinará as condições de habilitação da PROPONENTE.

## 11. PRÉ-QUALIFICAÇÃO

11.1 Será pré-qualificada a PROPONENTE que atender as condições e apresentar os documentos exigidos para habilitação conforme previsto no presente Edital, devidamente validado pela Comissão de Análise e Julgamento.

11.2 O resultado da pré-qualificação será divulgado no Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná e no endereço [www.comunidade.diaadia.pr.gov.br](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br) após a conclusão dos trabalhos de análise do atendimento dos requisitos e da documentação de habilitação pela Comissão de Análise e Julgamento.

11.3 Existirá a possibilidade de rescisão da pré-qualificação, a pedido da credenciado, a qualquer tempo, mediante notificação à administração, com antecedência de 30 dias.

## 12. RECURSOS

12.1 Caberá recurso, sem efeito suspensivo, dirigido à Comissão de Análise e Julgamento, interposto em prazo não excedente a 05 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da pré-qualificação nos sítios eletrônicos do FUNDEPAR e DIOE.

12.2 O recurso ou pedido de esclarecimento pode ser registrado no Sistema Eletrônico Merenda, em campo próprio, ou protocolado no FUNDEPAR, setor de protocolo.

12.3 Uma vez admitida pela Comissão de Análise e Julgamento a intenção de recurso e síntese das suas razões, os demais licitantes serão notificados e, caso queiram, poderão apresentar suas contrarrazões no prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, a partir do término do prazo do recorrente.

12.4 O recurso será decidido pela autoridade competente do órgão no prazo de até 05 (cinco) dias do seu recebimento, publicando-se, em seguida o resultado no Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná, com divulgação por meio eletrônico, para ciência de todos os interessados.



12.5 As solicitações de esclarecimento serão respondidas ao solicitante somente por meio eletrônico.

12.6 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7 Na hipótese da PROPONENTE julgar necessário esclarecimentos a respeito da Chamada Pública, os autos eletrônicos do processo licitatório poderão ser solicitados à Comissão de Análise e Julgamento.

12.8 O silêncio da PROPONENTE ou de seu representante legal, na oportunidade própria, implicará na decadência do direito de recorrer.

12.9 A contagem dos prazos previstos deste Edital se dará sempre em dias úteis.

12.10 Os recursos admitidos serão processados em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

### 13. ADJUDICAÇÃO

13.1 Verificada a aceitabilidade da proposta, a regularidade, a habilitação, a pré-qualificação e decididos os recursos, a Comissão de Análise e Julgamento fará a adjudicação do objeto e o encaminhamento do procedimento à autoridade competente para homologação.

### 14. ADEQUAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

14.1 Caso as ofertas pré-qualificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo FUNDEPAR, de acordo com o recurso financeiro disponível para a aquisição.

14.2 O critério para o ajuste levará em conta as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), a necessidade nutricional dos alunos, os cardápios, os preços, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas *in natura*, legumes e tubérculos, hortaliças e sementes, temperos, panificados, complementos, sucos, arroz e feijão, leite, iogurte, origem animal, farinhas, frutas vermelhas *in natura* e grãos.

14.3 Após a pré-qualificação, desde que por motivo justo decorrente de fato superveniente e devidamente aceito pela Comissão de Análise e Julgamento, é possível a desistência total ou parcial (grupos e/ou municípios) da proposta, dentro do prazo concedido pela Comissão, caso no qual será convocada a próxima PROPONENTE pré-qualificada.

14.4 Caso não haja proposta pré-qualificada para municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes pré-qualificadas para municípios/regiões do entorno dos locais sem proposta, verificando o interesse e a



possibilidade de fornecimento aos municípios/escolas sem oferta, mantidas as regras previstas neste Edital e a publicidade necessária.

## 15. CONTRATAÇÃO

15.1 As proponentes pré-qualificadas e adjudicadas poderão ser convocadas para assinatura do contrato, que se dará de acordo com as necessidades e a disponibilidade financeira e orçamentária, assegurada a isonomia entre as proponentes.

15.2 As obrigações desta Chamada Pública de Credenciamento serão formalizadas por meio de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independente de sua transcrição.

15.3 O FUNDEPAR convocará a PROPONENTE adjudicatária para assinar o contrato e, para tanto:

15.3.1 Enviará o contrato para o endereço do Núcleo Regional de Educação em que se encontra a sede da PROPONENTE, devendo ser assinado em até 20 (vinte) dias a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste Edital. Caso a PROPONENTE não assine ou se recuse a assinar o instrumento contratual, a CONTRATANTE convocará a próxima proponente pré-qualificada para fazê-lo.

15.4 A partir da contratação, e com base no Projeto Final de Fornecimento, a contratada deverá iniciar as entregas, no prazo de até 30 dias corridos, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

15.5 Os valores contratados são estimados, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

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

15.7 O contrato poderá ser rescindido pela Administração nas seguintes hipóteses:

15.7.1 Unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas nos artigos 129 e 130 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

15.7.2 Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Chamada Pública de Credenciamento, desde que haja conveniência para a Administração;

15.7.3 Judicialmente, nos termos da legislação.



15.8 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

## **16. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

16.1 O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado, mediante concordância expressa da CONTRATADA, nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

17.2 Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente instrumento.

17.3 Responsabilizar-se civil e criminalmente pela veracidade das informações e documentos apresentados, ficando sujeita, em caso de falsidade, à aplicação das penalidades previstas na legislação em vigor.

17.4 Responsabilizar-se civil e criminalmente pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como pelos danos à saúde que possam eventualmente decorrer de seu consumo.

17.5 Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preço, tipo e Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos neste instrumento, cumprindo a legislação sanitária pertinente.

17.6 Substituir os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de retenção dos valores eventualmente devidos pela Administração até sua regularização.

17.7 Possuir meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

## **18. ENCARGOS DO FUNDEPAR E DA CONTRATADA**

18.1 As obrigações desta Chamada Pública de Credenciamento, firmadas entre o FUNDEPAR e a CONTRATADA devem ser cumpridas observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, inclusive no Termo de Referência, minuta do Contrato, e ainda na legislação vigente.



18.2 Caberão à CONTRATADA e à CONTRATANTE as responsabilidades constantes do Termo de Referência e do contrato, todos em anexo a este Edital.

18.3 Cumpridas integral e satisfatoriamente as obrigações contratuais e atendidas as condições estabelecidas no Decreto Estadual n.º 9.762/2013, que prevê a obrigatoriedade do regular cadastro no GMS, a CONTRATADA receberá da CONTRATANTE o valor dos produtos entregues, tendo como teto o valor pactuado no contrato.

18.4 O pagamento, mediante a apresentação das Notas Fiscais corretas para a CONTRATANTE, será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após aprovadas e atestadas pelo recebedor do serviço de fornecimento.

18.5 Constatando-se irregularidade nas Notas Fiscais apresentadas, a CONTRATANTE fará a devolução para as devidas correções.

18.6 Ocorrendo devolução das Notas Fiscais considerar-se-á como não apresentadas, para efeitos de pagamento e atendimento às condições contratuais.

18.7 O não pagamento de Notas Fiscais, por problemas na documentação do fornecedor, e que acarrete na incidência de juros, correção monetária ou multa de mora, será de responsabilidade da CONTRATADA, nada existindo a se exigir da CONTRATANTE.

18.8 Nos casos de atraso no pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista de pagamento e o efetivo adimplemento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) = (6/100)/365 = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 19. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1 A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e demais órgãos fiscalizadores.

19.2 As atribuições do gestor e do fiscal do contrato constam no Termo de Referência, Anexo II, e a nomeação, no contrato.

19.3 O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná – CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento da execução do



Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e tem como atribuições:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento do disposto nos Art. 2º e 3º da Resolução supracitada;

II – analisar o Relatório de Acompanhamento da Gestão do PNAE, emitido pela Entidade Executora – FUNDEPAR, contido no Sistema de Gestão de Conselhos – SIGECON *Online*, antes da elaboração e do envio do parecer conclusivo;

III – analisar a prestação de contas do gestor, conforme os Art. 45 e 46, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no SIGECON *Online*;

IV – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

V – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

VI – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;

VII – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução; e

VIII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à Entidade Executora antes do início do ano letivo.

## 20. PENALIDADES

20.1 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007, estarão sujeitas às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;

20.2 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem em infrações administrativas sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;



- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- e) As sanções previstas no item anterior poderão ser aplicadas à PROPONENTE, ao adjudicatário e à contratada, cumulativamente com a multa.
- f) A advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública de Credenciamento e de contratação, desde que não acarrete prejuízos para a CONTRATANTE.

20.3 A multa, cujo montante será de 0,1% até 1% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento de Chamada Pública de Credenciamento;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

20.4 A multa, cuja montante será de 0,1% até 5% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) Injustificadamente deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) For advertido e reincidir na conduta;
- d) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- e) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- f) Agir de má fé na relação contratual.

20.5 Multa de mora diária de até 0,3%, calculada sobre o valor global do contrato, por dia de atraso no fornecimento e entrega do objeto contratual, até o limite máximo de 20%.

20.6 Multa, cujo montante será de 10% até 20% do valor total contratado, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

20.7 A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Recusar-se, injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Abandonar a execução do contrato;
- d) Incorrer em inexecução contratual.



20.8 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- d) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) Agir de má fé na relação contratual;
- f) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de ilícitos praticados, em especial infrações à ordem econômica definidas em lei.
- h) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

20.9 Os efeitos das penalidades de declaração de inidoneidade e de suspensão do direito de contratar com a Administração, estendem-se:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas na alínea "a".

20.10 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração, bem como da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas.

20.11 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) A proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômico financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida à repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.



20.12 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual n.º 15.608/2007 e da Lei Federal n.º 8.666/1993.

20.13 A responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública de Credenciamento e nos contratos ou vínculos derivados, se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014;

20.14 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

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

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

20.17 O FUNDEPAR, por prazo não superior a 90 (noventa) dias, sem prejuízo à cominação de sanções administrativas ou penais, suspenderá imediatamente o fornecimento do produto contratado quando for constatada irregularidade no recebimento, processamento ou distribuição que envolva grave risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou que comprometa a qualidade do produto em decorrência de contrariedade às normas higiênico-sanitárias não prontamente sanáveis ou ao estabelecido nos anexos.

## **21. REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

21.1 O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

21.2 No interesse da Administração, o valor da contratação poderá sofrer acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento), desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 20.000,00 por DAP familiar/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2015.



## 22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas nos Sistemas Eletrônicos e na documentação relativa ao certame.

22.2 Aplicam-se a esta Chamada Pública de Credenciamento, subsidiariamente, a Lei nº 8.078/1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

22.3 Ao FUNDEPAR é reservado o direito de revogar a presente Chamada Pública de Credenciamento por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente, ou anulá-la, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

22.4 Até a data da assinatura do contrato, poderá a PROPONENTE PRÉ-QUALIFICADA ser excluída da Chamada Pública de Credenciamento, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o FUNDEPAR tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica, administrativa, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

22.5 É facultado à Comissão de Análise e Julgamento e/ou a autoridade competente:

- a) Solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas e/ou julgar necessário para a eficiente elucidação de eventuais questionamentos;
- b) Dirimir no ato, quaisquer controvérsias fúteis e improcedentes, que indiquem a intenção dos seus autores de impedir, fraudar ou perturbar o procedimento administrativo ou a contratação;
- c) No interesse público, relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da PROPONENTE, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos termos da Chamada Pública de Credenciamento;
- d) Convocar Proponentes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

22.6 A apresentação do Pré-projeto de Fornecimento para a Chamada Pública de Credenciamento fará prova de que a PROPONENTE:

- a) Examinou criteriosamente todos os documentos deste Edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve do FUNDEPAR as informações necessárias;
- b) Conhece todas as especificações e condições para o fornecimento do objeto.



22.7 Reservam-se ainda, ao FUNDEPAR, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o fornecimento contratado, desde que exista conveniência para a Administração, devidamente autorizada e fundamentada.

22.8 Serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa pelo foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba. É facultada ao FUNDEPAR, SESA, VISA, SEAB, Emater, CAE e outros órgãos de controle, a qualquer tempo, a coleta de amostras para análise da qualidade dos alimentos, promoção de diligências destinadas a esclarecer, completar a instrução do procedimento ou solicitar esclarecimentos adicionais às PROPONENTES, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Durante a vigência do Edital de Chamada Pública de Credenciamento, o FUNDEPAR, a seu critério, solicitará a atualização da documentação exigida para a confirmação da manutenção das condições do cadastro.

22.9 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão de Análise e Julgamento, com observância da legislação em vigor.

## 23. ANEXOS

23.1 São partes integrantes deste Edital, os seguintes Anexos:

<b>ANEXO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
I	Credenciamento de proponentes e de projetos de venda
II	Termo de Referência
III	Habilitação
IV	Relação dos Núcleos Regionais De Educação
V	Relação dos municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais De Educação
VI	Relação de escolas indígenas
VII	Declarações/termos de aceite constantes no Sistema Eletrônico Merenda
VIII	Declaração de não utilização de mão de obra de menor
IX	Ficha técnica de produtos processados
X	Termo de recebimento da agricultura familiar FNDE/PNAE
XI	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE
XII	Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos De Identidade Qualidade – PIQ
XIII	Minuta do contrato



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Curitiba, 13 de setembro de 2018.

---

**Noemi Beatriz Grünhagen**

Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação  
Portaria nº 363/2018

---

**José Roberto Ruiz**

Diretor Presidente Fundepar  
Decreto nº 10963/2018



## ANEXO I

### CRENCIAMENTO DE PROPONENTES E DE PROJETOS DE VENDA

#### 1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

1.1 Para que seja possível a elaboração do Pré-projeto de Fornecimento, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.2 O Sistema Eletrônico Merenda é dividido em cinco módulos, apresentados em telas sequenciais, conforme listado:

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

1.2.3 Cadastro de certificação de agricultores orgânicos ou agroecológicos, quando couber;

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

1.2.5 Cadastro do Pré-projeto de Fornecimento (obrigatório).

1.3 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ, razão social (nome por extenso e sigla), nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados é dividido em dois segmentos: detentores de DAP Familiar e sem DAP.

1.4.1 No quadro “Associados/Cooperados com DAP Familiar” deve ser inserido o número identificador de cada DAP Familiar, nome do detentor da DAP (Titular 1 e acessórias), Município e tipo – assentados, indígenas, quilombolas, faxinalenses e demais agricultores.

1.4.2 No quadro “Associados/Cooperados sem DAP Familiar” devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem DAP, o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e Município no qual reside.

1.4.3 Este cadastro deve estar em consonância com o extrato da DAP Jurídica atualizada, que deve ser anexado no sistema eletrônico ou enviado em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na DAP Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda.

1.4.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da DAP Jurídica emitido pela SEAF anexado/enviado no prazo de cadastramento.



1.4.5 Todos os cooperados devem ser cadastrados, independente de participarem das entregas. As DAPs acessórias (DAP Jovem e DAP Mulher) devem ser cadastradas, porém não serão contabilizadas no percentual utilizado na pontuação.

1.5 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica deve ser selecionado o nome do associado ou cooperado conforme prévio cadastro, Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social – OCS.

1.6 Se o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não for preenchido ou preenchido incorretamente, a categoria “orgânicos ou “agroecológicos” não será considerada na classificação, pois a classificação se dá pelo percentual de produtores orgânicos/agroecológicos cadastrados.

1.7 Caso a produção seja convencional, o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não deve ser preenchido, limitando-se a PROPONENTE ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo VIII.

1.8 O cadastro no módulo técnico não é obrigatório, porém, se estiver regular, permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

1.9 Para o cadastro técnico será solicitada a documentação pertinente aos produtos minimamente processados e/ou processados e de origem animal, como Licença Sanitária, certificados de regularidade sanitária, Registro no MAPA, fichas técnicas, entre outros, conforme a regulamentação própria ao produto.

1.10 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade da PROPONENTE, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao FUNDEPAR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

1.11 A PROPONENTE deverá declarar o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências previstas no Edital e de sua habilitação e proposta em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

1.12 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a PROPONENTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

1.13 Durante o período de elaboração do pré-projeto de fornecimento, a PROPONENTE poderá alterá-lo quantas vezes julgar necessário, de forma que somente a última versão salva no sistema é que será considerada como válida.



1.14 A PROPONENTE deverá acompanhar as comunicações oriundas do sistema eletrônico durante todo o período da Chamada Pública de Credenciamento, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, desclassificação ou inabilitação diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

1.15 A PROPONENTE assume a responsabilidade por todos os atos e custos deles derivados praticados nos limites de suas atribuições e competências diretamente ou em seu nome no Sistema Eletrônico, ainda que ocorra eventual desconexão. O FUNDEPAR não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos, independentemente da condução ou do resultado desta Chamada Pública de Credenciamento.

1.16 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

## 2. PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **08h do dia ..... de ..... de 2018 até às 17h do dia ..... de ..... de 2018**.

2.2 Para elaborar o Pré-projeto de Fornecimento, a PROPONENTE deve obrigatoriamente fazê-lo no Sistema Eletrônico Merenda.

2.3 As orientações para a confecção do Pré-projeto de Fornecimento estão descritas no Tutorial do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico [www.comunidade.diaadia.pr.gov](http://www.comunidade.diaadia.pr.gov), onde constam as escolas, quantidades, Edital, o Tutorial para elaboração do Pré-projeto, bem como outras informações.

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

2.4.1 Pré-projeto de Fornecimento: intenção de fornecimento da PROPONENTE, que pode ou não ser pré-qualificada, de acordo com as exigências e critérios deste Edital de Credenciamento.

2.4.2 Projeto Final de Fornecimento: será emitido pela Administração Pública no ato da convocação para assinatura do contrato.

2.5 Ao inserir o Pré-projeto no Sistema Eletrônico Merenda, a PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e seus Anexos.

2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 15 (quinze) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo II).

2.7 O Sistema Eletrônico Merenda, como regra, não permite a seleção por estabelecimento de ensino, mas somente por Município, aos quais, independentemente da localização ou número de alunos matriculados, compromete-se a PROPONENTE ao fornecimento do objeto



contratado. Desta forma é **obrigatório** ofertar os grupos de alimentos para TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino (Exemplo: se a PROPONENTE pretende ofertar cinco grupos de alimentos, deverá ofertá-los para todas as escolas deste município). Este tipo de Pré-projeto é considerado como tipo “Geral”.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior, caracterizadas como seleção “Individual”, ou por estabelecimento de ensino:

- a) os municípios de: Campo Largo, Colombo, Cascavel, Curitiba, Foz do Iguaçu, Guaraqueçaba, Guarapuava, Londrina, Maringá, Paranaguá, Ponta Grossa, São José dos Pinhais e Toledo;
- b) casos de atendimento a escolas indígenas e/ou remanescentes quilombolas, quando da oferta por proponentes que apresentem 100% de seus associados indígenas e/ou remanescentes quilombolas podem ofertar, se assim desejarem, para a escola de sua aldeia/comunidade, sem necessidade de atendimento a todo o município. A relação das escolas estaduais indígenas e remanescentes quilombolas constam no Anexo VII.

### 3. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE GESTÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS (GMS)

3.1 As PROPONENTES que tiverem cadastro regular no Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não precisarão apresentar a documentação fiscal, contábil e jurídica na habilitação, que será substituída pelo Certificado de Regularidade Cadastral gerado pelo GMS.

3.2 Para que seja possível a emissão do **Certificado de Regularidade Cadastral pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS)**, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema GMS. Para efetuar o cadastro ou renovação, a PROPONENTE deverá acessar a página eletrônica “**Compras Paraná**”, <http://www.comprasparana.pr.gov.br/>, onde se encontra disponível o formulário eletrônico, assim como consulta à documentação necessária.

3.3 A comprovação do cadastro se dará por meio da emissão do documento Certidão de Regularidade Cadastral (CRC) do Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), pela Secretaria de Estado de Administração e Planejamento (SEAP). Caso existam pendências no cadastro a Certidão não será emitida e a proponente não será contratada.

3.4 O cadastro no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não é obrigatório nesta fase, mas será obrigatório na fase de contratação e pagamento dos fornecedores contratados.

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <http://www.comprasparana.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=22>.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



3.6 Em caso de dúvidas ou dificuldades de acesso ao GMS, os esclarecimentos podem ser solicitados no endereço de e-mail: [gms-cle@seap.pr.gov.br](mailto:gms-cle@seap.pr.gov.br) ou pelos telefones (41) 3313-6410 / 3313-6411 / 3313-6412 / 3313-6433.

## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública de Credenciamento a seleção de cooperativas e associações detentoras de DAP Jurídica, para fornecimento de alimentos produzidos por agricultores familiares, com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino localizados nos 399 municípios do estado, conforme especificações contidas neste Termo de Referência, visando atender a totalidade do público beneficiário do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A gestão estadual do Programa Nacional de Alimentação Escolar segue as diretrizes operacionais e nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, com o intuito de suprir:

- No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos participantes do Programa Novo Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.
- No mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

2.2. Proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

2.3. Dar cumprimento à Lei n.º 11.947/2009 e Resoluções CD/FNDE n.º 26/2013 e n.º 4/2015, que preconizam a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como orientam a aquisição mediante Chamada Pública de Credenciamento, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e

do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.

2.4. Dar cumprimento à Lei nº 15.673/2007, em que o Estado do Paraná reconhece os Faxinais e sua territorialidade específica.

2.5. Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

2.6. Necessidade de entregas frequentes de alimentos *in natura*, com alta perecibilidade, em todos os estabelecimentos de ensino do estado, produzidos localmente por agricultores, de modo que a única possibilidade é a entrega direta pelos fornecedores classificados.

### 3. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO

3.1. As PROPONENTES poderão oferecer até 15 (quinze) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.

3.2. Os grupos foram definidos com base no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que recomenda prioridade na oferta e consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados.

3.3. A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.

3.4. Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.

3.5. O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pelo tipo de alimento, mas também pela necessidade *per capita*.

3.6. A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas escolas – semanal, quinzenal, mensal ou bimestral está descrita no quadro abaixo.

GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	DE	PERIODICIDADE
01	Frutas <i>in natura</i>	21		Semanal
02	Hortaliças e Sementes	13		Semanal
03	Legumes e tubérculos	18		Semanal
04	Temperos	07		Semanal
05	Leite	01		Quinzenal
06	logurte	02		Quinzenal



07	Panificados	02	Quinzenal
08	Origem animal	07	Mensal
09	Sucos	05	Mensal
10	Complementos	03	Mensal
11	Feijão	02	Bimestral
12	Arroz	03	Bimestral
13	Farinhas	03	Bimestral
14	Frutas vermelhas <i>in natura</i>	03	Bimestral
15	Grãos	01	Semestral
<b>TOTAL</b>		91	-

#### 4. PREÇOS

4.1. Os preços são obtidos de pesquisa realizada pelo Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura do Paraná e pela Emater, considerando-se a variação de preços dos alimentos de Feiras do Produtor do Estado, devidamente analisado em plenária do Conselho Estadual de Alimentação Escolar.

4.2. Os preços dos gêneros alimentícios a serem praticados são estabelecidos e fixados de acordo com as normas das Resoluções CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, que determinam que a pesquisa de preços seja realizada nas Feiras do Produtor.

4.3. A coleta de dados é realizada pelos Núcleos Regionais da SEAB, ao longo do ano, em regiões representativas do Estado, em Feiras do Produtor, bem como de forma complementar, mediante visitas a propriedades de agricultores familiares em regiões onde o número e a frequência de feiras livres é menor. Os dados são consolidados pela Secretaria de Estado do Abastecimento e Agricultura do Paraná – Departamento de Economia Rural – DERAL.

4.4. O preço dos produtos agroecológicos/orgânicos apresenta um acréscimo linear de 30% (trinta por cento) sobre o preço dos produtos convencionais, em razão da pesquisa de preços dos alimentos orgânicos não se demonstrar representativa.

4.5. A tabela de preços constante neste edital é em atendimento à 2019 e foi realizada em quatro períodos do ano.

4.6. Nos preços estabelecidos estão considerados todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da contratada, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 4/2015.

4.7. Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue nos estabelecimentos escolares, com base na Tabela de Preços PNAE do exercício.



4.8. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261/2003, 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 cooperativa/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

4.9. O preço do leite pasteurizado será o mesmo determinado mensalmente pelas Resoluções do Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná – CONSELEITE, constituindo-se como único grupo da Chamada Pública de Credenciamento que terá alteração mensal nos valores pagos.

4.10. Este edital contempla a Portaria Interministerial nº 284/2018, que institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA e PNAE.

4.11. Os alimentos que integram cada um dos 15 (quinze) grupos, bem como os preços relativos ao ano de 2019 estão especificados nas TABELAS a seguir.

#### TABELA DE PREÇOS PNAE 2019

##### ENTREGA SEMANAL

Grupo 01 - Frutas <i>in natura</i>			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abacate	Kg	2,63	3,42
02	Abacaxi	Kg	3,97	5,16
03	Banana caturra	Kg	2,09	2,72
04	Banana maçã/prata	Kg	3,24	4,21
05	Caqui chocolate/café	Kg	5,66	7,36
06	Goiaba	Kg	4,78	6,21
07	Jabuticaba	Kg	4,58	5,95
08	Kiwi	Kg	7,86	10,22
09	Laranja pera	Kg	1,83	2,38
10	Laranja baiana/lima	Kg	2,99	3,89
11	Maçã	Kg	3,90	5,07
12	Mamão	Kg	3,49	4,54
13	Manga	Kg	3,82	4,97
14	Maracujá	Kg	4,82	6,27



15	Melancia	Kg	1,47	1,91
16	Melão	Kg	3,05	3,97
17	Pera	Kg	8,50	11,05
18	Pêssego	Kg	4,39	5,71
19	Tangerina poncã	Kg	2,32	3,02
20	Tangerina mexerica/mimososa/murcote/bergamota	Kg	2,44	3,17
21	Uva	Kg	5,84	7,59

Grupo 02 - Hortaliças e Sementes			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	Kg	2,88	3,74
02	Agrião	Kg	5,97	7,76
03	Alface	Kg	4,63	6,02
04	Almeirão	Kg	4,49	5,84
05	Couve manteiga	Kg	5,26	6,84
06	Escarola	Kg	4,62	6,01
07	Espinafre	Kg	5,08	6,60
08	Ervilha torta	Kg	9,44	12,27
09	Pinhão	Kg	6,06	7,88
10	Quiabo	Kg	6,98	9,07
11	Rabanete	Kg	4,70	6,11
12	Repolho verde/roxo	Kg	1,82	2,37
13	Rúcula	Kg	5,82	7,57

Grupo 03 - Legumes e tubérculos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada, picada, embalada a vácuo	Kg	3,05	3,97
02	Abobrinha verde	Kg	2,93	3,81
03	Batata doce	Kg	2,50	3,25
04	Batata inglesa	Kg	1,97	2,56
05	Batata salsa	Kg	5,46	7,10
06	Berinjela	Kg	3,16	4,11
07	Beterraba	Kg	3,12	4,06
08	Brócolis	Kg	4,91	6,38
09	Cará	Kg	3,21	4,17
10	Cenoura	Kg	2,81	3,65
11	Chuchu	Kg	2,19	2,85
12	Couve flor	Kg	4,43	5,76



13	Inhame	Kg	3,44	4,47
14	Mandioca descascada, picada, embalada a vácuo	Kg	3,71	4,82
15	Milho verde com até 3 palhas	Kg	3,84	4,99
16	Pepino	Kg	2,89	3,76
17	Tomate	Kg	3,56	4,63
18	Vagem	Kg	7,48	9,72

Grupo 04 – Temperos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	Kg	16,83	21,88
02	Cebola	Kg	2,78	3,61
03	Cebolinha Verde	Kg	8,51	11,06
04	Limão	Kg	2,40	3,12
05	Molho de tomate	L	9,83	12,78
06	Pimentão	Kg	4,31	5,60
07	Salsinha	Kg	9,21	11,97

#### **ENTREGA QUINZENAL**

Grupo 05 – Leite			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Leite pasteurizado	L	Conforme tabela <b>CONSELEITE/PR</b>	

Grupos 06 – Iogurte			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Bebida láctea	L	2,84	
02	Iogurte	L	4,16	

Grupo 07 – Panificados			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Cuca/bolo simples	Kg	10,56	13,73
02	Pão caseiro	Kg	9,42	12,25



### ENTREGA MENSAL

Grupo 08 – Origem animal			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Banha suína	Kg	8,51
02	Bisteca suína congelada	Kg	9,62
03	Filé de bagre ou pescada congelado	Kg	18,67
04	Filé de tilápia congelado	Kg	27,45
05	Ovos tipo 1 ou tipo 2	Dúzia	4,98
06	Requeijão cremoso	Kg	22,20
07	Sobrecoxa de frango congelada com osso	Kg	7,57

Grupo 09 – Sucos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Polpa de fruta congelada	Kg	14,72	19,14
02	Suco de laranja integral	L	8,27	10,75
03	Suco de maçã integral	L	8,89	11,56
04	Suco de uva integral	L	10,07	13,09
05	Suco de tangerina integral	L	9,86	12,82

Grupo 10 – Complementos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Bolacha caseira	Kg	16,25	21,13
02	Doce de frutas pastoso/geleia	Kg	14,67	19,07
03	Mel até 1 Kg	Kg	23,75	30,88

### ENTREGA BIMESTRAL

Grupo 11 – Feijão			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Feijão cores até tipo 2	Kg	4,80	6,24
02	Feijão preto até tipo 2	Kg	4,57	5,94

Grupo 12 - Arroz			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico



01	Arroz polido até tipo 2	Kg	4,21	5,47
02	Arroz parboilizado até tipo 2	Kg	4,45	5,79
03	Arroz mix (50% polido e 50% parboilizado)	Kg	4,33	5,63

Grupo 13 - Farinhas			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	Kg	5,84	7,59
02	Farinha de trigo branca	Kg	2,25	2,93
03	Farinha de milho	kg	2,73	3,55

Grupo 14 – Frutas vermelhas <i>in natura</i>			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Ameixa	Kg	4,73	6,15
02	Amora/Framboesa	Kg	15,32	19,92
03	Morango	Kg	14,49	18,84

## **ENTREGA SEMESTRAL**

Grupo 15 – Grãos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Milho de pipoca	Kg	5,50	7,15

## **5. SUSTENTABILIDADE**

5.1. As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

5.1.1. Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica, conforme previsto no item 1.5 do Anexo I deste Edital.

5.1.2. Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam, mediante termo de aceite no Sistema Eletrônico Merenda ou em meio físico.

5.1.3. O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.



## 6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1. Considerando que a Chamada Pública de Credenciamento da Agricultura Familiar deve atender ao contido na Lei Federal nº 11.947/2009, sendo exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP Jurídica, não se aplicam a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Complementar Estadual nº 163/2013 e o Decreto Estadual nº 2.474/2015.

## 7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

7.1. Os produtos desta Chamada Pública de Credenciamento são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de desempenho e qualidade definidos em Edital, conforme estabelece o art. 45 da Lei Estadual nº 15.608/2007.

## 8. PRAZO, CONDIÇÕES E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

8.1. As entregas dos gêneros alimentícios devem ser realizada, nos endereços das escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

8.2. A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados poderá ser consultada na página eletrônica, ou [www.educadores.diaadia.pr.gov.br](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br) em “Consulta escola”. Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

8.3. A contratada deverá se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo durante o período do contrato, para que haja diversificação do cardápio, recomendando-se **no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.**

8.4. Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo, caso contrário, caberá à instituição de ensino a possibilidade de recusar produtos repetitivos, desde que autorizado pelo Departamento de Nutrição e Escolar/Fundepar.

8.5. É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a escola, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada escola, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

8.6. O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, o qual segue o calendário escolar.

8.7. As entregas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo:



- a) Semanal - grupos frutas *in natura*, hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos;
- b) Quinzenal – grupos panificados; iogurte e leite;
- c) Mensal – grupo origem animal, complementos e sucos;
- d) Bimestral - grupos arroz, feijão, farinhas.
- e) Bimestral - grupo frutas vermelhas *in natura*, sendo no máximo 04 entregas no ano.
- f) Semestral – grupo grãos.

8.8. As entregas dos grupos semanais e quinzenais devem ocorrer de segunda a quarta-feira, e os de entrega mensal ou bimestral podem ocorrer de segunda a sexta-feira.

8.9. As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da escola.

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

8.11. Os produtos de origem animal somente podem ser fornecidos de acordo com abrangência de sua inspeção, ou seja, pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção do Paraná - SIP (fornecido para entregas nas escolas do Estado), ou o Serviço de Inspeção Municipal - SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM).

8.12. Produtos com qualidade inferior ou em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade descrito neste Edital poderão ser devolvidos ou recusados, em qualquer tempo, e deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus à Contratante.

## 9. ROMANEIO DE ENTREGA

9.1. As entregas poderão utilizar o documento “Romaneio de Entrega”, não sendo necessária a emissão de nota fiscal a cada entrega,

9.2. O Regime Especial de Circulação de Mercadorias n.º 6.000/2018, válido até 01/07/2023, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com o “Romaneio de Entrega”, devidamente NUMERADO, acompanhado da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando os respectivos Romaneio de Entrega, assinados pelos responsáveis das escolas.

9.3. Na emissão dos Romaneios de Entrega e Notas Fiscais devem ser utilizadas as nomenclaturas e preços de cada alimento, conforme consta na Tabela de Preços, não sendo permitida a utilização de nomenclaturas diferentes, incompletas ou preços médios por grupo.

9.4. Cada entrega deverá ser acompanhada de pelo menos 03 (três) vias do Romaneio de Entrega, emitido pela contratada, contendo a razão social, CNPJ, endereço e telefone do fornecedor; nome da escola, endereço, município, produto e quantidade entregue, lote, preço unitário e valor total.



9.5. Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos, as 03 (três) vias do Romaneio 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, assinatura e carimbo da instituição de ensino.

9.6. Rasuras e/ou incorreções no Romaneio de Entrega ou na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba ao FUNDEPAR, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.

9.7. As informações constantes no Romaneio de Entrega deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.

9.8. O Romaneio de Entrega será recebido e assinado pela escola **somente** se estiver corretamente preenchido com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

9.9. O destino das vias do Romaneio de Entrega será:

- a) A primeira via devidamente preenchida e assinada pelo responsável da escola deverá retornar com o entregador para posterior apresentação junto com a Nota Fiscal ao Núcleo Regional de Educação correspondente, para conferência, atesto e encaminhamento ao FUNDEPAR.
- b) A segunda via do Romaneio de Entrega deverá permanecer na escola para controle, pelo período de cinco anos.
- c) A terceira via permanecerá com a contratada para seu controle e possível prestação de conta junto aos órgãos de fiscalização.

9.10. A Resolução SESA/PR nº 748/2014, que dispõe sobre as regras de rotulagem de alimentos, tanto embalados quanto a granel, deve ser observada no fornecimento dos alimentos e pode ser obtida na página [http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilha\\_AlimentoRastreado.pdf](http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilha_AlimentoRastreado.pdf)

9.11. No caso dos fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. O número de cada lote deve ser registrado no Romaneio de Entrega, bem como os rótulos devem acompanhar os produtos. É permitido que em substituição ao rótulo seja utilizado um carimbo no verso do Romaneio de Entrega, constando todos os dados exigidos pela Resolução SESA/PR nº 748/2014.

9.12. No caso em que os alimentos são entregues diretamente pelos agricultores, sem passar pela associação ou cooperativa, os dados de origem do produto devem ser registrados no verso do Romaneio de Entrega, a saber: nome completo do produtor, CPF, nome fantasia (se



existente) e endereço completo. Estes dados podem ser registrados mediante carimbo previamente confeccionado com todos os dados exigidos.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

### 10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1.1.Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.1.2.Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.3.Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.1.4.Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;

10.1.5.Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

### 10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.2.1.Cumprir todas as exigências constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

10.2.2.Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

10.2.3.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/ 1990);

10.2.4.Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Edital e seus anexos, o objeto com avarias ou defeitos;

10.2.5.Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.2.6.Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.2.7.Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



10.2.8. Além das obrigações da contratada citadas acima se deve considerar as obrigações da contratada e da contratante previstas nos Artigos 17, 20 e 21 do Decreto nº 4993/2016.

10.2.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado somente mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou Nota do Produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda Municipais e Secretaria de Estado da Fazenda.

11.2. O prazo para apresentação das Notas Fiscais aos Núcleos Regionais de Educação (NRE) é o 3º (terceiro) dia útil do mês subsequente ao fornecimento dos alimentos.

11.3. O pagamento ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo IV e municípios jurisdicionados a cada Núcleo Regional de Educação (NRE) no Anexo V), que confirmará por meio de Atesto nas Notas Fiscais caso sejam correspondentes à soma dos romaneios.

11.4. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

11.5. As Notas Fiscais deverão ser emitidas mensalmente, devendo ser consolidadas por grupos de municípios (NRE), acompanhadas dos respectivos Romaneios de Entrega, assinados e carimbados pelo responsável de cada escola.

11.6. As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR, contendo o nome do (s) município (s) atendido (s). Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhá-lo, acompanhado pelos respectivos romaneios de entrega numerados. Serão devolvidas, reiniciando a contagem do prazo, as notas fiscais que contiverem rasuras, borrões ou forem ilegíveis, ainda que parcialmente.

11.7. O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com a somatória dos Romaneios de Entrega anexados, sem rasuras.

11.8. No campo, Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal, deve constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente); incluindo o(s) município(s) a que se refere à nota com os seus respectivos números de romaneios de entrega relacionados.



11.9. As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

11.10. Os pagamentos de leite são vinculados à apresentação de no mínimo um laudo mensal de análise laboratorial adequado às exigências, junto com as notas fiscais.

11.11. Por força do disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, regulamentado pela Resolução da SEFA nº 1212/2016, a contratada receberá seus créditos mediante depósito em conta corrente de sua titularidade no Banco do Brasil S/A, sendo sua a obrigação tempestiva e formal, informar ao FUNDEPAR os dados bancários.

## **12. PROPOSTAS DE PREÇOS E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

12.1. Os preços são previamente definidos conforme descritos no item 4 deste Termo de Referência, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, não havendo proposta de preços diferenciados pelos fornecedores.

12.2. A associação ou cooperativa contratada é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade do contrato. Constatado qualquer problema, cabe ao contratado efetuar a troca do produto.

12.3. A Habilitação deverá observar as regras constantes no Capítulo II do Título III da Lei Estadual nº 15.608/2007, no que couber. Todas as exigências legais estão descritas no Edital e seus anexos.

## **13. SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da Chamada Pública de Credenciamento.

13.2. Caso haja terceirização de processamento/abate, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação, contudo é uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não podendo ocorrer emissão de documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

## **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1. Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portadores de DAP Jurídica.

## **15. CONTROLE DE EXECUÇÃO**

15.1 Nos termos do art. 118 da Lei Estadual n.º 15.608/2007, será designado pela Administração um gestor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens de consumo,



anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. É permitida a contratação de terceiros para assistir e subsidiar o gestor de informações pertinentes a essa atribuição.

15.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade das Contratadas, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

15.3 O gestor de contratos anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.4 Nos termos do Art.118 da Lei nº 15.608/2007, as funções de gestor e fiscal do contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria, emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

15.5 São atribuições do Gestor de Contrato, gerente funcional, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, conforme o Art. 72 do Decreto Estadual nº 4.993/2016, especialmente:

- I- Analisar a documentação que antecede o pagamento;
- II- Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III- Analisar eventuais alterações contratuais, depois de ouvido o fiscal do contrato;
- IV- Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V- Acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- VI- Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços

15.6 Cabe ao fiscal de contrato a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, destacando-se:

- I- esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- II- expedir, através de notificações, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;



III- adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;

IV- conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;

V- determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VI- determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento das entregas;

VII- receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;

VIII- dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

IX- requerer das cooperativa/associações testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;

X- realizar, na forma do art. 123 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

XI- propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

XII- outras atividades compatíveis com a função.

§ 1.º A fiscalização da execução contratual deve ser realizada de forma adequada por profissional com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado.

§ 2.º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

§ 3.º O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



§ 4.º O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 128 e 150 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

## 16. CONTROLE DE QUALIDADE

16.1 Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

16.2 Caso ocorram três ou mais reclamações formais da escola ou Núcleo Regional de Educação a respeito de irregularidades no fornecimento ou má qualidade de algum alimento, a contratada poderá ter as entregas suspensas temporariamente ou ter o item cancelado em definitivo.

16.3 Os alimentos deverão atender ao disposto no Edital e legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16.4 No caso de terceirização de serviços deverão constar na rotulagem tanto os dados do produtor quanto da beneficiadora.

16.5 Ao participar da Chamada Pública de Credenciamento os fornecedores declaram ciência e autorizam o acesso aos laudos técnicos do leite pasteurizado, emitidos pelos laboratórios que efetuam as análises periódicas.

16.6 As medidas supracitadas não prejudicam a imposição de eventuais penalidades.

## 17. ESTIMATIVA DE VALORES CONTRATUAIS

17.1 O valor do Pré-projeto de Fornecimento e Projeto Final é calculado pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando como referência a média dos preços dos itens de cada grupo, multiplicado pela quantidade semanal, exceto os grupos iogurte, panificados e sucos, para os quais são considerados os preços do item com maior preço.

17.2 A quantidade semanal é resultado do total de refeições de cada estabelecimento de ensino multiplicado pela quantidade *per capita* de cada grupo, que é definida a cada Chamada Pública de Credenciamento.

17.3 Os valores do Pré-projeto e Projeto Final de Fornecimento, portanto, são estimados, podendo variar conforme o tipo de alimento fornecido, sua frequência e quantidade. Se



forneçada maior quantidade de itens com maior preço, maior será a velocidade com que o valor previsto será atingido, podendo, nesse caso, ser necessário encerrar o fornecimento antes do final do ano letivo, e assim não ultrapassar o valor contratual. Da mesma forma, caso a contratada entregue a maior parte dos alimentos de menor preço, o valor total do contrato poderá não ser atingido, não cabendo ao FUNDEPAR a obrigatoriedade de cumprir o valor médio estimado, nem quaisquer ônus decorrentes disto.

17.4 Caso sejam ofertados alimentos orgânicos e convencionais, o valor estimado do contrato será baseado na média destes produtos.

17.5 A meta de cumprimento integral é referente às quantidades contratadas, e não ao valor contratual, segundo justificativa exposta nos itens anteriores.

## **18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da Chamada Pública de Credenciamento e da contratação é prevista no Edital.



## ANEXO III

### HABILITAÇÃO

#### 1. HABILITAÇÃO

1.1. Os documentos apresentados nesta Chamada Pública de Credenciamento deverão:

- a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.
- c) **Preferencialmente digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da (s) classificação (ões).

1.3. A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) **ou** por meio da entrega de cópias autenticadas à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública de Credenciamento. Em consonância com os artigos 32 da Lei nº 8.666/1993 e artigo 78 da Lei estadual 15.608/2007, a autenticação pode ser realizada em cartório ou pelos servidores dos Núcleos Regionais de Educação.

1.4. As Declarações de:

- a) Não existência de trabalhadores menores;
- b) Responsabilização pelo limite individual de venda do agricultor familiar no valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/Entidade Executora;
- c) Produção, garantindo que os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar a serem entregues são cultivados e produzidos pelos cooperados/associados;
- d) Utilização de agrotóxicos respeitando-se os Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos e o não uso de agrotóxicos não permitidos na produção convencional e de todos os hortifrutícolas produzidos e entregues para o PNAE, ocorrerão mediante registro de Termos de Aceite diretamente no Sistema Eletrônico Merenda (dizeres transcritos no Anexo VII).

1.5. A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica e o Extrato da DAP Jurídica emitido nos últimos 60 dias antes da data de cadastro, obrigatoriamente deverão ser digitalizados e anexados ao Sistema Merenda (cópias autenticadas ou originais).



1.6 A habilitação técnica poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), emitido pelo Sistema Eletrônico Merenda, ou por meio da entrega de cópias autenticadas à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública de Credenciamento.

1.7 Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.

1.8 A relação da documentação fiscal e jurídica está relacionada no Quadro I e a documentação técnica está relacionada nos Quadros III , V e VI.

1.9 Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados neste Edital, tendo o mesmo valor de documentos em meio físico (Lei nº8.666/1993, Art. 32, Inciso 3º).

1.10 A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.

1.11 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.

1.12 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.

1.13 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;

1.14 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;

1.15 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.

1.16 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

## **2. HABILITAÇÃO CONTÁBIL/FISCAL/JURÍDICA/TÉCNICA**

2.1 A listagem de documentos necessários para habilitação está dividida em três categorias, conforme segue:



a) Documentação substituível pelo Certificado de Regularidade Cadastral – CRC pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS): são documentos exigidos no cadastro no GMS, e se o cadastro estiver regular, emitirá o CRC, não será necessário apresentá-los em meio físico, listados no Quadro I.

b) Documentação inserida no Sistema Eletrônico Merenda, mediante Termos de Aceite Eletrônicos: documentos que integrarão o cadastro no Sistema Eletrônico Merenda, os quais obrigatoriamente devem ser lidos e são aceitos como expressão da verdade, cujos dizeres estão transcritos no Anexo III, Quadro II.

**Quadro I - Documentação substituível pelo Certificado de Regularidade Cadastral pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS).**

Nº	DOCUMENTO	ONDE OBTER
1	Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE	
2	Declaração de não existência de trabalhadores menores	Modelo Anexo
3	Estatuto Social da PROPONENTE registrado 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
4	Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, 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
5	Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, Termo De Abertura e Encerramento	Contador
6	Alvará de funcionamento	Secretaria Municipal de Finanças
7	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ	<a href="http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp">http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp</a>
8	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011	<a href="http://www.tst.jus.br/certidao">http://www.tst.jus.br/certidao</a>
9	Certidão Negativa de Tributos Estaduais	Secretaria Estadual de Finanças <a href="http://www.cdw.fazenda.pr.gov.br/cdw/emissao/certidaoAutomatica">http://www.cdw.fazenda.pr.gov.br/cdw/emissao/certidaoAutomatica</a>



10	Certidão Negativa de Tributos Municipais	Secretaria Municipal de Finanças
11	Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União - CND	<a href="http://www.receita.fazenda.gov.br/aplicacoes/ATSPPO/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1">http://www.receita.fazenda.gov.br/aplicacoes/ATSPPO/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1</a>
12	Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)	<a href="http://www.caixa.gov.br">www.caixa.gov.br</a>
13	Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda	Secretaria Estadual de Finanças
14	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 para emissão
15	Extrato da DAP Jurídica para Proponentes, <b>emitido nos últimos 60 dias</b> antes da data do cadastramento no Sistema Eletrônico Merenda	<a href="http://smap14.MDA/SAF.gov.br/extratodap/">http://smap14.MDA/SAF.gov.br/extratodap/</a> Anexar no Sistema Eletrônico Merenda

**Quadro II - Documentação inserida no Sistema Eletrônico Merenda, mediante Termos de Aceite Eletrônicos, conforme dizeres constantes no Anexo VII.**

1	Declaração de Produção onde consta que os gêneros alimentícios a serem entregues são cultivados e produzidos pelos cooperados/associados.
2	Declaração da PROPONENTE, responsabilizando-se pelo limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/Entidade Executora.
3	Declara o pleno conhecimento, anuência e entendimento das exigências previstas no Edital nº 001/2018 - Fundepar.
4	Declara para fins de direito, conforme artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública são verdadeiros e autênticos.
5	Declaração da PROPONENTE, de que seus agricultores cooperados/associados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam - somente a produtores de alimentos convencionais.



6	Declaração da PROPONENTE, de que os cooperados/associados declarados como orgânicos ou agroecológicos possuem certificação válida e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas deste Edital e da legislação pertinente vigente.
7	Declaração da PROPONENTE, de que os alimentos minimamente processados que constam de seu pré-projeto de fornecimento são beneficiados por cooperados/associados em agroindústrias familiares, ou em empresas terceirizadas com vínculo contratual. Declara que conhece as exigências deste Edital e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade dos produtos fornecidos.
8	Declaração da PROPONENTE, de que a farinha de trigo fornecida e utilizada na produção de pães, bolos/cucas e bolachas é proveniente de agricultores familiares, prioritariamente produzido no estado do Paraná, comprovado por meio da apresentação de Notas do Produtor e/ou Processamento do Moinho e/ou produção própria, quando solicitado – somente fornecedores que propuserem fornecimento de farinha de trigo ou alimentos produzidos com farinha de trigo.

**Quadro III - Documentação inserida no Sistema Eletrônico Merenda, no caso de fornecedores de alimentos orgânicos ou agroecológicos.**

1	Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial <u>ou</u> Sistema Participativo de Garantia (SPG), com lista de produtores; <u>ou</u> Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.	Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social
---	---	--

**Quadro IV - Documentação que será verificada pela Comissão de Análise e Julgamento para fins de habilitação.**

1	Certificado de Regularidade Cadastral emitida pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), ou a relação de documentos do quadro I.	Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) ou documentos em meio físico
2	Certificado de Regularidade Técnica emitida pelo Sistema Eletrônico Merenda, ou a relação de documentos do quadro VI.	Sistema Eletrônico Merenda ou meio físico



**Quadro V - Documentação que será verificada pela Comissão de Análise e Julgamento para fins de habilitação, no caso de proponentes de Comunidades Tradicionais Faxinalenses.**

1	Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense.	Sistema Eletrônico Merenda ou meio físico.
2	Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o proponente se enquadra nesta categoria.	Sistema Eletrônico Merenda ou meio físico.
3	Estatuto da proponente deve apresentar um artigo que informe que se trata de uma associação/cooperativa faxinalense.	Sistema Eletrônico Merenda ou meio físico.

**Quadro VI - Documentação substituível pelo Certificado de Regularidade Técnica Cadastral do Sistema Eletrônico Merenda.**

1	Fichas técnicas atendendo as exigências constantes no Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ.) de cada produto (Anexo IX), para todos os alimentos *minimamente processados, processados e de origem animal: 1. Abóbora a vácuo 2. Arroz 3. Banha suína 4. Bebida láctea 5. Bolacha caseira 6. Carne suína com osso congelada 7. Cuca/bolo 8. Doce em pasta 9. Farinha de mandioca 10. Farinha de milho 11. Farinha de trigo 12. Feijão 13. Filé de peixe congelado 14. Iogurte 15. Leite pasteurizado 16. Mandioca a vácuo 17. Mel 18. Milho de pipoca	Modelo Anexo
---	---	--------------



	19. Molho de tomate 20. Ovos 21. Pão caseiro fatiado 22. Polpa de fruta congelada 23. Requeijão cremoso 24. Sobrecoxa de frango congelada 25. Sucos	
2	Imagem do rótulo (foto ou arte entregues ou anexados - em DVD, pen drive ou e-mail) dos produtos de acordo com a apresentação e embalagem declaradas na ficha técnica, e nas quais serão fornecidos (*para os mesmos alimentos do item acima)	<b><u>Preferencialmente anexados no Sistema Eletrônico Merenda</u></b>  Foto, DVD, e-mail, pen drive.
3	Licença ou Alvará Sanitário <b>VIGENTE</b> (*para os mesmos alimentos acima descritos)	Vigilância Sanitária Municipal (não são aceitas declarações). Só serão aceitos protocolos de renovação acompanhados da Licença Sanitária vigente.
4	Comprovantes de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA para sucos e polpa de frutas congeladas	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
5	Certificados de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, <u>ou</u> no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP <u>ou</u> no Serviço de Inspeção Municipal – SIM <u>ou</u> SISBI – POA para produtos de origem animal: **Banha suína, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, requeijão, sobrecoxa de frango congelada, iogurte, leite pasteurizado, mel, ovos.	<b>SIF:</b> Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento <b>SIP:</b> Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento <b>SIM:</b> Secretaria Municipal da Agricultura



6	Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Medicina Veterinária, de acordo com a Lei Federal nº 5.515/68. <b>A apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) vigente e homologada é obrigatória</b> (**Para os mesmos produtos listados acima)	Conselho Regional de Medicina Veterinária
7	Cópia da carteira do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Responsável Técnico	Responsável Técnico
8	Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá enviar a ART do médico veterinário responsável pelo proponente <b>MAIS</b> a ART da beneficiadora (usina, abatedouro). Obs. O RT não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM (**Para os mesmos produtos listados acima)	Conselho Regional de Medicina Veterinária
9	Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá enviar a <b>cópia da carteira do CRMV</b> do médico veterinário responsável pelo proponente <b>MAIS</b> a do responsável pela beneficiadora (usina, abatedouro). Obs. O RT não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM (**Para os mesmos produtos listados acima)	Médico Veterinário Responsável Técnico
10	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral	Modelo Anexo
11	Caso haja terceirização do beneficiamento/abate: Contrato de Terceirização <b>com firma reconhecida e REGISTRADO</b> em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE. Os produtos deverão ser beneficiados pelos cooperados/associados relacionados no extrato da DAP Jurídica, caso contrário deverá ser apresentado um contrato de terceirização. (Para alimentos processados ou minimamente processados)	Associação ou Junta Comercial



### 3. ORIENTAÇÕES GERAIS

3.1. A Comissão de Análise e Julgamento poderá solicitar parecer de técnicos integrantes do quadro de pessoal do FUNDEPAR, SEAB, SEAP, SESA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para dirimir eventuais dúvidas sobre a documentação.

3.2. É facultada à Comissão de Análise e Julgamento a prorrogação do prazo para recebimento de documentos faltantes.

3.3. Ao final da pré-qualificação, o Sistema Eletrônico Merenda irá calcular o valor do atendimento individual de venda, que não pode ultrapassar o limite de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência:

Valor máximo a ser contratado = n<sup>o</sup> de agricultores detentores de DAPs Familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

3.4. No caso em que o limite seja ultrapassado caberá à PROPONENTE manifestar a desistência de grupos e/ou municípios, até que se atinja o limite máximo, gerando-se, neste caso, novo Projeto Final de Fornecimento.

3.5. Após contratação caberá à cooperativa e/ou associação a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, o que não impede que as autoridades competentes fiscalizem o cumprimento da norma.



**ANEXO IV**

**RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO**

<b>NRE</b>	<b>DDD</b>	<b>GERAL</b>	<b>ENDEREÇO</b>
APUCARANA	43	3420-1614	RUA DOUTOR MUNHOZ DA ROCHA, 310 – CENTRO
AM NORTE	41	3251-6516	RUA NILO PEÇANHA, 557 – BOM RETIRO
AM SUL	41	3277-7569	RUA ISAÍAS RÉGIS DE MIRANDA, Nº 3000 – BOQUEIRÃO, CURITIBA
ASSIS CHATEAUBRIAND	44	3528-8309	RUA SETE DE SETEMBRO, 1153 – CENTRO
CAMPO MOURÃO	44	3518-2750	RUA BRASIL, 1959
CASCADEL	45	3333-2870	AVENIDA BRASIL, 2040
CIANORTE	44	3637-7049	RUA GUARARAPES, 171
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5154	AVENIDA MINAS GERAIS, 435.
CURITIBA	41	3326-2470	RUA INÁCIO LUSTOSA, 700.
DOIS VIZINHOS	46	3581-5147	AVENIDA RIO GRANDE DO SUL, 321.
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4011	RUA QUINTINO BOCAIÚVA, 429.
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4918	RUA MARANHÃO, 631 - CENTRO.
GOIOERÊ	44	3521-8688	AVENIDA DEZENOVE DE AGOSTO, 642 – CENTRO.
GUARAPUAVA	42	3621-7658	RUA PEDRO ALVES, 104
IBAITI	43	3546-8125	RUA NILO SAMPAIO, S/N



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



IRATI	42	3421-2222	RUA CEL. EMILIO GOMES, 111.
IVAIPORÃ	43	3472-5735	RUA MINAS GERAIS, 295.
JACAREZINHO	43	3511-4243	ALAMEDA PADRE MAGNO, 354.
LARANJEIRAS DO SUL	42	3635-8944	RUA SETE DE SETEMBRO, 2720 – CENTRO.
LOANDA	44	3425-8112	AVENIDA DESEMBARGADOR MUNHOZ DE MELO, 1237.
LONDRINA	43	3371-1325	AVENIDA MARINGÁ, 290
MARINGÁ	44	3218-7158	AV. CARNEIRO LEÃO, 93
PARANAGUÁ	41	3420-7224	RUA BARONESA DO SERRO AZUL, 1027
PARANAVAI	44	3421-1943	RUA MAL. CÂNDIDO RONDON, 1596.
PATO BRANCO	46	3220-5358	AVENIDA BRASIL, 1171 – CENTRO.
PITANGA	42	3646-8317	RUA DUQUE DE CAXIAS, 517 – CENTRO.
PONTA GROSSA	42	3219-5460	RUA CYRO DE LIMA GARCIA, S/N - VILA ESTRELA.
TELÊMACO BORBA	42	3271-3709	AVENIDA PARANÁ, 861 – CENTRO.
TOLEDO	45	3379-7206	AVENIDA TIRADENTES, 1001 – CENTRO.
UMUARAMA	44	3621-3605	AVENIDA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 3328.
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1834	RUA PROFESSORA AMAZILIA, 593
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1115	RUA SETE DE SETEMBRO, 39 - CENTRO.



**ANEXO V**

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

<b>NRE</b>	<b>MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA</b>
Apucarana	Apucarana, Araongas, 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, Catanduvras, 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, Leopólis, 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.



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubiratã.
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, Cândido 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.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



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, Parancity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

**ANEXO VI**

**RELAÇÃO DE ESCOLAS INDÍGENAS**

<b>NRE</b>	<b>MUNICÍPIO</b>	<b>ESTABELECIMENTO</b>
AM NORTE	PIRAQUARA	MBYA ARANDU, E E IND-EF.
CORNÉLIO	SANTA AMÉLIA	TUDJA NHANDERU, E E IND CACIQUE- E I E F.
	SÃO JERÔNIMO DA SERRA	KOFEJ, E E IND CACIQUE - ED INF E FUND.
	SAO JERÔNIMO DA SERRA	ONOFRE KANHGREN, E E IND CAC-E I E F.
	SAO JERÔNIMO DA SERRA	RAEL VYNHKAG, E E IND INDIO - ENS FUND.
CURITIBA	CURITIBA	COMUNIDADE INDÍGENA KAKANÉ PORÃ
FOZ IGUAÇU	ITAIPULÂNDIA	ARANDU RENDA, E E I-EI E EF
	SÃO MIGUEL DO IGUAÇU	TEKO NEMOINGO, C E IND - E I E F M
GUARAPUAVA	TURVO	ARANDU PYAHU, ESC EST IND - ENS FUND
	TURVO	TRAJANO MREJ TAR, E E IND CAC - E I E F
IBAITI	TOMAZINA	YVY PORÃ, E E IND - ENS FUND.



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



IRATI	INÁCIO MARTINS	ARANDU MIRI, E E IND - ENS FUND.
IVAIPORÃ	CÂNDIDO DE ABREU	SERGIO KRIGRIVAJA LUCAS, C E I P-EI EF M.
	MANOEL RIBAS	GREGÓRIO KAEKCHOT, C E I CACIQUE-EI F M.
JACAREZINHO	ABATIA	NIMBOEATY M AWA TIROPE, E E I - E I E F
LARANJEIRAS	ESPIGÃO ALTO DO IGUACU	VALDOMIRO TUPA P. DE LIMA, E E IND-EIEF.
	LARANJEIRAS DO SUL	KO HOMU, C E I-EI EF M.
	NOVA LARANJEIRAS	CANDOCA TANHPRAG FIDENCIO, E E IND-EIEF.
	NOVA LARANJEIRAS	CARLOS A.C.MACHADO, E E IND - E I E F.
	NOVA LARANJEIRAS	FEG-PRAG FERNANDES, E E IND - ENS FUND.
	NOVA LARANJEIRAS	JOSÉ NER-NOR BONIFÁCIO, E E IND - EF.
	NOVA LARANJEIRAS	NESTOR DA SILVA, E E IND CEL - E I E F.
	NOVA LARANJEIRAS	RIO DAS COBRAS, C R E IND - ENS FUND MED.
LONDRINA	TAMARANA	BENEDITO ROKAG, C E I-EF M
	LONDRINA/TAMARANA	JOÃO KAVAGTAN VERGÍLIO, E E IND - E I E F
	LONDRINA/TAMARANA	ROSENO VOKRIG CARDOSO, E E IND - EIEF
PARANAGUA	GUARAQUECABA	KUARAY GUATA PORÃ, E E IND - E I E F
	PARANAGUA	PINDOTY, E E I-EF
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JYKRE TAG, E E IND - EDUC INF ENS FUND



	CHOPINZINHO	VERA TUPÃ, E E IND - EDUC INF ENS FUND
	CLEVELANDIA	NITOTU, E E IND - EDUC INF ENS FUND
	MANGUEIRINHA	KOKOJ TY HAN JA, E E IND - ED INF EN FUN
	PALMAS	SEGSO TANH SA, E E IND - EI E EF
TELÊMACO BORBA	ORTIGUEIRA	CRISPIM GY MU, E E IND CACIQUE - ENS FUN
	ORTIGUEIRA	NUR-FE, E E IND CACIQUE - EI ENS FUND
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	ARAJU PORÃ, E E IND - EDUC INF ENS FUND
	DIAMANTE DO OESTE	KUAA MBO'E, E E IND - EI EF
	GUAIRA	MBYJA PORÃ, E E INDIG -ED INF ENS FUND

#### RELAÇÃO DE ESCOLAS REMANESCENTES QUILOMBOLAS

NRE	MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTO
AM NORTE	ADRIANÓPOLIS	DIOGO RAMOS, EFM QUILOMBOLA
PATO BRANCO	PALMAS	MARIA JOANA FERREIRA, EFM QUILOMBOLA



## ANEXO VII

### **DECLARAÇÕES/TERMOS DE ACEITE constantes no SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA**

O Representante Legal da PROPONENTE, durante a elaboração do pré-projeto de fornecimento, por meio de sua senha, deve declarar e se responsabilizar por:

#### **1. Declaração de produção.**

DECLARA para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores relacionados no extrato da DAP Jurídica, de acordo com Art. 27 da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

#### **2. Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP familiar/ano/Entidade Executora.**

DECLARA que se responsabiliza pelo limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/Entidade, conforme Resoluções Nº 26/2013 e Nº 04/2015 do FNDE.

#### **3. Declaração de utilização de agrotóxicos – quando couber.**

DECLARA que seus agricultores cooperados/associados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.

#### **4. Declaração de cooperados/associados orgânicos – quando couber.**

DECLARA para fins de contratação de fornecimento de gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar pelo FUNDEPAR que seus agricultores utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro na ANVISA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam. Tem ciência de que a detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas em contrato, bem como o responsável legal pela Associação/Cooperativa poderá ser responsabilizado com base na lei federal nº9974/2000: "Art. 15. Aquele que produzir, comercializar, transportar, aplicar, prestar serviço, der destinação a resíduos e embalagens vazias de agrotóxicos, seus componentes e afins, em descumprimento às exigências estabelecidas na legislação pertinente estará sujeito à pena de reclusão, de dois a quatro anos, além de multa."



**5. Declaração de controle de qualidade de produtos minimamente processados - quando couber.**

DECLARA que os alimentos minimamente processados que constam de seu pré-projeto de fornecimento são beneficiados por cooperados/associados em agroindústrias familiares, ou em empresas terceirizadas com vínculo contratual. Declara que conhece as exigências deste Edital e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade dos produtos fornecidos.

**6. Declaração de utilização exclusiva de farinha de trigo produzido pela agricultura familiar – quando couber.**

DECLARA que a farinha de trigo fornecida e utilizada na produção de pães, bolos/cucas e bolachas é proveniente de agricultores familiares, prioritariamente produzida no estado do Paraná, comprovado por meio da apresentação de Notas do Produtor e/ou Processamento do Moinho e/ou produção própria, quando solicitado.

**7. Declaração de anuência.**

Declara o pleno conhecimento, anuência e entendimento das exigências previstas no Edital nº 001/2018- Fundepar.

**8. Declaração de autenticidade.**

Declara para fins de direito, conforme artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública de Credenciamento são verdadeiros e autênticos.



### ANEXO VIII

#### DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENOR

A (preencher com nome/razão social da cooperativa/associação), inscrita no CNPJ/MF sob n.º....., com sede na cidade de....., Estado ....., à Rua/Avenida ..... (endereço completo), CEP....., DECLARA para os devidos fins e especialmente para a Chamada Pública de Credenciamento Edital Nº 001/2018 - Fundepar, 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 atividade, trabalhadores menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
*Nome e assinatura do representante legal*

*Carimbo com CNPJ*



## ANEXO IX

### FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

ATENÇÃO: Utilizar este modelo de ficha técnica para informar os dados do produto. **Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente.** O responsável técnico só é exigido para os produtos de origem animal (médico veterinário).

ALIMENTO	
MARCA ou NOME FANTASIA	
Cooperativa/associação PROPONENTE	
CNPJ	
Endereço	
Município/Estado	
O próprio PROPONENTE fabrica o produto?	( ) SIM ( ) NÃO
Caso negativo, quem produz?	( ) Empresa terceirizada . ( ) Outra cooperativa/associação terceirizada. ( ) Unidade de produção de agricultor.
Está anexado o contrato da terceirização com <b>FIRMA RECONHECIDA e REGISTRADO</b> em cartório?	( ) SIM ( ) NÃO
Se unidade de produção do agricultor, ele é cooperado/associado?	( ) SIM, consta como nº ____ da lista de sócios da DAP Jurídica. ( ) NÃO, está anexado contrato de terceirização registrado.
Identificação do fabricante	
Nome / Razão Social	
CPF/CNPJ	
Endereço	





**ANEXO X**

**MODELO DE ROMANEIO DE ENTREGA DA AGRICULTURA FAMILIAR FNDE/PNAE**

Aqui, inserir a Logo Marca da Cooperativa/Associação.	Aqui, inserir a SIGLA da Cooperativa/Associação.			
Razão Social:				
CNPJ:	Telefone:	CAD. ICMS:		
Endereço:	Complemento:	Bairro:		
Município:	Estado:	CEP:		
<b>ROMANEIO DE ENTREGA – PEA/PR (Programa Estadual de Alimentação Escolar)</b>			<b>Nº:</b>	
<b>Chamada Pública Edital Nº:</b>	<b>Entrega Ano:</b>	1ª Via: FUNDEPAR 2ª Via: ESCOLA 3ª Via: FORNECEDOR		
<b>Contrato FUNDEPAR Nº:</b>	<b>Regime Especial SEFA/PR Nº: 6.000/2018</b>			
Data Emissão:	Data Saída:	Previsão Entrega:		
Transportador:				
CNPJ:	Placa Veículo:	CAD. ICMS:		
<b>TERMO DE RECEBIMENTO – PEA/PR (Programa Estadual de Alimentação Escolar)</b>				
Município Destino:				
Nomenclatura da Escola Destino:				
Endereço:	Complemento:	Bairro:		
Município:	Estado:	CEP:		
<b>SEMANA DE ENTREGA: ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( ) 5</b>	Mês:	Ano:		
ALIMENTO	LOTE* Nº:	QUANTIDADE	VALOR (R\$)	
			UNITÁRIO	TOTAL
<b>TOTAL</b>				
*Lote: numeração segundo regras da Resolução SESA nº 748/2014.				
<b>ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA</b>				
Declaro que conferi e recebi em ____ / ____ / _____ os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos no Edital nº. 001/2018, comprometendo-me pela sua destinação final.				
Obs.:				
_____				
_____				
_____				
Nome Completo:	Cargo:	Função:	RG:	
Carimbo da Escola:	Assinatura:			
ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA.				

**Observações: Seguir exatamente o modelo do Romaneio de Entrega.**

**Não é permitido o uso de Logos do Fundepar e Estado do Paraná no Romaneio de Entrega.**

**Imprimir apenas em papel tamanho A4.**



## ANEXO XI

### DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL PARA O PNAE

A cooperativa/associação \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná sob nº \_\_\_\_\_, com sede no município de \_\_\_\_\_ Estado do Paraná, na Rua/Avenida \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, CPF/MF nº \_\_\_\_\_, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO-RT \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, registrado no Conselho de Classe sob nº \_\_\_\_\_, DECLARA que efetuará os CONTROLES, abaixo discriminados, inclusive laboratoriais, do leite cru refrigerado – LCR por produtor e do leite pasteurizado Integral - LPI antes de distribuí-lo aos pontos de recebimento/distribuição indicados pelo CONTRATANTE, de acordo com o descrito abaixo, sem prejuízo das demais exigências abaixo:

#### 1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

##### 1.1. Diariamente:

1.1.1. Na coleta do LCR, por produtor ou tanque comunitário, seguindo as normas vigentes para a refrigeração adequada do LCR na propriedade rural, controlará a temperatura e realizará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração 72% v/v – setenta e dois por cento - volume/volume) e o transporte em caminhões dotados de estrutura de granelização que atendam ao disposto na IN 62/11-MAPA.

1.1.2. Na plataforma de recepção para LCR controlará a temperatura de chegada, fará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração mínima de 72% v/v – setenta e dois por cento), realizará análises para CPP, Acidez Titulável em graus *Dornic*, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Matéria Gorda, ST e de SNG;

1.1.3. Realizará pesquisa “qualitativa” para Resíduos de Antibióticos/Sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de Inibidores de Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituíntes da Densidade;

##### 1.2. Mensalmente:

1.2.1. Realizará a coleta de, no mínimo, 02(duas) amostras individuais do LCR, de cada produtor, identificadas com seu CPF/MF ou outra orientação e enviando, uma ou mais para análises de Proteína, Gordura, Lactose, CCS, ST e SNG e uma ou mais para análise de CPP, ao laboratório, da RBQL/APCBRH/UFPR.

1.2.2. As amostras do LCR deverão ser OBRIGATORIAMENTE coletadas OU SOB ACOMPANHAMENTO E RESPONSABILIDADE do Responsável Técnico - da USINA.



## 2. Leite pasteurizado INTEGRAL – LPI

2.1. Após a clarificação do LCR, a USINA executará a pasteurização rápida do leite, na temperatura entre 72°C e 75°C, durante 15 a 20 segundos. Que 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).

2.2. Antes de ser enviado para a distribuição realizará análises para verificação da Gordura, Sólidos Não Gordurosos (SNG), Acidez Titulável, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Coliformes a 40/45°C, Salmonella spp, Contagem Padrão em Placas (CPP) e para Resíduos (químicos e contaminantes), bem como para Inibidores do Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituíntes da Densidade;

2.3. Imediatamente:

2.3.1. Após a pasteurização o LPI deve apresentar teste negativo para Fosfatase Alcalina, teste positivo para Peroxidase e Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra (IN 62/11-MAPA);

2.4. Mensalmente

2.4.1. Realizará análises, às suas expensas (custos com as análises laboratoriais, caixa isotérmica, gelo reciclado, transporte e outras que houver), de no mínimo 03 (três) amostras de LPI, cujas coletas serão realizadas pela VISA, com a apreensão de 02 (duas) unidades amostrais, conforme orientação da SESA e que serão encaminhadas a laboratórios regionais indicados pela CEQL para verificação de: Índice Crioscópico, Fosfatase Alcalina, Peroxidase, Pesquisa de Coliformes a 30/35°C, Pesquisa de Coliformes a 40/45°C e *Salmonella* spp.

2.5. Utilizará na distribuição do LPI, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme especificação do produto, objeto do credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

---

(Carimbo com CNPJ e assinatura do Representante Legal da Usina)

---

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)

## ANEXO XII

### MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

#### 1. APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO

##### 1.1 .Definição

- Embalagem primária: é a que está em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária: é a embalagem externa de embarque que acondiciona as embalagens primárias.

#### 2.ROTULAGEM:

2.1. Alimentos minimamente processados e processados devem conter as informações:

Fabricante:  
CPF/CNPJ:  
Produto e Variedade:  
Data de fabricação:  
Data de validade:  
Modo de preparo  
Lote:  
Formas de Conservação:  
Informação nutricional:

2.2 Produtos hortícolas a granel ou embalados devem ser rotulados, ou ter os rótulos anexados ao Termo de Recebimento, ou ter o registro mediante carimbo no verso do Termo de Recebimento, contendo as informações definidas na Resolução SESA nº 748/2014. Os produtos entregues pelo produtor ou consolidados na associação ou cooperativa devem ter diferentes informações na rotulagem ou carimbo. A seguir estão detalhadas as informações de cada caso.

2.2.1 Quando o produto hortícola é entregue ou comercializado pelo produtor.

a) Produto hortícola *in natura* a granel:

Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia  
CPF/CNPJ:  
Endereço Completo:  
Produto e Variedade:  
Lote:  
Formas de Conservação:



b) Produto hortícola embalado:

Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia CPF/CNPJ: Endereço Completo: Produto e Variedade: Lote: Prazo de validade: Peso Líquido: Formas de Conservação:
--

2.2.2 Quando o produto hortícola tem o lote consolidado na associação ou cooperativa:

a) Produto hortícola *in natura* a granel:

Associação/Cooperativa: CNPJ: Endereço completo: Produto e Variedade: Nº do Lote Consolidado: Data de Consolidação: Forma de Conservação:
---

b) Produto hortícola embalado:

Associação/Cooperativa: CNPJ: Endereço completo: Produto e Variedade: Lote Consolidado: Prazo de validade: Peso Líquido: Data de Consolidação: Forma de Conservação:
--

2.2.3 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador.

2.2.4 Uma opção de carimbo é fazer constar todos os produtos, bastando registrar validade, conforme modelo abaixo.

<b>COOPERATIVA /ASSOCIAÇÃO</b>	
PRODUTOR: CADPRO: ENDEREÇO: TELEFONE:	
<input type="checkbox"/> Cenoura	Lote: _____
<input checked="" type="checkbox"/> Beterraba	Data: _____
<input type="checkbox"/> Couve-flor	Unid: _____
	Peso: _____
<b>PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA</b>	

### 3. ENTREGA DO PRODUTO

Conforme frequência prevista no Termo de Referência.

#### 3.1. LOCAIS DE ENTREGA

3.1.1. Grupos frutas *in natura*, hortaliças e semente, legumes e tubérculos, temperos, leite, iogurte, panificados, origem animal, sucos, complementos, feijão, arroz, farinhas, frutas vermelhas *in natura* e grãos: devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

#### 3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS ENTREGUES DIRETAMENTE AS ESCOLAS

3.2.1. Os produtos entregues nas escolas poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;

3.2.2. Os produtos são enviados para análise de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;

3.2.3. As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;

3.2.4. Em caso de laudos com irregularidade os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.

### PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

#### 1. Alimentos in natura.

PRODUTO: FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS:	
1	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O milho verde deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação e o pinhão deve ser a semente da pinha madura.	

## 2. Alimentos processados e minimamente processados.

<b>PRODUTO: Abóbora e Mandioca minimamente processados (descascadas, picadas, embaladas a vácuo)</b>		
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>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 embalados a vácuo (podendo ser a vácuo congelado ou a vácuo somente resfriado) e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo máximo de 3 kg. Pode ser congelada, porém a obrigatoriedade é somente o vácuo. No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “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.</p> <p>Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando tóxi-infecções alimentares ocorrerem.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1.	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2.	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3. Características sensoriais		
2.3.1.	Aspecto	Próprio, firme e íntegro
2.3.2.	Cor	Próprias
2.3.3.	Aroma	Próprios
2.4.	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5.	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup> NMP/g
2.7.	Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)



<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
	RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.
	RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.
	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
	4.1 Validade mínima de 7 dias
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
	5.1 Plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termo soldagem.
	5.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
	6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.

<b>PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
	É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não é permitida a mistura de classes.</b>
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.4 Características sensoriais ( <b>Antes do preparo</b> )	Próprias
2.4.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.4.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.5 Classe diferente da declarada	Ausência
2.6 Classificação	Até tipo 2
2.7 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.8 Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.9 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)



2.10 Falhas em boas práticas de fabricação:	conforme critérios da RDC 14/14
2.10.1 Insetos vivos	ausência (crítico)
2.10.2 Ácaros	máximo 5 ácaros (crítico)
2.10.3 Outras falhas - descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.11 Características sensoriais (Após preparo)	
2.11.1 Aparência	Solto, firme
2.11.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.11.3 Odor	Característico
2.11.4 Sabor	Característico
2.11.5 Textura	Característica
2.12 Cocção em água	
Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.13 Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante Inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente	
5.2 Máximo 5 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7:  $\pm 1,4$  g/100g; 2.13:  $\pm 0,03$  mg/kg; 2.14:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.15:  $\pm 0,04$  mg/kg.

<b>PRODUTO: ARROZ MIX (50% Parboilizado e 50% Polido) – Tipo único</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se como longo fino ou longo e classificado como tipo único conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da	Presença



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



<b>CONTRATANTE</b>	
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.4 Características sensoriais (Antes do preparo)	
2.4.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.4.2 Cor	Característica
2.5 Classe	Longo fino ou longo
2.6 Tipo	único
2.7 Proporção Parboilizado/Polido	50%/50%
2.8 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.9 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.10 Características sensoriais ( <b>Após preparo</b> )	
Próprias	
2.10.1 Aparência	Solto, firme
2.10.2 Cor	Característica
2.10.3 Odor	Característico
2.10.4 Sabor	Característico
2.10.5 Textura	Característica
2.11 Cocção em água conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12 Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico – Cádmiu	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 M.A.	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
3.4 RDC 7/2011– ANVISA/M.S.	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente	
5.2 Máximo 5 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7:  $\pm 10\%$ /  $\pm 10\%$ ; 2.12:  $\pm 0,03$  mg/kg; 2.13:  $\pm 0,02$  mg/kg e 2.14:  $\pm 0,04$  mg/kg.

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Parboilizado/Polido/Mix\*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05



Parboilizado/ Polido / Mix	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazona - etílica	0,02
	Lambda - Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
	Imidacloprido	0,05
	Ipconazol	0,01
	Molinato	0,1
	Metsulfurom	0,02
	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
	Trifluralina	0,05
	Tiobencarbe	0,05
Tiodicarbe	0,1	
Tiametoxam	1,0	
Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência	

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o FUNDEPAR fará solicitação ao laboratório contratado.

## PRODUTO : BANHA SUÍNA

### 1 | CARACTERIZAÇÃO

Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sobre pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade. O produto será designado como "banha", seguido de classificação como refinada, sofrendo o processo de filtração e eliminação da umidade. **Não pode conter:** corantes artificiais, aromatizantes artificiais, Não deve conter outras fontes de gorduras que não a de suínos, devendo ser produzido sob BPF. **Conservantes**, molhos, **glúten**, pimenta e condimentos. **Art. 439 - É permitido o emprego de antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis desde que aprovados pelo D.I.P.O. A. e mediante declaração nos respectivos rótulos.**

### 2 | ANÁLISES MÍNIMAS



2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Textura sólida homogênea
2.3.2 Cor	Branco ou branco creme
2.3.3 Aroma	Ausência de ranço, próprio a torresmo.
2.3.4 Textura	Homogênea ou levemente granulada
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Tecidos Inferiores	Ausência (crítico)
2.6 Gorduras Totais	Máximo 100g/100g (crítico)
2.7 Umidade	Máximo 1,5g/100g (crítico)
2.8 Rancidez	Negativa ( crítico)
2.9 Acidez	2g/100g
2.10 Peróxidos	Ausência
2.11 Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo: 3x10 <sup>3</sup> /g (crítico)
2.12 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.4 5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
3.5 RDC 26/2015 – ANVISA/M.S.	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Mínimo de 4 meses	
4.2 Após aberto manter por até 30 dias, podendo ficar fora da refrigeração.	
4.3 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data de entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Embalagem plástica atóxica, resistente, com lacre na tampa, resistente ao transporte e armazenamento. Lata de folha de flandres rotulada com tampa abre fácil (easy open), recravada. Com sobre – tampa de polietileno.	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de embalagem, data de validade, procedência e informação nutricional.	

**PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



É o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, Reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite ( líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de leite fermentado exclusivamente, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção Municipal (SIM)/SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais
2.5.1 Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida
2.5.2 Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).
2.5.3. Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s)  Aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).
2.6 Acidez	Mínimo: 10 <sup>7</sup>
2.7 Amido ou amidos modificados	Máximo: 1%
2.8 Aditivos	Ausência (exceto para desnatados)
2.10 Coliformes 45°C	Máximo: 10
2.10 <i>Salmonella</i> sp/25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
CP 28/2000 – ANVISA/M.S.	
IN 46/2007 – MAPA	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado
5.2	Embalagem de 1 Litro
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.



**PRODUTO: BISTECA SUÍNA CONGELADA**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70g cada, devem ser congeladas a uma temperatura de -8°C a -12°C e produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM)/SISBI 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 Peso Líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	própria, não amolecida nem pegajosa
2.3.2 Cor	própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Gorduras Totais	máximo 14,0g/ 100g (crítico)
2.7 Proteínas	mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.8 Nitrato	ausência (crítico)
2.9 Nitrito	ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Cádmiio	máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.13 <i>Salmonella sp/25g</i>	ausência (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 Resolução 35/1977 - CNNPA
- 3.4 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
- 3.5 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

**4 VALIDADE**

- 4.1 Validade mínima de 6 meses

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

- 5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
- 5.2 Máximo 3 kg ( temperatura - 8°C a -12°C )
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)



**6 ROTULAGEM** ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

**PRODUTO: BOLACHA CASEIRA**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, 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 organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção das bolachas. Deve utilizar obrigatoriamente farinha de trigo da agricultura familiar  
Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6 Amidos e elementos histológicos estranhos	ausência (crítico)
2.7 Elementos histológicos identificadores de componentes	presença (crítico)
2.8 Características sensoriais	
2.8.1 Aspecto	próprio
2.8.2 Textura	crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca)
2.8.3 Sabor	característico, doce
2.8.4 Aroma	característico, adocicado
2.9 Umidade	máximo 8,0g/ 100g (crítico)
2.10 Gordura total	mínimo 8,0g/ 100g (crítico)
2.11 Resíduo mineral fixo	máximo 3,0g/ 100g (crítico)
2.12 Coliformes a 45°C	máximo 10 NMP/g (crítico)
2.13 <i>Salmonella</i> sp/25g	ausência (crítico)
2.14 Contagem de bolores e leveduras	máximo: 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.15 Estafilococos coagulase positiva	máximo 5x10 <sup>2</sup> UFC/g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 12/2001– ANVISA/MS
- 3.2 RDC 263/2005 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.4 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

**4 ADE**

- 4.1 Mínima de 3 dias.



<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.
5.2	Máximo 2kg
5.6	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
<b>6</b>	<b>ETIQUETA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

**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. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estarem ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Deve utilizar farinha de trigo advinda da agricultura familiar. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Massa cozida, assada ou torrada, sem recheio ou massa mole
2.6.2	Cor	Característica
2.6.3	Sabor e odor	Característicos
2.7	Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 (crítico)
2.8	<i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência
2.9	Bolores e Leveduras	10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.10	Clostrídios sulfito redutores (a 46°C)	Máximo: 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.11	<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.12	Estafilococos coagulase positiva	Máximo: 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

RDC 12/2001 - ANVISA/MS

RDC 14/2014 – ANVISA/MS

RDC 278/2005 – ANVISA/MS



**4 VALIDADE**

4.1 Mínimo: 3 dias.

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA** ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Deve estar acondicionada em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.

5.2 Máximo: 2kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**6 ROTULAGEM** ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

**PRODUTO: DOCE DE FRUTAS EM PASTA/GELEIA**



## 1 CARACTERIZAÇÃO

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 e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta de origem
2.6.3 Sabor e odor	Doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.7.1 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 62º Brix Máximo: 65º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.10 Metabisulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100 g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras	Máximo 10 <sup>4</sup> UFC/g (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.	
RDC 42/2013 - ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.	
<b>4 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Plástica ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada	
5.2 Máximo: 2Kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>5 VALIDADE</b>	
5.1 Mínimo de 20 dias.	
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 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, lista de ingredientes ,procedência e informação nutricional.	

**PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

É o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissima*) previamente descascada, lavada, fragmentada em seguida moída e peneirada isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado “farinha de mandioca torrada”. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico (ausência de odor ranço)



2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas ( não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,5 g/100g (crítico)
2.10 Proteínas	Mínimo 1,0g /100g (crítico)
2.11 Coliformes a 45° C	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.12 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.13 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 <sup>3</sup> /g (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
3.3 PORTARIA nº 554, de 30 de Agosto de 1995 - MAPA	
3.4 Instrução Normativa nº 52 – 08/11/2011	
3.5 RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Mínimo de 150 dias a partir da data de entrega	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>	
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termosoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>	
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

<b>PRODUTO: FARINHA DE MILHO</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
Farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho ( <i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, devendo ser classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
<b>2.3 Características sensoriais</b>	
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Amarelo ou branco



2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas ( não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 50 em 50g (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 14%p/p (crítico)
2.9. Resíduo mineral fixo	Máximo 1,0% (crítico)
2.10 Proteínas	Máximo 6% (crítico)
2.11 Acidez	Máximo 2% (crítico)
2.12 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
2.13 Coliformes a 45°C	Máximo 10 <sup>2</sup> g (crítico)
2.14 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 <sup>3</sup> g (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
Resolução - CNNPA nº 12, de 1978	
RDC nº42/2012	
RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Mínimo de 150 dias a partir da entrega	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

**PRODUTO: FARINHA DE TRIGO BRANCA – tipo 1**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. 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 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)



2.3	Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1	Aspecto	Pó fino branco
2.3.2	Cor	Característico
2.3.3	Aroma	Característico
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência ( crítico)
2.5	Indicativo de falhas de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Ácaros	máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50g (crítico)
2.8	Proteínas	Mínimo 10,0g/100g (crítico)
2.9	Ferro	Mínimo 4,2mg/100g (crítico)
2.10	Ácido fólico	Mínimo 150,0 / Máximo 0,50mg/kg (crítico) µg/100g (crítico)
2.11	Resíduo mineral fixo	Máximo 0,40g/100g (crítico)
2.12	Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.17	<i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.18	<i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 <sup>3</sup> /g (crítico)
2.19	Coliformes a 45°C	Máximo 10 <sup>2</sup> /g (crítico)

### 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC nº12/1978 ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS
- 3.4 RDC 344/2002 –ANVISA/MS
- 3.5 RDC 12/2001 ANVISA

### 4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

### 6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8 ± 1,0g/100g, 2.9 ± 0,4g/100g; 2.10 ± 30µg/100g; 2.11 ± 0,1g/100g; 2.12 ± 1,0g/100g.

**PRODUTO: FEIJÃO CARIOCA - até tipo 2**

### 1 CARACTERIZAÇÃO GERAL



É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, **tipo carioquinha**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. 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 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
<b>2.3 Características sensoriais (Após preparo)</b>	
2.3.1 Aspecto	característico
2.3.2 Cor	grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.3.3 Sabor	característico
2.3.4 Aroma	característico (ausência de odores estranhos)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas de fabricação (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Insetos vivos	ausência (crítico)
2.5.2 Matéria terrosa	ausência (tolerável)
2.6 Classificação	até tipo 2 (crítico)
2.7 Classe diferente da declarada	ausência (crítico)
2.8 Umidade	máximo 16,0g/100g (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.14 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	positivo

## 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 Instrução Normativa 12/2008 - MAPA
- 3.2 RDC 12/2001 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

## 4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

## 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

## 6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

- 6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.9:  $\pm 0,01$ mg/kg; 2.10:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.11:  $\pm 0,01$ mg/kg



**PRODUTO: FEIJÃO PRETO - até tipo 2**

**1 CARACTERIZAÇÃO GERAL**

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, **tipo preto**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. 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 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99% (tolerável)
<b>2.3 Características sensoriais (Após o preparo)</b>	
2.3.1 Aspecto	característico
2.3.2 Cor	grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.3.3 Sabor	característico
2.3.4 Aroma	característico (ausência de odores estranhos)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas de fabricação (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Insetos vivos	ausência (crítico)
2.5.2 Matéria terrosa	ausência (tolerável)
2.6 Classificação	até tipo 2 (crítico)
2.7 Classe diferente da declarada	ausência (crítico)
2.8 Umidade	máximo 16,0g/100g (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.14 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	positivo

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 Instrução Normativa 12/2008 - MAPA
- 3.2 RDC 12/2001 - ANVISA
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

**4 VALIDADE E FABRICAÇÃO**

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

- 5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente
- 5.2 Máximo 1 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

- 6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação,



data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.9:  $\pm 0,01$ mg/kg; 2.10:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.11:  $\pm 0,01$ mg/kg

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto\*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijão Carioca/ Preto	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02
	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5
	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butílico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprope-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
	Pendimetalina	0,1
Pencicrom	0,05	
Piraclostrobina	0,1	
Metolaclo	0,05	
Tiabendazol	0,01	
Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência	

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, a contratante fará solicitação ao laboratório contratado.

**PRODUTO: FILÉ DE PEIXE CONGELADO**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**



Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -8°C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de microrganismos 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, bagre, pescada e pescadinha. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM)/SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter até 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagens transparentes com fechamento hermético com embalagens de polietileno, atóxico. Validade mínima de 30 dias.

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

### Antes do preparo

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE)	presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	ausência (crítico)
2.9 Proteínas	mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Resíduo Mineral Fixo	máximo 4,0 g/100g (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico - Cádmiu	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Mercúrio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp</i> /25g	ausência (crítico)
2.17 <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulase positiva)	máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)

## 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/2001– ANVISA/M.S.
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
- 3.4 Instrução Normativa 22/2005 - MAPA
- 3.5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.

## 4 VALIDADE

- 4.1 Mínimo de 30 dias



4.2 No momento do recebimento devendo estar em temperatura < -18°C .	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, de polietileno, atóxico	
5.2 Máximo 3 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULO</b> (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

## PRODUTO: IOGURTE LÍQUIDO

### 1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: proto simbióticos de *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (*in natura*, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter: frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Deve conter 1 litro. Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. Validade mínima de 07 dias a 4° C.

### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida
2.5.2 Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).
2.5.3. Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) Aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).
2.6 Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.7 Corantes artificiais	Ausência
2.8 Conservante, sorbato de potássio	Ausência
2.9 Coliformes 45°C	Ausência
2.10 <i>Salmonella</i> sp/25mL	Ausência (crítico)

<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
CP 16/2000 – ANVISA/M.S.	
IN 46/2007 – MAPA	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.	

<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Mínimo de 07 dias a 4°C	
4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado.	
5.2 Embalagem de 1 Litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	

<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação - Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 0,1$  g/100g

**PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p> <p>Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p>	

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%



2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Líquido
2.5.2 Cor	Branca
2.5.3 Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.6 Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.6.1 Teste para fosfatase	Negativo
2.6.2 Teste para peroxidase	Positivo
2.6.3 Gordura	3,0 g/100 g
2.6.4 Acidez	0,14 a 0,18 g ác. Láctico/100 mL
2.6.5 Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.6.6 Índice Crioscópico máximo	-0,530 oh (-0,512°C)
2.6.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.6.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.6.9 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo: 0,05 mg/kg
2.6.10 Coliformes a 45°C/mL	Máximo 4 NMP/mL
2.6.11 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Máximo 2 NMP/mL

### 3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN nº 51/2002 MAPA

nº 68/2006 MAPA

### 4 VALIDADE

4.1 Mínima de 5 dias < 5°C

4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.

### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .

5.2 Embalagem de 1 Litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

### 6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 O produto deve ser rotulado como “leite pasteurizado Integral”, “leite pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo “Homogeneizado” quando for o caso.

6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.4:  $\pm 0,02$  g/100mL; 2.6.5: 1,0 g/100g; 2.6.7 e 2.6.9: 0,05mg/kg; 2.6.8: 0,002 mg/kg.

## PRODUTO: MEL

### 1 CARACTERIZAÇÃO

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. Não deverão ser adicionado de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. O



aspecto do produto deverá ser: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. A cor: levemente amarelada a castanho-escuro. O cheiro adocicado e o sabor próprio. Deverá estar ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e registrada, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. O mel não purificado poderá apresentar partículas de cera.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
2.5.2 Cor	Levemente amarelada a castanho-escuro
2.5.3 Cheiro	Próprio
2.5.4 Sabor	Próprio
2.6 Características físicas e químicas	
2.6.1 Umidade	Máximo 20 g/100g
2.6.2 Acidez	Máximo 50 mEq/kg
2.6.3 Sacarose aparente	Máximo 6 g/100 g
2.6.4 Açúcares redutores (açúcar invertido)	Mínimo 65 g/100 g
2.6.5 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,6 g/100 g
2.6.6 Sólidos insolúveis em água	Máximo 0,1 g/100 g
2.6.7 Atividade diastásica	Mínimo 8 (escala de Göthe)
2.6.8 Hidroximetilfurfural	Máximo 60 mg/kg
2.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,30mg/kg
2.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,30mg/kg
2.9 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo: 0,10 mg/kg
2.10 Grãos de pólen	Presença
2.11 Coliformes a 45°C/mL	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.12 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)

## 3 REFERÊNCIA

Portaria Nº 6/1985

IN nº 11/2000 - MAPA

MAPA IN 22/2005

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.

RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.



<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Mínimo de 24 meses..	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2 Máximo 1 Kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: 2,0 g/100g; 2.6.2: 5,0 mEq/kg; 2.6.3: 0,3 g/100g; 2.6.4: 5,0 g/100g; 2.6.5: 0,06 g/100g; 2.6.6: 0,01g/100g; 2.6.7: 0,8; 2.6.8: 6 mg/kg; 2.7 e 2.8: 0,03 mg/kg; 2.9: 0,01 mg/kg.

<b>PRODUTO: MILHO DE PIPOCA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	<b>Características sensoriais (Após preparo)</b>
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.7 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
2.8 Classificação	Até tipo 2
2.8 Umidade	Máximo 14%p/p (crítico)
2.9 Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.10 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.11 Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.12 Fumonisin (B1+B2)	2000 LMT (ug/kg)
2.13 Zearalenona	150 LMT (ug/kg)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
RDC nº 138/2017	
RDC nº 42/2012	
Instrução Normativa 60/2011	
Instrução Normativa 61/2011	



RDC nº 14/14 - ANVISA	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Validade mínima de 6 meses	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade ,procedência e informação nutricional.	

<b>PRODUTO: MOLHO DE TOMATE</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto elaborado a partir da polpa de tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ), adicionados de cebola ( <i>Allium cepa L.</i> ) e alho ( <i>Allium sativum L.</i> ), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Pode conter:</b> até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. <b>Não pode conter:</b> corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta. Embalagem atóxica, asséptica, vidro ou aluminizada termoselada (bag) de até 1 kg, hermeticamente fechado. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	
Presença	
2.2 Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5 Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6 Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7	Características sensoriais
2.7.1 Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2 Sabor	Característico
2.7.3 Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4 Aroma	Característico
2.8 Elementos histológicos da polpa do tomate	Presença (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação	conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1 Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.9.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)



2.9.3 Fragmento de pelo de roedor	máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4 Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5 Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10 Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.13 Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.14 Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)
2.15 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 276/2005 – ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínima de 30 dias.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Atóxica, asséptica, vidro ou aluminizada termoselada(bag)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.13:  $\pm 0,2$  g/100g e 2.14:  $\pm 45$  mg/100g.

<b>PRODUTO : OVO</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual 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)/SISBI e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, limpos



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



2.2.2 Aroma/Odor	característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	gema : amarela clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5. Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella sp/25g	ausência (crítico)
<b>REFERÊNCIAS:</b>	
1 RDC 12/2001 – ANVISA	
2 Portaria nº 1/1990 – MAPA	
3.3 Decreto nº 56.585/1965	
4 RDC 35/2009 - ANVISA	
5 RDC 42/2013 – ANVISA/M.S.	
6 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
<b>VALIDADE</b>	
1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega	
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP.	
2 Máximo 30 ovos	
3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).	
<b>ROTULAGEM</b> (ver também Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade e procedência.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.5:  $\pm 0,05$  mg/kg e 2.6:  $\pm 0,01$  mg/kg.

**PRODUTO: PÃO CASEIRO FATIADO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve utilizar obrigatoriamente farinha advinda da agricultura familiar. O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abobora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação desses ingredientes. Também poderá ser fornecido pão sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e farinha de milho. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A 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.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios
2.7 Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup> /g (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência em 25g
2.9 Bolores e Leveduras	máximo: 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.10 Umidade	Máximo 38,0g/100g

## 3 REFERÊNCIAS

- RDC 12/2001 - ANVISA/M.S.
- RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
- RDC 278/2000 – ANVISA/M.S.



RDC 90/2000 - ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
Mínima de 3 dias	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.2 Até 2kg (fatiados )	
5.3 Pães de 25 a 50g cada (inteiros)	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>5</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	
<i>Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10: 3,0 g/100g.</i>	

<b>PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.</p> <p><b>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento</b> (Decreto 6.871/2009). Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro na ANVISA (RDC 278/2005). Devem ser descascados, crus e picados, 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 Processamento Mínimo de Vegetais.</p> <p><b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p> <p>As frutas permitidas para polpa são somente: abacaxi, acerola, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, amora, juçara, melão, kiwi, pera, uva, pitanga congeladas e ainda mix destas frutas, observando que, quando utilizado melão, o mix deverá ser composto com outra fruta cítrica.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	Próprias
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 cor	
2.5.2.1 Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.5.2.2 Acerola	Variando de amarelo ao vermelho
2.5.2.3 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.5.2.4 Manga	Amarelo
2.5.2.5 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.5.2.6 Morango	Variável de rosado ao vermelho



2.5.2.7 Pêssego	De amarelo ao alaranjado	
2.5.2.8 Amora	Roxa	
2.5.2.9 Juçara	Roxo violáceo ou verde claro	
2.5.2.10 Melão	Variando de amarelo ao alaranjado	
2.5.2.11 Kiwi	Verde	
2.5.2.12 Pera	Variando do branco ao marfim	
2.5.2.13 Uva	Vinho	
2.5.2.14 Pitanga	Vermelha	
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta	
2.6 Sólidos solúveis em °brix, a 20°C		
2.6.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix	
2.6.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix	
2.6.3 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix	
2.6.4 Manga	Mínimo 11,0° Brix	
2.6.5 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix	
2.6.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco	
2.6.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco	
2.6.8 Amora	Mínimo 7,5° Brix	
2.6.9 Juçara	Mínimo 40,0° Brix	
2.6.10 Melão	Mínimo 7,0° Brix	
2.6.11 Kiwi	Mínimo 10,0° Brix	
2.6.12 Pera	Mínimo 8,0° Brix	
2.6.13 Uva	Mínimo 14,0° Brix	
2.6.12 Pitanga	Mínimo 6,0° Brix	
2.7 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		
2.7.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g	
2.7.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g	
2.7.3 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g	
2.7.4 Manga	Mínimo 0,3g/100g	
2.7.5 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g	
2.7.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco	
2.7.7 Pêssego	Ausência de descrição para polpa, somente para suco	
2.7.8 Amora	Mínimo 1,3g/100g	
2.7.9 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g	
2.7.10 Melão	Mínimo 0,14 g/100g	
2.7.11 Kiwi	1,3g/100g	



2.7.12 Pera (ácido málico)	0,2g/100g	
2.7.13 Uva	0,41g/100g	
2.7.14 Pitanga	0,9g/100g	
2.8 ph		
2.8.1 Abacaxi		
2.8.2 Acerola	Mínimo: 2,80	
2.8.3 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico) Máximo: 4,2 (crítico)	
2.8.4 Manga	Mínimo: 3,3 (crítico) Máximo 4,5 (crítico)	
2.8.5 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico) Máximo: 3,8 (crítico)	
2.8.6 Morango	Ausência de descrição para somente para suco	polpa,
2.8.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco	
2.8.8 Amora	Mínimo: 2,80 (crítico)	
2.8.9 Juçara	Mínimo:4,0 Máximo: 6,20	
2.8.10 Melão	Mínimo:4,5	
2.8.10 Kiwi	Mínimo: 2,8	
2.8.11 Pera	Ausência de descrição	
2.8.12 Uva	Mínimo: 2,9	
2.8.13 Pitanga	Mínimo: 2,5 (crítico) Máximo: 3,4 (crítico)	
2.9 Açúcares naturais totais (g/100g)		
2.9.1 Abacaxi	Máximo: 15g/100g (crítico)	
2.9.2 Acerola	Mínimo: 4,00g/100g Máximo: 9,50g/100g (crítico)	
2.9.3 Goiaba	15,00g/100g	
2.9.4 Manga	Máximo: 17,00g/100g (crítico)	
2.9.5 Maracujá	Máximo: 18,00g/100g (crítico)	
2.9.6 Morango	Ausência de descrição para somente para suco	polpa,
2.9.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco	
2.9.8 Amora	Mínimo: 4g/100g	
2.9.9 Juçara	Máximo: 40g/100g	
2.9.10 Melão		
2.9.10 Kiwi	Ausência de descrição	
2.9.11 Pera	Máximo: 12,5 g/100g (crítico)	
2.9.12 Uva	Máximo : 20,0 g/100g	
2.9.13 Pitanga	Máximo: 9,5g/100g (crítico)	
2.10 Sólidos totais (g/100g)		
2.10.1 Abacaxi	Ausência de descrição	



2.10.2 Acerola	6,5g/100g	
2.10.3 Goiaba	9g/100g	
2.10.4 Manga	14g/100g	
2.10.5 Maracujá	11g/100g	
2.10.6 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco	
2.10.7 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco	
2.10.8 Amora	8g/100g	
2.10.9 Juçara	Ausência de descrição	
2.10.10 Melão	Máximo 12g/100g	
2.10.10 Kiwi	10,5g/100g	
2.10.11 Pera	8,5g/100g	
2.10.12 Uva	Mínimo 15 g/100g	
2.10.13 Pitanga	Mínimo 7g/100g	
2.11 Corantes artificiais	Ausência	
2.12 Metabisulfito de sódio	Ausência	
2.13 Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)	
2.14 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)	

### 3 REFERÊNCIAS

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 12/1978 – ANVISA/M.S

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

PORTARIA Nº 58/2016

### 4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

4.1 Validade mínima de 24 meses < -18°C

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem plástica, atóxica e asséptica

5.2 Embalagem até 1kg

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

### 6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 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, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento.

Observação - Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±1,0º Brix; 2.7: ±0,1 g/100g; 2.8: ±0,1; 2.9: ± 1,0 g/100g; 2.10: ±1,0 g/100g .

**PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO - sem amido**

### 1 CARACTERIZAÇÃO



Entende-se por Requeijão cremoso o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Devendo ser Requeijão (ingredientes obrigatórios: Leite ou leite reconstituído) ou requeijão cremoso (ingredientes obrigatórios: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil). Produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. **NÃO PODE CONTER AMIDO**

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características Sensoriais	
2.3.1	Aspecto	Textura cremosa, fina, lisa
2.3.2	Cor	Característico
2.3.3	Aroma	Característico
2.2.4	Sabor	À creme levemente ácido, opcionalmente salgado
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas ( não considerados indicativos de risco)	Ausência (crítico)
2.7	Gorduras Totais no extrato seco g/ 100g	45,0 a 54,9 Mín. 55,0 Mín. 25,0 a 59,9
2.8	Umidade g/ 100g	Máx. 60,0 Máx. 65,0 Máx. 58,0
2.11	<i>Estafilococos coagulase positiva/g</i>	Máximo 10 <sup>3</sup> g (crítico)
2.12	Coliformes/g (45°C)	Máximo 10/g (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	RDC 12/2001 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3	Portaria MA - 359, de 04/09/1997	
3.4	DECRETO 29.651 08/06/1951	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1	Mínimo 2 meses	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4.3	No momento do recebimento a temperatura deve estar a 5°C.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pote plástico de polietileno com tampa e lacre cinta ou lacre em abas, resistente, pigmentado, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento.	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	



6.1 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência

**PRODUTO: SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA COM OSSO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

É o produto obtido a partir da carne de sobrecoxa do frango com presença de pele e ossos. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Não pode conter: sal, corantes artificiais, aromatizadas artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente Deve ter registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal 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 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Próprias, não amolecidas e pegajosas
2.3.2 Cor	Próprias, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Característico (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.5 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6 Gorduras totais	Máximo 20,0g/100g (crítico)
2.7 Proteínas	Mínimo 15,0g/100g (crítico)
2.8 Nitrato	Ausência (crítico)
2.9 Nitrito	Ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmiio	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.13 <i>Coliformes a 45°C</i>	Máximo 5x10 <sup>3</sup> /g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 12/01– ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
- 3.4 Instrução Normativa nº 22 – 24/11/2005
- 3.5 RDC 42/13 – ANVISA/MS

**4 VALIDADE**

- 4.1 mínima de 6 meses

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

- 5.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.
- 5.2 Máximo 3 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**



6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

Observação 1: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 2,0$  g/100g; 2.7:  $\pm 1,5$  g/100g; 2.10:  $\pm 0,05$  mg/kg; 2.11 e 2.12: 0,01 mg/kg.

PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja ( <i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
<b>No produto concentrado:</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2. Características sensoriais	
5	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella</i> sp/25mL	Ausência (crítico)
<b>3   REFERÊNCIAS</b>	
Portaria 86/2016 - MAPA	
Decreto nº 6.871/2009	



<b>Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.</b>	
Lei nº 8.918/1994 – MAPA	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
Mínimo de 5 dias	
<b>5</b>	<b>BALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^\circ$  Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,1$  mg/kg e 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.

<b>PRODUTO: SUCO DE MAÇA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da maçã (<i>Pyrus malus</i>, L.) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.</p> <p><b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
<b>No produto concentrado:</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
5	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarronzada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Málico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da maçã	Máximo 13 g/100g (crítico)



2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

### 3 REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

### 4 VALIDADE

Mínimo de 180 dias

### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

### 6 ROTULAGEM ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^{\circ}$  Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,1$  mg/kg e 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.

## PRODUTO: SUCO DE TANGERINA INTEGRAL

### 1 CARACTERIZAÇÃO

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

**Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

**No produto concentrado:**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14



2.5	Características sensoriais	
2.5.1	Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2	Cor	Alaranjada
2.5.3	Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6	Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1	Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7	Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9	Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11	Conservantes	
2.12.1	Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2	Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13	Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14	Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15	Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16	Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
	Portaria 86/2016 - MAPA	
	Decreto nº 6.871/2009	
	Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.	
	Lei nº 8.918/1994 – MAPA	
	RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>	
4.1	Mínimo de 180 dias.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada	
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional	

**PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “Integral” ou “Simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

### No produto concentrado:

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

## 3 REFERÊNCIAS

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

## 4 VALIDADE

Mínimo de 180 dias.

## 5 BALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.
5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
<b>6 ROTULAGEM</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^{\circ}$  Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,1$  mg/kg e 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.

## ANEXO XIII

### MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º /2019

### CONTRATO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – Fundepar, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, José Roberto Ruiz, conforme Decreto nº 10.963/2018 - Fundepar, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida) ....., 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 na Resolução/CD/FNDE nº



26/2013 (com a redação alterada pela Resolução nº 04/2015), bem como o que consta no Edital da Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 – Fundepar e na Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2017, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

Constitui objeto deste contrato o serviço de fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública de Credenciamento n.º 001/2018 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO:**

O padrão de identidade deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 – Fundepar. A rotulagem deve obedecer às RDC da ANVISA nº 123/2004, RDC nº 163/2006, RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003 e Resolução nº 748/2014 da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, que dispõe sobre a Rotulagem de produtos hortícolas.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – TRANSPORTE**

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 e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que 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 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 sanitizados 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 deve 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 10/1984. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito junto com alimentos prontos para consumo.

#### **CLÁUSULA QUARTA– VISTORIA:**

Tem a CONTRATANTE o direito de, a qualquer momento, após a celebração do contrato, efetuar vistoria no local da fabricação dos produtos adquiridos, podendo, a seu critério, submetê-los a testes específicos, por meio de laboratório especializado.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PRAZO DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO, TIPO, COMPOSIÇÃO, CAPACIDADE E CARACTERÍSTICAS DAS EMBALAGENS:**



Diante da especificidade de cada produto o prazo de fabricação e validade deve seguir ao contido nos itens descritos na Cláusula Segunda deste contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA – CRITÉRIO E PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E ANÁLISES DOS PRODUTOS:**

Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes e em conformidade ao descrito no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 – Fundepar.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DOCUMENTAÇÃO**

A CONTRATADA se compromete a fornecer alimentos da Agricultura Familiar à CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 - Fundepar.

#### **CLÁUSULA OITAVA – LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA**

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

#### **CLÁUSULA NONA: RESPONSABILIDADE SOCIAL**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: FORMA, PRAZO, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

As entregas devem acontecer em até 30 dias após a assinatura do contrato, ocorrendo diretamente no endereço das escolas pelo prazo de 12 meses, devendo atender o cronograma e os ajustes estabelecidos pelo Departamento de Nutrição e Alimentação durante a execução do contrato. A frequência do fornecimento será semanal, quinzenal, mensal ou bimestral, conforme o grupo de alimento, sendo que a entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à quarta-feira, e os mensais e bimestrais, de segunda a sexta-feira.

Os produtos devem atender às condições estabelecidas no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 - Fundepar.

a) Entregue nos locais, dias e quantidades de acordo com o estabelecido no Edital da Chamada Pública de Credenciamento, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

b) O recebimento dos gêneros dar-se-á por pessoa responsável na escola, mediante apresentação do Comprovante de Entrega, conforme disposto no Edital.



#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VALOR**

O valor máximo estimado para a execução deste contrato é de aproximadamente **R\$ xxxxxxxxx,xx** (xxxxxxx reais).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DESPESAS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RECURSOS**

As despesas decorrentes deste instrumento correrão por conta do orçamento de 2018, nos termos seguintes:

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: PAGAMENTO**

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

§ 1º - Para fins de pagamento, a contratada deverá informar e manter uma conta bancária própria, em banco oficial determinado pelo Governo do Estado (Banco do Brasil).

§ 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 Romaneios de Entrega preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento, com carimbo da instituição;
- b) Nota Fiscal totalizada por NRE - Núcleo Regional de Educação (grupos de municípios), nominal à Secretaria de Estado da Educação. Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação (NRE), que deverá encaminhá-lo ao FUNDEPAR, acompanhado pelos respectivos romaneios de entrega referentes ao (s) município (s) a que se refere à nota fiscal.
- c) Os grupos formais deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.
- d) O pagamento somente será efetuado se o valor da nota fiscal coincidir com a somatória dos Romaneios de Entrega anexados e se não houver incorreções e rasuras, portanto as partes devem preencher com a máxima atenção tais documentos.
- e) No corpo da nota fiscal devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente), município (s) a que se referem a nota e a numeração dos Romaneios de entrega.
- f) Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo previsto de R\$ 20.000.00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2015.
- g) A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.



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

i) Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme a Tabela de Preços PNAE 2018 constante do Edital de Chamada Pública de Credenciamento Fundepar nº 001/2018.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: REGULARIDADE FISCAL**

É obrigação da CONTRATADA manter, durante toda a execução do contrato, todas as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018- Fundepar.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ARQUIVAMENTO DE NOTAS FISCAIS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DANOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: ALTERAÇÕES**

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

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

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

§ 2ª - 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 NONA: FISCALIZAÇÃO**



A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, do Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e dos demais órgãos fiscalizadores.

Cabe ao Fiscal a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, e especialmente:

I- esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

II- expedir, através de notificações as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

III- adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;

IV- conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;

V- determinar, por todos os meios adequados, a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VI- proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada ou subcontratada.

VII- receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;

VIII- dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

IX- requerer das cooperativas/associações testes, exames e ensaios quando necessário, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;

X- realizar, na forma do art. 123 da Lei Estadual nº 15.608/2007, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

XI- propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

XII - outras atividades compatíveis com a função.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: VINCULAÇÃO**

O presente contrato rege-se, pelo Edital da Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2018 - Fundepar, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/2015, pela Lei nº 11.947/2009 e pelo o dispositivo que o regulamenta, em todos os seus termos, que serão aplicados, onde o contrato for omissivo.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: RESCISÃO**

Conforme os artigos 128, 129 e 130 da Lei Estadual nº 15.608/2007, a inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas no art. 131 desta lei.



O presente instrumento poderá ser rescindido:

- 1- Por ato unilateral do CONTRATANTE, conforme artigo 129, da Lei Estadual nº 15.608/2007.
- 2- Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração;
- 3- Judicialmente, nos termos da legislação.
- 4- No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.
- 5- Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa à CONTRATADA.
- 6- A CONTRATADA, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: VIGÊNCIA**

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado, mediante concordância expressa da CONTRATADA, nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DIREITOS DA CONTRATANTE:**

A Lei confere à Administração à prerrogativa de:

- 1) Rescindir unilateralmente o presente Contrato, nos casos do Inciso I do Artigo 130 da Lei nº 15.608/2007;
- 2) Acompanhar e fiscalizar a sua execução;
- 3) Recusar o recebimento do gênero estando a entrega fora do prazo estabelecido;
- 4) Aplicar as sanções previstas pela inexecução total ou parcial do presente Contrato;
- 5) Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DIREITOS DA CONTRATADA:**

São Direitos da CONTRATADA ressarcimento de prejuízos regularmente comprovados, decorrentes de rescisão contratual baseada nas hipóteses do Art. 129, incisos XII a XVII da Lei nº 15.608/2007, desde que não haja culpa da Contratada, conforme disposto no Art. 129, §2º da referida lei. Caberá à Contratada o direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.



#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

São obrigações da CONTRATANTE:

- 1) Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa executar o Contrato dentro das normas e condições estabelecidas;
- 2) Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato;
- 3) Efetuar o pagamento das notas fiscais, nos termos e condições estabelecidos neste Contrato e no Edital, e anexos;
- 4) Rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o presente Contrato e demais condições estabelecidos no Edital, e anexos.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

- 1) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, devendo a Contratante comunicar formalmente a Contratada.
- 2) Entregar os gêneros alimentícios, em perfeito estado, sem faltas ou avarias e nas condições estabelecidas neste Contrato e no Edital, e anexos.
- 3) Recolher e substituir, nos locais onde estiverem depositados, em igual quantidade e qualidade, os gêneros que vierem a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuídos aos estabelecimentos de ensino localizados nos diversos municípios do Estado do Paraná.
- 4) Indenizar danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros decorrentes da sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 5) Manter durante toda a execução do contrato, em consonância com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- 6) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA: GESTOR DE CONTRATO**

Nos termos do Decreto nº 4.993/2016 cabe ao Gestor a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

I- analisar a documentação que antecede o pagamento;

II- analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;



III- analisar eventuais alterações contratuais, depois de ouvido o fiscal do contrato;

IV- analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

V- acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VI- decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços.

Parágrafo único: A atribuição deverá ser exercida por funcionários designados por portaria emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA: FISCAL DE CONTRATO**

Cabe ao fiscal de contrato a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, destacando-se:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

II - expedir, através de notificações, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

III - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;

IV - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;

V - determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VI - sugerir a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento das entregas;

VII - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;

VIII - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

IX - requerer das cooperativa/associações testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;

X - propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

XI - outras atividades compatíveis com a função.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA: SANÇÕES**



1. Conforme art. 161 da Lei Estadual nº 15.608/2007, as sanções administrativas devem ser aplicadas em procedimento administrativo autônomo em que se assegure ampla defesa.

1.2 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007, estarão sujeitas às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;

1.3 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem em infrações administrativas sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- a) Notificação;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- e) As sanções previstas no item anterior poderão ser aplicadas a PROPONENTE, ao adjudicatário à contratada, cumulativamente com a multa.
- f) A notificação será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública de Credenciamento e de contratação, desde que não acarrete prejuízos para a CONTRATANTE.

1.4 A multa, cujo montante será de 0,1% até 1% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento de Chamada Pública de Credenciamento;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

1.5 A multa, cuja montante será de 0,1% até 5% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) Injustificadamente deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) Foi advertido e reincidir na conduta;
- d) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- e) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- f) Agir de má-fé na relação contratual.

1.6 Multa de mora diária de até 0,3%, calculada sobre o valor global do contrato, por dia de atraso no fornecimento e entrega do objeto contratual, até o limite máximo de 20%.

1.7 Multa, cuja montante será de 10% até 20% do valor total contratado, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

1.8 A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Recusar-se, injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- b) Não mantiver sua proposta;



- c) Abandonar a execução do contrato;
- d) Incorrer em inexecução contratual.

1.9 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- d) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) Agir de má fé na relação contratual;
- f) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de ilícitos praticados, em especial infrações à ordem econômica definidos em lei.
- h) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

1.10 Os efeitos das penalidades de declaração de inidoneidade e de suspensão do direito de contratar com a Administração, estendem-se:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no alínea "a".

1.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração, bem como da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas.

1.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) A proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômica financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

1.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual n.º 15.608/2007 e da Lei Federal n.º 8.666/1993.

1.14 A responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública de



Credenciamento e nos contratos ou vínculos derivados, se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014;

1.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

1.16 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.

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

1.18 O FUNDEPAR, por prazo não superior a 90 (noventa) dias, sem prejuízo à cominação de sanções administrativas ou penais, suspenderá imediatamente o fornecimento do produto contratado quando for constatado irregularidade no recebimento, processamento ou distribuição que envolva grave risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou que comprometa a qualidade do produto em decorrência de contrariedade às normas higiênico-sanitárias não prontamente sanáveis ou ao estabelecido nos anexos.

#### **CLÁUSULA TRIGÉSIMA – CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO**

Fica eleito o foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central 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 (03) três vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas.

Curitiba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

**José Roberto Ruiz**

Diretor Presidente Fundepar

Decreto nº 10963/2018

**Contratada:** Assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



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

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