



Chamada Pública nº 002/2017 – 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 28/ 11 / 2017 até 17h00min do dia 18/12/2017** (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\$ 60.000.000,00 (sessenta 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: Endereço da internet: 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 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas) e das 13h00min (treze horas) às 17h00min (dezessete horas).

4. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

4.1 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** pelo e-mail chamadapublica@fundepar.pr.gov.br.

4.2 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. Serão consideradas como data e hora de recebimento aquelas indicadas no sistema de protocolo ou, ainda, no e-mail, conforme o caso.

4.3 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 Eletrônico Merenda. Endereço:
<http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

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

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CEAE	Conselho Estadual de Alimentação Escolar
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CONSELEITE/ PR	Comissão ou Comitê Técnico do Programa Comitê Gestor Conselho Paritário de Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CRC	Certificado de Registro Cadastral
CRF	Certificado de Regularidade Fiscal
CRT	Certificado de Regularidade Técnica
DAP FAMILIAR	Declaração de Aptidão ao PRONAF Familiar
EMATER	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FUNDEPAR	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
GMS	Gestão de Materiais e Serviços
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MEC	Ministério da Educação
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SEAB	Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná
SEAF	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
SEFA	Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná
SESA	Secretaria de Estado da Saúde do Paraná
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SIP/POA	Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
VISA	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 Não é permitida a participação de filiais de cooperativas/associações, uma vez que não possuem número distinto de DAP Jurídica da matriz.

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

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

6.3.2 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;

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

6.3.4 Enquadrar-se em quaisquer das hipóteses previstas no artigo 16 da Lei n.º 15.608/2007;

6.3.5 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);

6.3.6 Que um ou mais membros da diretoria do proponente pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação que esteja participando desta Chamada Pública de Credenciamento;

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

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

6.3.9 Não funcionem no País, se encontrem sob falência, concurso de credores ou recuperação judicial, nos termos da Lei Federal n.º 11.101/2005, dissolução ou liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.4 A participação nesta Chamada Pública de Credenciamento implica a aceitação das condições estabelecidas no Edital e na legislação aplicável.

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

6.6 É fundamental que os PROPONENTES acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico.

6.7 O processo de classificação da Chamada Pública de Credenciamento ocorrerá exclusivamente através do Sistema Eletrônico Merenda, no endereço www.comunidade.diaadia.pr.gov.br, sendo obrigatório o cadastro geral, o 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 362/2017, publicada em Diário Oficial do Estado da Paraná, com habilidade 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) Mesorregião;
- c) Estado do Paraná;
- d) Brasil.

9.2.2 TIPO:

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

9.3 Para ser caracterizado em uma das possibilidades de LOCALIDADE, o PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados no mínimo 50%+1 de DAPs Familiares no município, na mesorregião, no Estado do Paraná ou no Brasil, 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 o 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, sendo uma a de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (prioritária) e outra de agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos (seguida à anterior).

9.6 Para ser considerado de uma determinada categoria de TIPO (assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e/ou agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos), o PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados no mínimo 50%+1 de DAPs Familiares naquela (s) determinada (s) categoria. A comprovação se dará conforme cadastro previsto no Anexo I.

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

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

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

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.

9.11 Em caso de persistência de 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.

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

9.13 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 na qual cada categoria e subcategoria têm pontuações diferentes.

9.14 A pontuação de maior peso é para a categoria LOCALIDADE, sendo distribuída da seguinte forma: PROPONENTES caracterizados como locais – Município - 12 pontos, Mesorregião - 8 pontos, Estado - 4 pontos, e País - pontuação zero.

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

9.16 A pontuação associando as categorias LOCALIDADE e TIPO possível de ser obtida está demonstrada na Tabela I.

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

	LOCALIDADE				TIPO		TOTAL
	Municipal	Mesorregião	Estado do Paraná	Brasil	Assentamentos da Reforma Agrária, Comunidades Indígenas e/ou Quilombolas	Produtor Orgânico ou Agroecológico	
Possuem 50%+1 DAPs Familiares na condição de:							
Município, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, agricultores orgânicos ou agroecológicos	12	-	-	-	2	1	15
Município, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, alimentos convencionais	12	-	-	-	2	-	14
Município, agricultores orgânicos ou agroecológicos	12	-	-	-	-	1	13
Município, alimentos convencionais	12	-	-	-	-	-	12
Mesorregião, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, agricultores orgânicos ou agroecológicos	-	8	-	-	2	1	11
Mesorregião, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, alimentos convencionais	-	8	-	-	2	-	10
Mesorregião, agricultores orgânicos ou agroecológicos	-	8	-	-	-	1	9
Mesorregião, alimentos convencionais	-	8	-	-	-	-	8
Paraná, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, agricultores orgânicos ou agroecológicos	-	-	4	-	2	1	7
Paraná, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, alimentos convencionais	-	-	4	-	2	-	6
Paraná, agricultores orgânicos ou	-	-	4	-	-	1	5

agroecológicos							
Paraná, alimentos convencionais	-	-	4	-	-	-	4
Brasil, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, agricultores orgânicos ou agroecológicos	-	-	-	-	2	1	3
Brasil, assentamento e/ou comunidade tradicional indígena e/ou quilombola, alimentos convencionais	-	-	-	-	2	-	2
Brasil, agricultores orgânicos ou agroecológicos	-	-	-	-	-	1	1
Brasil, alimentos convencionais	-	-	-	-	-	-	0

9.18 A pontuação obtida no credenciamento será divulgada por município e PROPONENTE no endereço eletrônico www.comunidade.diaadia.pr.gov.br, a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública de Credenciamento.

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

9.20 Após o PROPONENTE ser convocado para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento será gerado no Sistema Eletrônico Merenda.

10. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1 Os 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 documentação**. As certidões serão consultadas e emitidas pela Comissão de Análise e Julgamento.

10.2 Os 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 apresentação de documentação física esta deverá ser enviada mediante empresa de serviços de entrega de documentos, à Comissão de Análise e Julgamento, em envelope lacrado, com os dizeres:

a) Documentos de Habilitação referente à Chamada Pública de Credenciamento n.º 002/2017 – 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 do PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

10.4 Caso o PROPONENTE opte por apresentá-los pessoalmente, deverá ser observado o horário de funcionamento do FUNDEPAR, das 08h00min às 17h00min nos dias úteis.

10.5 A documentação enviada através de empresa de serviços de entrega de documentos será aceita até o terceiro dia 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 ao PROPONENTE providenciar a entrega da documentação por outros meios.

10.6 Será declarado inabilitado e/ou desclassificado o 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 Dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante ou mediante solicitação da Comissão, documentos complementares ou retificadores afetos à sua proposta ou habilitação. Ultrapassado o prazo somente serão aceitos documentos para atualização, para aqueles cuja validade 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 do PROPONENTE e convocado o próximo classificado.

10.9 Caso itens ou grupos previamente classificados não possuam toda a documentação necessária para habilitação, resultarão na alteração do Projeto Final de Fornecimento.

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

11. PRÉ-QUALIFICAÇÃO

11.1 Será pré-qualificado o 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 DIOE e no endereço 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 do 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 5 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da pré-qualificação nos sítios eletrônicos do FUNDEPAR e DOE.

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 por meio do Sistema Eletrônico Merenda a, caso queiram, apresentar suas contrarrazões no prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, a partir do término do prazo do recorrente.

12.4 A instrução do recurso será realizada em até 05 (cinco) dias pela Comissão de Análise e Julgamento, e após será encaminhada à Assessoria Jurídica do órgão.

12.5 Após o exame jurídico, 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 Diário Oficial do Estado da Paraná, com divulgação por meio eletrônico, para ciência de todas as interessadas.

12.6 O pedido de esclarecimento será respondido ao solicitante somente por meio eletrônico.

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

12.8 Na hipótese de serem julgadas necessárias informações complementares pelo PROPONENTE interessada, os autos eletrônicos do processo licitatório poderão ser solicitados à Comissão de Análise e Julgamento.

12.9 O silêncio do PROPONENTE ou de seu representante legal, na oportunidade própria, implica na decadência do direito de recorrer.

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

12.11 Os recursos admitidos serão processados em conformidade com as disposições da Lei Federal n.º 8.666/93.

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 previsto 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, preços, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas, legumes e tubérculos, hortaliças, temperos, panificados, sucos, complementos, arroz e feijão, leite, lácteos, carnes e farinha.

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, caso no qual será convocado o próximo PROPONENTE pré-qualificado.

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 26/13, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes pré-qualificados 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. INSTRUMENTALIZAÇÃO DA COMPRA E DO CONTRATO

15.1 Os proponentes pré-qualificados homologados poderão ser convocados 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 o PROPONENTE adjudicatário para assinar o contrato e, para tanto:

15.3.1 Enviará o contrato para o endereço do Núcleo Regional de Educação onde se encontra a sede do PROPONENTE, devendo o mesmo 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 o PROPONENTE não assine ou se recuse a assinar o instrumento contratual, a CONTRATANTE convocará o próximo proponente pré-qualificado para fazê-lo.

15.4 A partir da contratação, e com base no Projeto Final de Fornecimento, o contratado deverá iniciar as entregas, 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.

15.6 No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, o contratado será previamente comunicado.

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 n.º 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 A contratação do objeto desta Chamada Pública de Credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato.

17. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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 Indicar, no momento da assinatura do contrato, o representante responsável pelo contato com o FUNDEPAR, Núcleo Regional de Educação e escola, preferencialmente com telefone fixo e acesso a endereço eletrônico (e-mail), durante a execução do contrato.

17.8 A emissão do Certificado de Análises e a realização dos ensaios deverão ser feitas por laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal, laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

17.9 Os contratados que apresentarem laudos de produtos fora dos padrões mínimos de qualidade exigidos estarão sujeitos à suspensão temporária do fornecimento até regularização ou à rescisão do contrato, conforme o caso.

17.10 A contratada deverá possuir os 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 o CONTRATADO 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 a CONTRATANTE as responsabilidades constantes do Termo de Referência e do contrato, todos em anexo a este Edital.

18.3 Cumpridas integral e satisfatoriamente às obrigações contratuais e atendidas as condições estabelecidas no Decreto Estadual n.º 9.762, de 19 de dezembro de 2013, que prevê a obrigatoriedade do regular cadastro no GMS, a CONTRATADA receberá da CONTRATANTE o valor pactuado no contrato.

18.4 O pagamento, mediante a apresentação das respectivas faturas/notas fiscais 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 a irregularidade na fatura apresentada, a CONTRATANTE a devolverá para as devidas correções.

18.6 Ocorrendo devolução da fatura considerar-se-á como não apresentada 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 e nomeação do gestor e do fiscal do contrato constam no Termo de Referência, Anexo II.

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 26/13 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 subseqüente 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 O PROPONENTE e o CONTRATADO que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual n.º 8.666/93 e Lei Estadual n.º 15.608/2007, estarão sujeitos às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;

20.2 O PROPONENTE e o CONTRATADO 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 ao PROPONENTE, ao adjudicatário e ao contratado, 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) 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.

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, cuja 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 ao PROPONENTE ou 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.

20.8 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada ao PROPONENTE ou 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.

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 no item "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) As 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 a 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 12.846/13, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/14;

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 justificado 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 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 do CONTRATADO 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 de R\$ 20.000,00 por DAP familiar/ano/entidade executora.

21.3 O CONTRATADO fica obrigado a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, sendo que nenhum poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Todas as referências de tempo 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 n.º 8.078, de 11 de setembro de 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 o PROPONENTE vencedor ser excluído da Chamada Pública de Credenciamento, sem direito a 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 do

PROPONENTE, desde que sejam irrelevantes, não firmam 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 o PROPONENTE:

a) Examinou criteriosamente todos os documentos deste Edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve do FUNDEPAR as informações necessárias, antes de apresentá-la;

b) Conhece todas as especificações e condições para o fornecimento do objeto.

22.7 Reserva-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 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa. 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 ou 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.

22.10 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:

ANEXO	DESCRIÇÃO
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 dos municípios por mesorregião geográfica Paranaense
VII	Relação de escolas indígenas
VIII	Declarações/termos de aceite constantes no Sistema Eletrônico Merenda

IX	Declaração de não utilização de mão de obra de menor
X	Ficha técnica de produtos processados
XI	Termo de recebimento da agricultura familiar FNDE/PNAE
XII	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE
XIII	Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos De Identidade Qualidade – PIQ
XIV	Minuta do contrato

Curitiba, 20 de novembro de 2017.

Sergio Brun

Diretor Presidente Fundepar

Decreto nº 7656/17

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 o 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). Para efetuar o cadastro geral deve ser registrado o CNPJ, razão social (nome por extenso e sigla), endereço, telefones e e-mail;

1.2.2 Cadastro de associados/cooperados (obrigatório);

1.2.3 Cadastro de certificação orgânica ou agroecológica, quando couber;

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

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

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

1.3.1 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 e demais agricultores.

1.3.2 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.

1.3.3 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.

1.3.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da DAP Jurídica emitido pela SEAF anexado/enviado.

1.3.5 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.

1.3.6 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica deve ser digitado o número do certificado, nome da certificadora ou Organização de Controle Social - OCS, nome do associado ou cooperado, Município e produtos para os quais o produtor familiar possui certificação.

1.4 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.

1.5 Caso a produção seja convencional, o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não deve ser preenchido, limitando-se o 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.

1.6 O cadastro no módulo técnico não é obrigatório, porém, se 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.

1.7 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.

1.7.1 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade do 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.

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

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

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

1.10 O 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.

1.11 O 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.

1.12 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 28 de novembro de 2017 até às 17h do dia 18 de dezembro de 2017**.

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

2.3 As orientações para a confecção do Pré-projeto de Fornecimento estão descritas no Manual do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico www.comunidade.diaadia.pr.gov, onde constam as escolas, quantidades, Edital, o Manual 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 do PROPONENTE, que pode ou não ser pré-qualificado, 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, o PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e Anexos.

2.6 O PROPONENTE poderá ofertar até treze (treze) 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, somente por Município, aos quais, independentemente da localização ou número de alunos matriculados, compromete-se o PROPONENTE ao fornecimento do objeto contratado. Desta forma é **obrigatório** ofertar os grupos de alimentos para TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino (Exemplo: o PROPONENTE pretende ofertar cinco grupos de alimentos, portanto 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 escolas estaduais indígenas e remanescentes quilombolas consta no Anexo VII.

2.9 O fornecimento dos grupos feijão e arroz tem a possibilidade de escolha de entrega ponto a ponto nas escolas, OU entrega de todo o volume bimestral no armazém central do Programa, localizado em Curitiba ou Região Metropolitana.

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

3.1 Os 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 o PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema GMS. Para efetuar o cadastro ou renovação, o PROPONENTE deverá acessar a página eletrônica “**Compras Paraná**”, onde se encontra disponível o formulário eletrônico, assim como a 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.

3.4 O cadastro no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não é obrigatório nesta fase, mas será obrigatório na fase de 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>.

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

2.5 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 Os PROPONENTES poderão oferecer até 13 (treze) 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 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*. Um exemplo é o pinhão, que está inserido no grupo Hortaliças e Semente, devido ao fato de terem o mesmo *per capita* de consumo.

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

GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
01	Frutas <i>in natura</i>	19	Semanal
02	Hortaliças e semente	12	Semanal
03	Legumes e tubérculos	18	Semanal
04	Temperos	07	Semanal
05	Leite	02	Semanal
06	Lácteos	02	Mensal
07	Panificados	02	Quinzenal
08	Carnes e ovos	05	Mensal
09	Sucos	04	Mensal
10	Complementos	03	Mensal
11	Feijão	02	Bimestral
12	Arroz	03	Bimestral
13	Farinhas	02	Bimestral
TOTAL		81	

4. PREÇOS

4.1 Os preços foram 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 entre o FUNDEPAR e o PROPONENTE contratado, bem como desta para com seus cooperados/associados, foram estabelecidos e fixados de acordo com as normas das Resoluções CD/FNDE n.º 26/2013 e n.º 04/2015, que determina o levantamento dos preços nas feiras do produtor.

4.3 A coleta de dados foi realizada pelos 22 Núcleos Regionais da SEAB, no período entre 22/06/2017 e 18/08/2017, em três etapas distintas, em cerca de 31 municípios do estado, em feiras de agricultores familiares, 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 foram 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 preço constante neste edital é referente a 2018.

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 n.º 26/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE n.º 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 n.º 1.261 de 14/05/2003, ficam *“isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”*, de maneira que as cooperativa/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

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 Os alimentos que integram cada um dos 13 (treze) grupos, bem como os preços 2017 estão especificados nas TABELAS a seguir.

**TABELA DE PREÇOS PNAE
 2018**

ENTREGA SEMANAL

Grupo 01 - Frutas <i>in natura</i>			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abacate	Kg	1,94	2,52
02	Abacaxi	Kg	2,93	3,81
03	Banana caturra	Kg	2,05	2,67
04	Banana maçã/prata	Kg	2,94	3,82
05	Caqui chocolate/café	Kg	3,81	4,95
06	Goiaba	Kg	4,52	5,88
07	Jabuticaba	Kg	4,30	5,59
08	Kiwi	Kg	2,97	3,86
09	Laranja pera	Kg	1,64	2,13
10	Laranja baiana/lima	Kg	2,00	2,60
11	Maçã	Kg	3,32	4,32
12	Mamão	Kg	2,29	2,98
13	Manga	Kg	3,32	4,32
14	Melancia	Kg	1,51	1,96
15	Pera	Kg	3,30	4,29
16	Pêssego	Kg	3,80	4,94
17	Tangerina poncã	Kg	1,76	2,28
18	Tangerina mexerica/mimosa/murcote/bergamota	Kg	1,81	2,35
19	Uva	Kg	4,80	6,24

ENTREGA SEMANAL

Grupo 02 - Hortaliças e semente			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	Kg	2,49	3,24
02	Agrião	Kg	6,13	7,96
03	Alface	Kg	3,88	5,04
04	Almeirão	Kg	4,43	5,75
05	Couve manteiga	Kg	4,63	6,01
06	Escarola	Kg	3,88	5,04
07	Espinafre	Kg	4,34	5,64
08	Pinhão	Kg	5,30	6,89
09	Quiabo	Kg	4,79	6,23

10	Rabanete	Kg	3,49	4,54
11	Repolho verde/roxo	Kg	1,72	2,24
12	Rúcula	Kg	5,53	7,18

ENTREGA SEMANAL

Grupo 03 - Legumes e tubérculos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada, picada, embalada à vácuo	Kg	3,37	4,38
02	Abobrinha verde	Kg	2,37	3,08
03	Batata doce	Kg	1,98	2,57
04	Batata inglesa	Kg	1,77	2,30
05	Batata salsa	Kg	6,13	7,97
06	Berinjela	Kg	3,07	3,99
07	Beterraba	Kg	2,55	3,32
08	Brócolis	Kg	4,34	5,64
09	Cará	Kg	3,12	4,06
10	Cenoura	Kg	2,24	2,91
11	Chuchu	Kg	1,92	2,50
12	Couve flor	Kg	3,82	4,97
13	Inhame	Kg	2,99	3,89
14	Mandioca descascada, picada, embalada à vácuo	Kg	3,58	4,65
15	Milho verde sem palha	Kg	3,45	4,49
16	Pepino	Kg	3,00	3,90
17	Tomate	Kg	3,23	4,20
18	Vagem	Kg	5,92	7,70

ENTREGA SEMANAL

Grupo 04 – Temperos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	Kg	19,23	25,00
02	Cebola	Kg	2,33	3,03
03	Cebolinha Verde	Kg	8,27	10,75
04	Limão	Kg	1,90	2,47
05	Molho de tomate	L	6,93	9,01
06	Pimentão	Kg	4,63	6,02
07	Salsinha	Kg	8,08	10,50

ENTREGA SEMANAL

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

ENTREGA QUINZENAL

Grupos 06 – Lácteos			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Bebida láctea	L	2,42
02	logurte	L	3,99

ENTREGA QUINZENAL

Grupo 07 – Panificados			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Cuca/bolo simples	Kg	10,53	13,69
02	Pão caseiro fatiado	Kg	8,40	10,92

ENTREGA MENSAL

Grupo 08 – Carnes e ovos			Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Bisteca suína congelada	Kg	8,26
02	Filé de bagre ou pescada congelado	Kg	16,12
03	Filé de tilápia congelado	Kg	23,60
04	Ovos até tipo 2	Dúzia	4,96
05	Sobrecoxa de frango congelada com osso	Kg	7,13

ENTREGA MENSAL

Grupo 09 – Sucos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Polpa de fruta congelada	Kg	11,34	14,74
02	Suco de laranja integral	L	9,31	12,10
03	Suco de maçã integral	L	10,00	13,00
04	Suco de uva integral	L	10,81	14,05

ENTREGA MENSAL

Grupo 10 – Complementos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Bolacha caseira	Kg	13,45	17,49
02	Doce de frutas pastoso/geleia	Kg	11,53	14,99
03	Mel até 1 Kg	Kg	23,67	30,77

ENTREGA BIMESTRAL

Grupo 11 - Feijão			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Feijão cores	Kg	5,24	6,81
02	Feijão preto	Kg	4,86	6,32

ENTREGA BIMESTRAL

Grupo 12 - Arroz			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Arroz polido até tipo 2	Kg	2,09	2,72
02	Arroz parboilizado até tipo 2	Kg	2,09	2,72
03	Arroz mix (50% polido e 50% parboilizado)	kg	2,09	2,72

ENTREGA BIMESTRAL

Grupo 13 - Farinhas			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Farinha de mandioca, torrada ou biju	Kg	4,74	6,16
02	Farinha de trigo branca	Kg	2,00	2,60

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 1.3.6 deste Edital.

5.1.2 Produtores de alimentos convencionais se comprometerão 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, 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.

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 11.947/09, 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 15.608/07.

8. ENTREGA, RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 O contratado fornecerá alimentos dos grupos e para as escolas da rede pública estadual de ensino do Paraná, dos municípios para o qual foi contratado, em tantas etapas quanto forem solicitadas, com intervalos definidos pela Administração e em conformidade com o Edital.

8.2 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os objetos, conforme as condições e necessidades do FUNDEPAR, pelo período de 12 meses.

8.3 As entregas dos produtos ARROZ e FEIJÃO poderão ser efetuadas na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR quando da contratação (localizada em Curitiba ou Região Metropolitana), desde que especificada no pré-projeto de venda esta intenção, de acordo com o contrato e nas condições estabelecidas no Manual de Especificação Técnica (Anexo ao Edital);

8.4 Os produtos ARROZ e FEIJÃO (entregues na Unidade Armazenadora) serão recebidos:

8.4.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

8.4.2 Definitivamente, após a emissão da conclusão das análises pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR indicando aprovação e conformidade com as especificações constantes no Edital e Manual de Especificação Técnica, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

8.4.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

9. PRAZO, CONDIÇÕES E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

9.1 A entrega dos gêneros alimentícios deve ser realizada ponto a ponto, para todas as escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

9.2 As entregas devem ocorrer diretamente nos endereços das escolas, exceto os grupos arroz e feijão, que poderão ser entregues na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR (localizada em Curitiba ou Região Metropolitana), desde que no cadastro esta opção tenha sido previamente registrada. A entrega no armazém deverá ser agendada com antecedência, conforme cronograma de recebimento.

9.3 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, em "Consulta escola". Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL; serão listadas todas as escolas estaduais do município selecionado. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

9.4 A contratada deve se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo, para que haja diversificação do cardápio, recomendando-se **no mínimo dois tipos de alimento dentro do grupo proposto**.

9.5 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.

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

9.7 As entregas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo:

- a) Semanal - grupos frutas, hortaliças, temperos, legumes e leite;
- b) Quinzenal – grupos panificados e lácteos;
- c) Mensal – grupo carnes, complementos e sucos;
- d) Bimestral - grupos arroz, feijão e farinhas.

9.8 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.

9.9 As entregas devem ocorrer no horário de expediente da escola.

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

9.11 Os produtos de origem animal somente podem ser fornecidos de acordo com abrangência de sua inspeção, ou seja, Serviço de Inspeção Federal - SIF e Serviço

de Inspeção do Paraná - SIP podem ser fornecidos para todas as escolas do Estado, porém o Serviço de Inspeção Municipal - SIM pode ser ofertado apenas para as escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM.

9.12 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.

10. TERMOS DE RECEBIMENTO OU COMPROVANTES DE ENTREGA

10.1 As entregas poderão utilizar o documento “Termo de Recebimento”, não sendo necessária emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto as entregas de arroz e/ou feijão efetuadas no armazém central do Programa, que deverão utilizar notas fiscais.

10.2 O Regime Especial de Circulação de Mercadorias n.º 5118/2014, válido até 30/06/2018, autoriza os contratados a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com o “Termo de Recebimento”, devidamente NUMERADO, acompanhado da cópia do referido Regime Especial. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando os respectivos Termos de Recebimento assinados pelos responsáveis das escolas.

10.3 Na emissão dos Termos de Recebimento e Notas Fiscais deve ser utilizada 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.

10.4 Cada entrega deverá ser acompanhada de pelo menos 02 (duas) vias do Termo de Recebimento, emitido pela contratada, contendo o razão social do fornecedor, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, lote, preço unitário e valor total.

10.5 Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos, as 02 (duas) vias do Termo de Recebimento deverão ser preenchidas corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo e legível, número do documento de identificação, cargo/função e assinatura.

10.6 Rasuras e/ou incorreções no Termo de Recebimento 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.

10.7 As informações constantes nos Termos de Recebimento deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.

10.8 Os Termos de Recebimento serão recebidos e assinados pela escola **somente** se estiverem corretamente preenchidos com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

10.9 O destino das vias dos Termos de Recebimento 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 dos Termos de Recebimento deverá permanecer na escola para controle, pelo período de cinco anos.

c) Caso seja de interesse da contratada o Termo de Recebimento poderá ser emitido em uma terceira via para seu controle e possível prestação de conta junto aos órgãos de fiscalização.

10.10 A Resolução SESA/PR nº 748/14, 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

10.11 No caso dos fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que o 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 Termo de Recebimento, bem como os rótulos devem acompanhar os produtos. É permitido que em substituição ao rótulo seja utilizado um carimbo no verso do Termo de Recebimento, constando todos os dados exigidos pela Resolução SESA/PR nº 748/14.

10.12 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 Termo de Recebimento, 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

11.1 São obrigações da Contratante:

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

11.1.2 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;

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

11.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;

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

11.2 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.

11.3 São obrigações da Contratada: cumprir todas as exigências constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

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

11.5 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, de 1990);

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

11.7 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;

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

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

11.10 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 4993/2016.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente nas escolas será efetuado somente mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pelo contratado, 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.

12.2 O prazo para apresentação das Notas Fiscais aos NREs é 3º (terceiro) dia útil subsequente ao fornecimento dos alimentos.

12.3 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 NRE no Anexo V), que confirmará por meio de Atesto nas Notas Fiscais caso sejam correspondentes à soma dos romaneios.

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

12.5 As Notas Fiscais deverão ser emitidas mensalmente, podendo ser consolidadas por município ou grupo de municípios que pertencem à mesma jurisdição de cada NRE, totalizando as entregas das escolas de cada município, acompanhadas dos respectivos Termos de Recebimento, assinados e carimbados pelo responsável de cada escola.

12.6 As Notas Fiscais devem ser nominais ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional, CNPJ nº 22.112.109/0001-53, Rua dos Funcionários nº 1323, Cabral, 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 comprovantes de entrega numerados, referentes ao município a que se refere à nota fiscal. Serão devolvidas, reiniciando a contagem do prazo, as notas fiscais que contiverem rasuras, borrões ou forem ilegíveis, ainda que parcialmente.

12.7 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com a somatória dos Termos de Recebimento anexados, sem rasuras.

12.8 No corpo da Nota Fiscal deve constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente) e município (s) a que se refere à nota.

12.9 Os contratados deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, **pois o pagamento mensal é condicionado à regularidade fiscal dos mesmos**. Por orientação do Grupo Administrativo Setorial do Fundepar, embasado na Lei Estadual 15.608 de 16/08/2007, os pagamentos somente serão efetuados caso toda Nota Fiscal esteja acompanhada das certidões negativas municipais, estaduais e federais ou do CRC do GMS.

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

12.11 Os pagamentos do arroz e feijão entregues na Unidade Armazenadora do Programa são vinculados à aprovação do produto pelo controle de qualidade.

12.12 Por força do disposto no Dec. Est. nº 4.505, publicado no diário Oficial do Poder Executivo no dia 07/07/2016, edição 9735, regulamentado pela resolução da SEFA 1212/2016 publicada no Diário Oficial do Poder Executivo no dia 14/09/2016, edição 9181 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 à FUNDEPAR os números da agência e da conta corrente.

13. PROPOSTAS DE PREÇOS E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

13.1 Os preços são previamente definidos conforme descrito no item 4 (quatro) deste Termo de Referência, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/09 e Resolução CD/FNDE nº 26/13 e nº 04/15, não havendo proposta de preços diferenciados pelos fornecedores.

13.2 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.

13.3 A habilitação deverá observar as regras constantes no Capítulo II do Título III da Lei Estadual nº 15.608/07, no que couber. Todas as exigências legais estão descritas no Edital e seus anexos.

14 SUBCONTRATAÇÃO

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

14.2 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.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portador de DAP Jurídica, em atendimento ao exposto no artigo 14 da Resolução nº 4/2015 do FNDE, que determina que “Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”.

16. CONTROLE DE EXECUÇÃO

16.1 Nos termos do art. 118 da Lei Estadual n.º 15.608/2007, será designado 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, podendo, para tanto, ser auxiliado por um ou mais fiscais na realização de suas atividades.

16.2 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.

16.3 O representante da Administração anotarà 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.

16.4 Nos termos do Art.118 da Lei nº 15.608/07, as funções de gestor e fiscal do contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria, emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

16.5 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

16.6 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.

17. CONTROLE DE QUALIDADE

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

17.2 Os produtos ARROZ e FEIJÃO, entregues no armazém central do Programa, passarão, obrigatoriamente, por inspeção e análises através de laboratório contratado pelo FUNDEPAR. As características dos produtos serão aferidas com base nos critérios e parâmetros definidos no Manual de Especificação Técnica.

17.3 Caso os alimentos estejam fora das especificações deste Edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo a contratada ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência.

17.4 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.

17.5 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.

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

17.7 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.

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

18. ESTIMATIVA DE VALORES CONTRATUAIS

18.1 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 lácteos, panificados e sucos, onde são considerados os preços do item com maior preço.

18.2 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.

18.3 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 fornecida 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 não será atingido, não cabendo ao FUNDEPAR a obrigatoriedade de cumprir o valor médio estimado, nem quaisquer ônus decorrentes disto.

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

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

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

ANEXO III - HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO

1.1 Os documentos apresentados nesta Chamada Pública de Credenciamento deverão:

- a) Estar em nome do 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 ser digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2 Os 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 8.666/93 e artigo 78 da Lei estadual 15.608/07, 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 e d) Utilização de agrotóxicos respeitando-se os Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos e Não uso de agrotóxicos não permitidos na produção convencional 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 VIII).

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 no 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 a regularize até a data solicitada.

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

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 nº8.666/93, Art. 32, Inciso 3º).

1.10 O 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 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

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 sendo 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 do PROPONENTE	
2	Declaração de não existência de trabalhadores menores	Modelo Anexo
3	Estatuto Social do 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 do 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	http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp
8	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011	http://www.tst.jus.br/certidao
9	Certidão Negativa de Tributos Estaduais	Secretaria Estadual de Finanças http://www.cdw.fazenda.pr.gov.br/cdw/emissao/certidaoAutomatica
10	Certidão Negativa de Tributos Municipais	Secretaria Municipal de Finanças
11	Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União - CND	http://www.receita.fazenda.gov.br/aplicacoes/ATSPO/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1
12	Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)	www.caixa.gov.br
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 pela para emissão

15	Extrato da DAP Jurídica para Proponentes, emitido nos últimos 60 dias antes da data do cadastramento no Sistema Eletrônico Merenda	http://smap14.MDA/SAF.gov.br/extratodap/ 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 do 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 002/2017 - Fundepar.
4	Declara para fins de direito, sob penas do artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública são verdadeiros e autênticos.
5	Declaração do 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 do 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 do 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 do 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 ou Sistema Participativo de Garantia (SPG), com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.	Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia (OCS)
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

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 Cadastral emitida pelo Sistema Eletrônico Merenda, ou a relação de documentos do quadro V.	Sistema Eletrônico Merenda ou meio físico

3. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO TÉCNICA

Quadro V - 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 X), para todos os alimentos *minimamente processados, processados e de origem animal: <ol style="list-style-type: none"> 1. Abóbora a vácuo 2. Arroz 3. Bebida láctea 4. Bolacha caseira 5. Carne suína com osso congelada 6. Cuca/bolo 7. Doce em pasta 8. Farinha de mandioca 9. Farinha de trigo 10. Feijão 11. Filé de peixe congelado 12. Iogurte 13. Leite pasteurizado 	Modelo Anexo
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

	14. Mandioca a vácuo 15. Mel 16. Molho de tomate 17. Ovos 18. Pão caseiro fatiado 19. Polpa de fruta congelada 20. Sobrecoxa de frango congelada 21. 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)	Foto, DVD, e-mail, pen drive ou <u>preferencialmente anexados no Sistema Eletrônico Merenda</u>
3	Licença ou Alvará Sanitário VIGENTE (*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: **Bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, sobrecoxa de frango congelada, iogurte, leite pasteurizado, mel, ovos.	SIF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento SIP: Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento SIM: 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. A apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) vigente e homologada é obrigatória (**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/ultra pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá enviar a ART do médico veterinário responsável pelo proponente MAIS 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	<p>Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal deverá enviar a cópia da carteira do CRMV do médico veterinário responsável pelo proponente MAIS 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)</p>	<p>Médico Veterinário Responsável Técnico</p>
10	<p>Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral</p>	<p>Modelo Anexo</p>
11	<p>Caso haja terceirização do beneficiamento/abate: Contrato de Terceirização com firma reconhecida E REGISTRADO 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)</p>	<p>Associação ou Junta Comercial</p>

4. ORIENTAÇÕES GERAIS

4.1 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 ele, para dirimir eventuais dúvidas sobre a documentação.

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

4.3 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 = nº de agricultores detentores de DAPs familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

4.4 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.

4.5 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

NRE	DDD	GERAL	ENDEREÇO
APUCARANA	43	3420-1600	RUA DOUTOR MUNHOZ DA ROCHA, 310 – CENTRO
AM NORTE	41	3262-4069	RUA XV DE NOVEMBRO, 1855 - ALTO DA XV
AM SUL	41	3277-7556	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	3333-2843	AVENIDA BRASIL, 2040
CIANORTE	44	3619-8100	RUA GUARARAPES, 171
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5154	AVENIDA MINAS GERAIS, 435
CURITIBA	41	3326-2470	RUA INÁCIO LUSTOSA, 700
DOIS VIZINHOS	46	3581-5151	AVENIDA RIO GRANDE DO SUL, 321
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4011	RUA QUINTINO BOCAIÚVA, 429
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4918	AVENIDA JÚLIO ASSIS CAVALHEIRO, 1272 - CENTRO
GOIOERÊ	44	3521-8663	AVENIDA DEZENOVE DE AGOSTO, 642 – CENTRO
GUARAPUAVA	42	3621-7602	RUA PEDRO ALVES, 104
IBAITI	43	3546-8125	RUA NILO SAMPAIO, S/N
IRATI	42	3421-2222	RUA CEL. EMILIO GOMES, 111
IVAIPORÃ	43	3472-5735	RUA SANTA CATARINA, 305 – CENTRO
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	3372-1328	AVENIDA MARINGÁ, 290
MARINGÁ	44	3218-7102	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	3220-5331	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	3379-7239	AVENIDA TIRADENTES, 1001 – CENTRO
UMUARAMA	44	3621-8605	AVENIDA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 3328
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1834	RUA PROFESSORA AMAZILIA, 593
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1109	RUA SETE DE SETEMBRO, 39 - CENTRO

ANEXO V

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA
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, Catanduvás, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.
Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procopio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procopio, Itambaracá, Jataizinho, 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.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis,

	Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Guarapuava	Campina do Simão, 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.
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 Iguçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Vila Alta, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

ANEXO VI

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS POR MESORREGIÃO GEOGRÁFICA PARANAENSE

MESORREGIÃO	MUNICÍPIOS
Centro ocidental	Araruna, Barbosa Ferraz, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziânia, Mamborê, Peabirú, Quinta do Sol, Roncador, Terra Boa, Altamira do Paraná, Boa Esperança, Campina da Lagoa, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Moreira Sales, Nova Cantu, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Centro oriental	Arapoti, Jaguariaíva, Piraí do Sul, Sengés, Carambeí, Castro, Palmeira, Ponta Grossa, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Telêmaco Borba, Tibagi, Ventania.
Centro Sul	Campina do Simão, Candói, Cantagalo, Espigão Alto do Iguaçu, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Inácio Martins, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Pinhão, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Reserva do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Turvo, Virmond, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Honório Serpa, Mangueirinha, Palmas, Boa Ventura do São Roque, Laranjal, Mato Rico, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Metropolitana de Curitiba	Adrianópolis, Cerro Azul, Doutor Ulisses, Almirante Tamandaré, Araucária, Balsa Nova, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Largo, Campo Magro, Colombo, Contenda, Curitiba, Fazenda Rio Grande, Itaperuçu, Mandirituba, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, São José dos Pinhais, Tunas do Paraná, Lapa, Porto Amazonas, Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná, Agudos do Sul, Campo do Tenente, Piên, Quitandinha, Rio Negro, Tijucas do Sul.
Noroeste	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Tuneiras do Oeste, Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Diamante do Norte, Guairaçá, Inajá, Itaúna do Sul, Jardim Olinda, Loanda, Marilena, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Londrina, Nova Prata do Iguaçu, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranaipoema, Paranaíba, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Izabel do Ivaí, Santa Mônica, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, São Pedro do Paraná, Tamboara, Terra Rica, Altônia, Alto Paraíso, Alto Piquiri, Brasilândia do Sul, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Mariluz, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama.
Norte central	Apucarana, Arapongas, Califórnia, Cambira, Jandaia do Sul, Marilândia do Sul, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Sabáudia, Ângulo, Astorga, Atalaia, Cafeara, Centenário do Sul, Colorado, Flórida, Guaraci, Iguaçu, Itaguajé, Jaguapitã, Lobato, Lupionópolis, Mandaguaçu,

	<p>Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Nova Esperança, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santa Inês, Santo Inácio, Uniflor, Bom Sucesso, Borrazópolis, Cruzmaltina, Faxinal, Kaloré, Marumbi, Rio Bom, Doutor Camargo, Floraí, Floresta, Itambé, Ivatuba, Ourizona, São Jorge do Ivaí, Arapuã, Ariranha, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Nova Tebas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí, Cambé, Ibiporã, Londrina, Pitangueiras, Rolândia Tamarana, Mandaguari, Marialva, Maringá, Paiçandu, Sarandi, Xambê, Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Florestópolis, Miraselva, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Sertanópolis.</p>
Norte Pioneiro	<p>Assaí, Jataizinho, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Cecília do Pavão, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Uraí, Abatiá, Andirá, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Ribeirão do Pinhal, Santa Amélia, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, Sertaneja, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Sapopema, Barra do Jacaré, Cambará, Jacarezinho, Jundiá do Sul, Ribeirão Claro, Santo Antônio da Platina, Carlópolis, Guapirama, Joaquim Távora, Quatiguá, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz.</p>
Oeste	<p>Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Corbélia, Diamante do Sul, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Nova Aurora, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Céu Azul, Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Vera Cruz do Oeste, Assis Chateaubriand, Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Formosa do Oeste, Guaíra, Iracema do Oeste, Jesuítas, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo, Tupãssi</p>
Sudeste	<p>Irati, Mallet, Rebouças, Rio Azul, Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Prudentópolis, Teixeira Soares, Antônio Olinto, São João do Triunfo, São Mateus do Sul, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, União da Vitória.</p>
Sudoeste	<p>Ampére, Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola do Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza, Santa Izabel do Oeste, Barracão, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Pinhal de São Bento, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santo Antônio do Sudoeste, São Jorge do Oeste, Verê, Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Coronel Vivida, Itapejara do Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João, Saudades do Iguaçu, Sulina, Vitorino.</p>

Fonte: IBGE/ Ipardes, 2012.

ANEXO VII

RELAÇÃO DE ESCOLAS INDÍGENAS

NRE	MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTO
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 IGUACU	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
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 VIII

DECLARAÇÕES/TERMOS DE ACEITE constantes no SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

O Representante Legal do 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 que todos os alimentos e/ou ingredientes utilizados no preparo destes, são produzidos pela agricultura familiar, de acordo com a Resolução nº 26/2013 do FNDE, Art. 24.

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

DECLARA que se responsabilizam pelo cumprimento das RESOLUÇÕES/CD/FNDE Nº 26/2013 e Nº 04/2015 DO FNDE/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP familiar/ano/Entidade Executora.

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 que os cooperados/associados declarados como “orgânicos e/ou agroecológicos” possuem certificação válida e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas deste Edital e da legislação pertinente vigente.

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 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.

7. Declaração de anuência

Declara o pleno conhecimento, anuência e entendimento das exigências previstas no Edital nº 002/2017- Fundepar.

8. Declaração de autenticidade

Declara para fins de direito, sob penas do 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 IX

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 002/2017 - 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 trabalho, trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, ____ de _____ de 201__

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ

ANEXO X

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 FIRMA RECONHECIDA e REGISTRADO em cartório?	
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	
Telefone	()
E-mail	
Município/Estado	
Licença/alvará sanitário	Nº _____ Validade: / /
Produtos de origem animal: número do Serviço de Inspeção	() SIF nº _____ () SISBI () SIP nº _____ () SIM nº _____ Município: _____
Para suco e polpa de fruta	Registro no MAPA nº _____
Ingredientes – em ordem decrescente de quantidade	
Aditivos (corantes, conservantes, aromatizantes, estabilizantes, espessantes) *aditivos artificiais não são permitidos	

EMBALAGEM	Tipo (garrafa, bandeja, saco, pote, caixa)	Material (vidro, plástico, metal, papel, papelão, madeira)	Peso líquido (kg/l)
Primária			
Secundária			

*Primária: entra em contato com o alimento; Secundária = fardo, caixa (se houver).

RESPONSÁVEL TÉCNICO (somente para produtos de origem animal)	
Nome	
Nº do Conselho Regional de Medicina Veterinária	
Assinatura	

Responsável pela cooperativa/associação: _____

Local e data: _____ / _____ / _____



ANEXO XI

TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR FNDE/PNAE

TERMO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS - PNAE ESTADUAL – Nº _____				
RAZÃO SOCIAL DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO		CNPJ		
MUNICÍPIO		MÊS	ANO	
NOME DA ESCOLA				
ALIMENTO	LOTE*	QUANTIDADE	PREÇO R\$	
			UNITÁRIO	TOTAL
TOTAL				
1ª Via Fundepar / 2ª Via ESCOLA				
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA:				
Declaro que conferi e recebi os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos no Edital nº 002/2017, comprometendo-me pela sua destinação final.				
Obs.:				
NOME COMPLETO:		CARGO/FUNÇÃO:	RG:	
DATA:		CARIMBO DA ESCOLA:		
Regime Especial de Circulação de Mercadorias SEFA/PR nº 4.673/2012, alterado pelo Aditivo nº 5.118/2014.				
ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA				
*Lote: identificação conforme Resolução SESA nº 748/2014.				

ANEXO XII

**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 _____, neste ato _____, CEP _____ representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL _____, RG nº _____, CPF/MF nº _____, e pelo seu RE SPONSÁVEL 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 Reconstituintes 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 RT 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 Reconstituintes 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 201 ____

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

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)

ANEXO XIII

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 Caso em que 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 Caso em que 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.

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

2 ENTREGA DO PRODUTO

Conforme frequência prevista no Termo de Referência.

2.1 LOCAIS DE ENTREGA

2.1.1 Grupos “Arroz” e “Feijão”: podem ser entregues diretamente na escola ou na Unidade Armazenadora do Programa, na região de Curitiba, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

2.1.2 Grupos frutas *in natura*, hortaliças e semente, legumes e tubérculos, temperos, leite, lácteos, farinhas, carnes e ovos, sucos, panificados e complementos: devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

2.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA NA UNIDADE ARMAZENADORA

2.3.1. O fornecedor de arroz e feijão que optar pela entrega na Unidade Armazenadora deverá agendar junto a Unidade Armazenadora por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,

2.3.1.1. O veículo, para descarga, deverá chegar à Unidade Armazenadora no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

2.3.1.2. Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, a Unidade Armazenadora deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

2.3.1.3. O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda da Unidade Armazenadora.

2.3.1.4. A Unidade Armazenadora poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquela Unidade Armazenadora.

2.3.2. Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências da Unidade Armazenadora.

2.3.3. Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.

2.3.4. O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

2.3.5. Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

2.3.5.1. A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

2.3.6. Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e anexos.

2.4. QUANTIDADE

2.4.1. Conforme indicado no edital.

2.5. ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

2.5.1. Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

2.5.2. O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

2.5.3. O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

3 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

3.1 PRODUTOS ENTREGUES NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.1 INSPEÇÃO

3.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

3.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

3.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das

embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

3.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será **INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA**.

3.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à **INSPEÇÃO** das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

3.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

3.1.1.7 **INSPEÇÃO** dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

1	Nº DE UNIDADES POR LOTE	2	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	3	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02
	de 1201 a 3.200		50		03
	de 3201 a 10.000		80		05
	de 10.001 a 35.000		125		07
	de 35.001 a 150.000		200		10
	de 150.001 a 500.000		315		14
	acima de 500.000		500		21

3.1.1.8 Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).

3.1.1.9 Os lotes serão **APROVADOS** na **INSPEÇÃO** quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

3.1.1.10 A **CONTRATANTE** reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

3.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.2.1 Dos lotes preliminarmente APROVADOS, serão COLETADAS entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

3.1.2.2 O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

3.1.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao Laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

3.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

3.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

3.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:

A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

3.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

3.1.3.2 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

<i>PRODUTOS</i>	<i>PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)</i>
Arroz parboilizado e polido/ Arroz Mix	07
Feijão preto e cores <i>in natura</i>	07

3.1.2.3 Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

3.1.3.4 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

- A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;
- B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

3.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.4. 1 O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e Análise pelo Laboratório.

3.1.4.1 O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

3.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.5.1 O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

3.1.5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

3.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

3.1.5.4. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

3.1.5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

3.1.5.6. Se a REPROVAÇÃO disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

3.1.5.7. A complementação da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

3.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMazenadora

3.1.6.1. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao LABORATÓRIO.

a) O direito à REINSPEÇÃO, caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

b) Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

3.1.6.2. O LABORATÓRIO informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

3.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA

recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

3.1.6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

3.1.6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

3.1.6.6. A CONTRATANTE indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

3.1.6.7. O LABORATÓRIO elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

3.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

3.1.6.9. Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

3.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

3.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

3.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

3.2 CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS

3.2.1 Os produtos entregues nas escolas são coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde local, nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores.

3.2.2 Os produtos são enviados para análise de resíduo agrotóxico, e integram os indicadores do Programa Estadual de Monitoramento de Resíduo Agrotóxico – PARA.

3.2.3 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e os laudos são compartilhados com o 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 PRODUTOS COM ENTREGA DIRETAMENTE NAS ESCOLAS

A) Abóbora e mandioca minimamente processadas (à vácuo): 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 à vácuo (podendo ser à vácuo congelado ou 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. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Validade mínima 7 dias.

B) Bebida láctea: 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 da massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m) Pode conter: frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Deve conter 1 litro. Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. Validade mínima de 07 dias a 4° C.

C) Bisteca suína congelada: Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70 g cada, devem ser congeladas a uma temperatura de – 8° a - 12° graus centígrados 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 Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem deve conter até 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. Validade mínima de 180 dias.

D) Bolacha caseira: Deve utilizar obrigatoriamente farinha de trigo da agricultura familiar. Produto obtido pelo cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito

estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Embalagem contendo até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).

Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. Validade mínima de 03 dias.

E) Cuca e bolo simples sem recheio: Deve utilizar obrigatoriamente farinha de trigo da agricultura familiar. Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Deve se apresentar sem indícios de fermentação ou bolor e estar em perfeito estado de conservação. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré-preparado para bolo). Embalagem com até 2 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico. Validade mínima de 03 dias.

F) Doce de frutas em pasta/geleia: É o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce). É vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais. Embalagem com capacidade de até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem de plástico ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. Validade mínima de 20 dias.

G) Farinha de mandioca branca / farinha de mandioca torrada: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) previamente descascadas, lavadas, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010. Validade: mínima de 150 dias a partir da data de entrega.

H) Filé de peixe congelado: 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 à 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, tilapia, 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, de polietileno, atóxico. Validade mínima de 30 dias.

I) Frutas, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos: de boa qualidade, *in natura*, 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.

J) Iogurte líquido: 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.

K) Leite pasteurizado: 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. Conter 1 litro. 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. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), em caixas plásticas limpas que contenham até 10 litros e à temperatura de 0° C a 5° C em veículos higiênicos isotérmicos ou frigorificados, de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 05 dias.

L) Mel: Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não deve apresentar caramelização nem espuma superficial. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), de acordo com a abrangência de fornecimento e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Validade mínima de 24 meses.

M) Molho de tomate: Produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Solanum lycopersicum*), podendo ser adicionado de cebola (*Allium cepa L.*) e temperos naturais que conferem sabor ao produto. Deve apresentar-se em forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter corantes e conservantes artificiais, pele, sementes e pimenta. 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). Validade mínima de 30 dias.

N) Pão caseiro fatiado (máx. 2 Kg): Deve utilizar obrigatoriamente farinha de trigo 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 se apresentar sem indícios de fermentação ou bolor e estar em perfeito estado de conservação. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação destes ingredientes. Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho. Devem estar acondicionados individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. Validade mínima de 03 dias.

O) Polpa de fruta congelada: As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites

mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. As frutas permitidas para polpa são somente: abacaxi, acerola, amora, goiaba, juçara, kiwi, manga, maracujá, morango, pera, pêssego e pitanga. Todas as polpas deverão apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de Salmonella e Coliformes termo tolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA. Embalagem de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e diluição/modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 24 meses a -18°C .

P) Sobrecoxa de frango congelada com osso : 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, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado, embalagem deve conter até 3 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Deve ter registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 180 dias.

Q) Suco de laranja integral: É o produto obtido a partir de expressão ou extração da laranja (*Citrus sinensis*), integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto. 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. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Embalagem de no mínimo 1 L – máximo 1,5 L. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. Validade mínima 5 dias.

R) Suco de maçã integral: bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus, 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. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Embalagem de no mínimo 1 L – máximo 1,5 L. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. Validade mínima de 180 dias.

S) Suco de uva integral: 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 matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Embalagem de no mínimo 1 L – máximo 1,5 L. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. Validade mínima de 180 dias.

T) Farinha de trigo branca – tipo 1:

1 CARACTERIZAÇÃO	
A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (<i>Triticum vulgares</i>) 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)	Próprias
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 (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.5.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50g (crítico)

2.5.3 Outras falhas	Ausência (crítico)
2.6 Proteínas	Mínimo 10,0g/100g (crítico)
2.7 Ferro	Mínimo 4,2mg/100g (crítico)
2.8 Ácido fólico	Mínimo 150,0 / Máximo 0,50mg/kg (crítico) µg/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,40g/100g (crítico)
2.10 Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmiu	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
2.15 <i>B.cereus/g</i>	Máximo 3x10 ³ /g (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C	Máximo 10 ² N / Máximo 0,50mg/kg (crítico) MP/g (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 Resolução nº12 – 24/07/1978	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 344 de 13/12/2002 –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 (ver também 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 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante	
6.2 Máximo 12 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6 ± 1,0g/100g, 2,7 ± 0,4g/100g; 2.8 ± 30µg/100g; 2.9 ± 0,1g/100g; 2.10 ± 1,0g/100g; 2.11; 2.12 e 2.13 ± 0,02mg/kg.

U) Ovo:

1 CARACTERIZAÇÃO	
<p>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) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.</p>	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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
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	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)
3 REFERÊNCIAS:	
3.1 RDC 12/01 – ANVISA	
3.2 Portaria nº 1/90 – MAPA	

3.3 Decreto nº 56.585/65
3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
3.5 RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
3.6 RDC 14/14 – ANVISA/MS
4. VALIDADE
4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega
5. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver 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 e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) . 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 e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) .
5.2 Máximo 30 ovos
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).
6. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1 Caixa de papelão
6.2 Máximo 15 dúzias (180 unidades)
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

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

2 PRODUTOS COM OPÇÃO DE ENTREGA DIRETAMENTE NAS ESCOLAS OU NA UNIDADE ARMAZENADORA

FEIJÃO CARIOCA	
1	CARACTERIZAÇÃO GERAL
<p>É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris L.</i>, 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.</p>	

FEIJÃO PRETO	
1	CARACTERIZAÇÃO GERAL
<p>É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris L.</i>, 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.</p>	

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 (Após o preparo)	próprias
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 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	ausência (crítico)
2.5.1 Insetos vivos	ausência (crítico)
2.5.2 Matéria terrosa/pedras	ausência (tolerável)
2.6 Classificação	até tipo 2 (crítico)
2.7 Classe diferente da declarada	ausência (crítico)
2.8 Umidade	máximo 14,0g/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)
2.12 <i>Coliformes a 45°C/g</i>	Máximo 10 ² /g (crítico)
2.13 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (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 12/08 - MAPA	
3.2 RDC 12/01 - ANVISA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também 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)	
5.4 Deve conter etiqueta ou impressão com os dizeres “Proibida a Venda – Alimentação Escolar – FNDE/MEC – FUNDEPAR/PR - Disque Denúncia (41) 3250-8100”	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a cooperativa/associação	
6.2 Máximo 20 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: ±1,4 g/100g ; 2.9: ±0,01mg/kg; 2.10: ±0,02 mg/kg; 2.11: ±0,01mg/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
Pencicurorom	0,05	
Piraclostrobina	0,1	
Metolacloro	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	
ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>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. Não é permitida a mistura de classes.</p>	
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 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.4 Características sensoriais (<i>Antes do preparo</i>)	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 Tipo	Até 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	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 (<i>Após preparo</i>)	Próprias
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 - Cádmi	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também 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)	
5.4 Deve conter etiqueta ou impressão com os dizeres “Proibida a Venda – Alimentação Escolar – FNDE/MEC – FUNDEPAR/PR - Disque Denúncia (41) 3250-8100”	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a cooperativa/associação	
6.2 Máximo 20 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	

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.

PRODUTO ARROZ MIX (50% Parboilizado e 50% Polido) – Tipo único	
1	CARACTERIZAÇÃO <p>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.</p>
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	Insetos vivos Ausência (crítico)
2.4	Características sensoriais (Antes do preparo) Próprias
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 (Após preparo) 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 – Cádmiio Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1	Instrução Normativa 06 – 16/02/09 M.A.
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/M.S.
3.3	RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
3.4	RDC 7/2011– ANVISA/M.S.
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Validade mínima de 12 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote

5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também 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)
5.4	Deve conter etiqueta ou impressão com os dizeres “Proibida a Venda – Alimentação Escolar – FNDE/MEC – FUNDEPAR/PR - Disque Denúncia (41) 3250-8101”
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a cooperativa/associação fornecedora/fabricante
6.2	Máximo 20 kg
6.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

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)
Parboilizado/ Polido / Mix	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	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.



**ANEXO XIV
MINUTA DO CONTRATO**

CONTRATO N.º /2018 _____

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

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – Fundepar, inscrita no 14/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado na Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, Sérgio Brun, conforme Decreto nº 7656/17 - Fundepar, doravante denominada **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 002/2017 – 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 002/2017 – 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 Anexo XIII do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 002/2017 – Fundepar. A rotulagem deve obedecer às RDC da ANVISA nº 123, de 13/05/04, RDC 163, de 17/08/03, RDC nº 359 e 360, de 23/12/03 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 que 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 o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser 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 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

CLÁUSULA QUARTA – VISTORIA:

Fica a CONTRATANTE com o direito de, a qualquer momento, após a celebração deste, efetuar vistoria no local da fabricação dos produtos adquiridos, podendo, a seu critério, submetê-los a testes específicos, através de Instituição Oficial.

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO:

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 – TIPO, COMPOSIÇÃO, CAPACIDADE E CARACTERÍSTICA 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 SÉTIMA – 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 ANEXO XIII do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 002/2017 – Fundepar.

CLÁUSULA OITAVA: 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 002/2017 - Fundepar.

CLÁUSULA NONA – 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 DÉCIMA: RESPONSABILIDADE SOCIAL

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: 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 do alimento, devendo a entrega dos grupos semanal e quinzenal ocorrer de segunda à quarta-feira, e os mensais e bimestrais de segunda a sexta-feira.

Os produtos devem atender às condições estabelecidas no Anexo XIII do Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 002/2017 - 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 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 SEGUNDA – VALOR

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DESPESAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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 QUINTA: PAGAMENTO

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

§ 1º - Para fins de pagamento, a contratada deverá informar e manter uma conta bancária própria, 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 Termos de Recebimento preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento;
- b) Nota Fiscal totalizada por município ou grupo de municípios, nominal ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional, contendo o (s) nome (s) do (s) município (s) atendido (s) e a numeração dos Termos de Recebimento. Tal

- documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhá-lo, acompanhado pelos respectivos comprovantes de entrega referentes ao (s) município (s) a que se refere à nota fiscal.
- c) Os grupos formais deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, pois o pagamento mensal é condicionado à regularidade fiscal da cooperativa/associação. Tal determinação tem respaldo na Lei Estadual 15.608 de 16/08/2007, os pagamentos somente serão efetuados caso toda nota fiscal esteja acompanhada das certidões negativas trabalhista, municipais, estaduais e federais, bem como **manter o cadastro no Sistema de Gestão e Materiais – GMS/SEAP permanentemente atualizado.**
 - d) O pagamento somente será efetuado se o valor da nota fiscal coincidir com a somatória dos Termos de Recebimento anexados, se não houver incorreções e rasuras nos comprovantes de entrega, portanto, as partes devem preencher com a máxima atenção tal documento.
 - e) No corpo da nota fiscal devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente), município a que se refere à nota e, caso haja, a numeração dos Termos de Recebimento.
 - f) Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000.00 (vinte mil reais) por DAP familiar/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 04/15.
 - g) A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.
 - h) A contratada deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.
 - i) Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme a Tabela de Preços PNAE 2018 constante do Edital de Chamada Pública de Credenciamento Fundepar nº 002/2017.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: IMPEDIMENTOS

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

Conforme art. 99, inc. XV, da Lei Estadual nº 15.608/2007 é a obrigação de o CONTRATADO manter, durante toda a execução do contrato, todas as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública de Credenciamento nº 002/2017- Fundepar.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: ARQUIVAMENTO DE NOTAS FISCAIS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: 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 NONA: ALTERAÇÕES

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

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

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

§ 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 VIGÉSIMA: FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e 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- 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: VINCULAÇÃO

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Edital da Chamada Pública de Credenciamento n.º 002/2017 - Fundepar, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e nº 04/15, pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que o regulamente, em todos os seus termos, que serão aplicados, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: 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 e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do 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; ou
- 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 TERCEIRA: VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - 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 15.608/07;
- 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 de créditos da contratada para fazer em face de prejuízos causados à Contratante, no limite desses prejuízos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - 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 15.608/07, desde que não haja culpa da Contratada, conforme disposto no Art. 129, §2º da referida lei. Caberá ainda à Contratada o direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - 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 no mesmo;
- 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 SÉTIMA - 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.
- 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 OITAVA: GESTOR E FISCAL

Nos termos do Art.118 da Lei nº 15.608/07, as funções de gestor e fiscal de contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

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.

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.

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 O PROPONENTE e o CONTRATADO que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual n.º 8.666/93 e Lei Estadual n.º 15.608/2007, estarão sujeitos às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;

1.3 O PROPONENTE e o CONTRATADO 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 ao PROPONENTE, ao adjudicatário e ao contratado, 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.

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 manter 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 ao PROPONENTE ou 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 manter 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 ao PROPONENTE ou 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 item "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 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 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 12.846/13, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/14;

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 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.

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 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.



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



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 2018.

Sergio Brun

Diretor Presidente Fundepar

Decreto nº 7656/17

Contratada: Assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS

1. _____ 2. _____