

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2013 – SEED/SUDE

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

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

1. DO OBJETO

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

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação Orçamentária -4095.33903201.116, rubrica orçamentária - 3390.3201, sub elemento de despesa - 3201, fonte 116 - Recurso Federal.

3. DO VALOR

O valor **máximo** total previsto do procedimento é de R\$ 58.000.000,00 (cinquenta e oito milhões de reais).

4. DA PARTICIPAÇÃO

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

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

5. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Qualquer cidadão ou proponente poderá solicitar esclarecimentos, informações, providências ou impugnar o presente edital. Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados na Secretaria da Educação – SEED, na Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, Curitiba – Paraná.

5.2. Caberá à Comissão de Análise e Julgamento, decidir acerca do pedido de impugnação do edital.

5.3. Os pedidos de esclarecimentos, informações ou providências, deverão ser encaminhados via *internet*, através de correio eletrônico: ***agriculturafamiliar@seed.pr.gov.br***, ou por telefone pelos nº (41) 3250-8281 e 3250-8315, de segunda a sexta-feira em horário comercial.

6. DAS INSCRIÇÕES

6.1. O período de inscrições para a seleção das cooperativas e associações, interessadas no fornecimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar às escolas da rede pública estadual de ensino, será das **08:00 horas do dia 08/11/2013** até às **17:00 horas do dia 27/11/2013** por meio eletrônico através da *internet*, no endereço: <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br/>

7. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

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

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

7.3. A documentação deve ser enviada em cópia devidamente **autenticada** ou acompanhada dos seus respectivos originais, salvo certidões obtidas e disponibilizadas pelos órgãos competentes na internet.

7.4. No caso de terceirização de serviços, a **contratada deverá oferecer somente o serviço de beneficiamento**, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação, devendo constar tal cláusula no contrato de terceirização (documento 27 do Item 7.1).

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;	www.receita.fazenda.gov.br
2) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias antes da data prevista para entrega da documentação à Comissão de Análise e Julgamento da SEED;	www.mda.gov.br
3) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social – CND – INSS;	www.dataprev.gov.br

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



4) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS , fornecida pela Caixa Econômica Federal;	www.cef.com.br
5) Estatuto Social da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações;	Junta Comercial ou cartório do município
6) Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações;	Junta Comercial ou cartório do município
7) Resumo da Intenção de Venda assinado pelo representante legal da cooperativa ou associação , conforme modelo disponibilizado no sistema eletrônico da presente Chamada Pública e gerado na efetivação da Intenção de Venda;	www.comunidade.diaadia.pr.gov.br (gerado no final da confecção da Intenção de Venda)
8) Declaração de Produção onde consta que os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar a serem entregues são <u>produzidos</u> pelos cooperados/associados relacionados na Intenção de Venda;	Modelo Anexo VI
9) Prova de regularidade com a Fazenda Federal: Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, expedida na jurisdição da sede da cooperativa ou associação proponente;	www.receita.fazenda.gov.br
10) Prova de inscrição Estadual para emissão, obrigatória , de nota fiscal de venda;	Secretaria de Estado da Fazenda www.receita.fazenda.pr.gov.br
11) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da cooperativa ou associação proponente;	Secretaria de Estado da Fazenda www.receita.fazenda.pr.gov.br
12) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal , da cooperativa ou associação proponente;	Secretaria Municipal da Fazenda
13) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica ,	EMATER, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, SINTRAF, Sindicatos Rurais, INCRA ou outra entidade credenciada pelo MDA para emissão de DAP.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



14) Declaração da cooperativa/associação, responsabilizando-se pelo controle do limite individual de venda por agricultor familiar: valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar PRONAF - DAP Jurídica/ano;	Modelo anexo V
15) Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho;	Modelo anexo VIII
16) Declaração de não existência de trabalhadores menores;	Modelo anexo VII
17) Comprovante do registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA para sucos e polpa de fruta congelada.	www.agricultura.gov.br
18) Cópia do Certificado de Produtor Orgânico , fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS , estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentada pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007, com lista de produtores , para alimentos orgânicos <i>in natura</i> e processados; A Comissão de Análise e Julgamento, considerará como válido os certificados emitidos pelas seguintes organizações de avaliação orgânica credenciadas: Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro – ABIO, Associação de Agricultura Natural de Campina e Região – ANC, Associação Ecovida de Certificação Participativa – REDE ECOVIDA, Ecocert Brasil Certificadora Ltda, IBD Certificações Ltda, Instituto de Tecnologia do Paraná.	Documentos emitidos por: Empresas certificadoras credenciadas pelo MAPA (Selo SISORG) ou Sistemas Participativos de Garantia ou Declaração de Organização de Controle Social (OCS) cadastrada no MAPA. Endereço eletrônico: www.agricultura.gov.br
19) Licença Sanitária para produtos minimamente processados, listados a seguir: - Bolacha caseira, doce em pasta, abóbora e mandioca minimamente processadas, pães, cuca, macarrão seco, molho de tomate;	Vigilância Sanitária - Secretaria Municipal de Saúde. Não serão aceitas “declarações”.

<p>20) Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para alimentos de origem animal, como: leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, ovos, mel;</p>	<p>Ministério da Agricultura (SIF) ou Secretaria Estadual da Agricultura (SIP) ou Secretaria Municipal de Agricultura (SIM)</p>
<p>21) Lei municipal de Serviço de Inspeção - Quando a cooperativa/associação apresentar o SIM;</p>	<p>Secretaria Municipal de Agricultura</p>
<p>22) Anotação de Responsabilidade Técnica – ART homologada pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária, para produtos de origem animal;</p> <p>Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite ou o beneficiamento/abate dos produtos de origem animal, deverá enviar: contrato de terceirização registrado em cartório, ART do médico veterinário responsável pela cooperativa/associação, <u>mais</u> a ART da beneficiadora (usina, abatedouro).</p> <p>Obs: O RT não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.</p>	<p>Conselho Regional de Medicina Veterinária</p>
<p>23) Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV - do responsável técnico.</p>	<p>Médico Veterinário responsável técnico</p>
<p>24) Declaração Controle de Qualidade do Leite Cru Refrigerado e Leite Pasteurizado;</p>	<p>Modelo anexo XIII</p>
<p>25) Declaração da Cooperativa ou Associação produtora de leite, responsabilizando-se pelo controle da brucelose e tuberculose bovina de seus produtores cadastrados, dispensado quando a propriedade for considerada “livre” de acordo com as normas do MAPA/SEAB/DEFIS/DAS;</p>	<p>Modelo anexo XIV</p>

<p>26) Ficha técnica e amostra dos produtos minimamente processados, apresentados com a mesma embalagem e rótulo nos quais serão fornecidos:</p> <p>Bolacha caseira, cereais, feijão, iogurte, bebida láctea, mel, doce em pasta, abóbora e mandioca minimamente processadas, pães, cuca, macarrão seco, molho de tomate, polpa de fruta congelada e sucos.</p>	<p>Modelo anexo XI</p> <p>Poderão assinar como responsáveis por tal documento os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário, tecnólogo de alimentos. Caso a ficha técnica seja assinada por outro profissional que não os citados acima, esta deverá obrigatoriamente estar acompanhar de documentação comprobatória da habilitação técnica do responsável.</p>
<p>27) Contrato de Terceirização, registrado em cartório, quando houver terceirização de serviços para o beneficiamento do produto proposto.</p>	<p>Junta Comercial ou cartório do município</p>

8. DA INTENÇÃO DE VENDA

8.1. A **Intenção de Venda** será gerada automaticamente pelo sistema eletrônico com base na oferta da cooperativa/associação e da necessidade da escola, podendo ser alterada ou cancelada pelo interessado durante sua elaboração, antes da entrega da documentação a Comissão de Análise e Julgamento. Porém, deve ser observado que o **Resumo da Intenção de Venda** definitivo, a ser entregue junto com os demais documentos de habilitação, deve ter o **mesmo número de protocolo** da última versão registrada e gravada no sistema.

8.2. A cooperativa/associação, através da formulação da **Intenção de Venda** no sistema eletrônico, poderá ofertar até 11 grupos de alimentos permitidos, de acordo com a listagem no anexo I. A periodicidade de entrega dos alimentos deverá ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com os grupos e a necessidade da escola, à qual a futura contratada deverá adequar-se.

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

8.3. Na **Intenção de Venda**, a proponente deverá indicar os grupos de alimentos e os meses do ano que pretende fornecer, conforme consta no campo “**Quantidade de alimentos por escola**” no endereço eletrônico **www.comunidade.diaadia.pr.gov.br**.

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

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

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

8.7. Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento realizará a conferência da documentação apresentada e as informações cadastradas no campo “1 – Cadastrar Cooperativa/Associação” com base nos dados emitidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e por outros órgãos oficiais.

8.8. Grupos de Alimentos:

GRUPO	DESCRIÇÃO	TIPO DE ALIMENTOS	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	20	Semanal
2	Hortaliças, temperos e semente	18	Semanal
3	Tubérculos e legumes	18	Semanal
4	Leite	1	Semanal
5	logurte e similar	2	Quinzenal
6	Carnes e ovos	3	Quinzenal
7	Panificados	2	Quinzenal
8	Cereais	7	Mensal
9	Feijão	2	Mensal
10	Sucos	5	Mensal
11	Complementos	3	Mensal
Total		81	

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

8.10. As ofertas devem respeitar o limite individual de venda por agricultor familiar (cooperado/associado) fixado em R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano. Desta forma, o valor máximo de oferta será o resultado da multiplicação dos R\$ 20.000,00 por DAP/ano pelo número de cooperados/associados participantes do processo, observadas as necessidades estabelecidas por escola. O controle desta exigência será realizado pelo FNDE e MDA, conforme art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

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

9. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. Os documentos de habilitação anteriormente exigidos, incluindo o **Resumo da Intenção de Venda devidamente impresso e assinado** pelo representante legal da cooperativa/associação, deverão ser entregues pessoalmente ou enviados pelo correio, à Comissão de Análise e Julgamento, na Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná, (SUDE) sito à Rua dos Funcionários nº 1323, 1º andar, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná, **até às 17:00 horas do dia 02/12/2013**. No caso de envio pelo correio, a correspondência deverá ser postada com antecedência suficiente para que a documentação chegue à Comissão até esta data.

9.2. Toda a documentação deverá ser apresentada em cópia autenticada por cartório. Na falta de autenticação as cópias devem estar devidamente acompanhadas dos seus respectivos originais, salvo certidões obtidas e disponibilizadas pelos órgãos competentes na internet.

9.3. A autenticidade das certidões obtidas através da internet será confirmada pela Comissão de Análise e Julgamento por ocasião da análise da documentação apresentada.

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

a) Documentação de Habilitação e Resumo da Intenção de Venda referente à Chamada Pública nº 001/2013 – SEED/SUDE;

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

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

9.5. Na falta ou irregularidade de qualquer documento exigido, é facultada à Comissão de Análise e Julgamento a abertura de novo prazo para regularização.

10. DA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

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

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

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

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

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

- a) Cooperativas/associações de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas. Para ser considerada nesta condição, a maioria dos seus associados (50% + 1) deve ser reconhecida como integrante destes segmentos;
- b) Cooperativas/associações produtoras de alimentos orgânicos ou agroecológicos segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

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

10.2.3. Terceiro lugar – Cooperativas e associações de agricultores familiares do estado, com a maioria dos seus associados domiciliada no Estado do Paraná, entre essas, nesta ordem:

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

10.2.4. Quarto lugar - Cooperativas e associações de agricultores familiares do país, com a maioria dos seus associados domiciliada no Brasil, entre essas, nesta ordem:

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

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

10.4. A cooperativa/associação deve estar ciente dos grupos e meses em que foi vencedora, pois **só poderá entregar seus produtos nos meses em que foi classificada**, não sendo aceitas, em hipótese alguma, entregas retroativas.

11. DO EMPATE

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

12. DA ADEQUAÇÃO

12.1. Caso as ofertas ultrapassem o valor total previsto no edital, as quantidades e grupos de alimentos serão readequados de acordo com o recurso financeiro disponível e previsto para a aquisição. O critério para os ajustes levará em conta as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2006), a necessidade nutricional dos alunos, os cardápios e os preços.

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

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

13. DO RESULTADO DA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

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

13.2. O resultado da habilitação será publicado no Diário Oficial do Estado e disponibilizado no endereço eletrônico na *internet* www.comunidade.diaadia.pr.gov.br e em jornais de

circulação estadual e regional, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a partir da data da finalização dos trabalhos de análise e julgamento dos documentos pela Comissão.

14. DOS RECURSOS

14.1. Caberá recurso administrativo, sem efeito suspensivo, nas hipóteses de habilitação ou inabilitação e de classificação ou desclassificação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de publicação do resultado na imprensa oficial, o qual deverá ser protocolado e encaminhado à Comissão de Análise e Julgamento.

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

15 - DO PREÇO

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

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

15.3. No preço estabelecido, obrigatoriamente, deverão ser consideradas inclusas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, não se admitindo qualquer valor adicional.

15.4. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261 de 14/05/2003, ficam “isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”, de maneira que as

empresas com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

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

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

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

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

16.1. A cooperativa/associação, após contratada, deve entregar os gêneros alimentícios diretamente nas escolas observando o cronograma estabelecido entre os meses de fevereiro e novembro do ano, observando os meses em que foi contemplada.

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

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

Exemplo:

Uma cooperativa/associação foi habilitada, classificada e contratada para fornecer 120 kg/mês do grupo “Frutas” para determinada escola e lhe informará que tem disponíveis naquele mês: caqui, kiwi e tangerina. A escola escolherá, diretamente com a cooperativa/associação, quais frutas deseja receber, desde que não exceda ao contratado (ex.: 30 kg de caqui na primeira semana, 30 kg de kiwi na segunda semana, 30 kg de tangerina na terceira semana e novamente 30 kg de caqui na quarta semana do mês, totalizando os 120 kg mensais).

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

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

16.4.2. Deve-se priorizar a entrega de maior variedade de alimentos do grupo escolhido, para maior diversificação do cardápio.

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

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

16.7. As entregas devem obedecer ao que segue:

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

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

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

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

17 – DO CONTROLE DE QUALIDADE

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

17.2. Os gêneros entregues, conforme o tipo, deverão atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

17.3. Amostras dos produtos minimamente processados constantes na Intenção de Venda deverão, **obrigatoriamente**, ser encaminhados para a SEED pelas cooperativas/associações para que, durante a fase de habilitação, sejam realizadas análises

sensoriais e laboratoriais das mesmas. Caso o produto seja reprovado, tanto na análise sensorial quanto na laboratorial, será automaticamente retirado do Projeto de Venda Aprovado.

18 - DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

19 - DA VIGÊNCIA

19.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação, por igual período, limitado ao prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

20 - DOS COMPROVANTES DE ENTREGA - ROMANEIOS

20.1. A Secretaria de Estado da Educação obteve, junto à Secretaria de Estado da Fazenda, o Regime Especial de Circulação de Mercadorias Nº 4673/12 (válido até 2015), que autoriza os fornecedores da agricultura familiar contratados a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com o comprovante de entrega/romaneio, acompanhado da cópia do referido Regime Especial. Neste caso a cooperativa/associação poderá emitir apenas uma nota fiscal por mês e por município, anexando os respectivos comprovantes de entrega/romaneios assinados pelos responsáveis das escolas.

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

- a) Cada entrega deverá ser acompanhada de pelo menos 2 (duas) vias do Comprovante de Entrega/Romaneio, devidamente numerado (ANEXO IX) emitido pela cooperativa/associação, contendo o nome da mesma, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, valor unitário e valor total.
- b) Como recibo, no ato da entrega dos gêneros, as 2 (duas) vias do Comprovante de Entrega/Romaneio deverão ser preenchidas corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo e legível, número do documento de identificação, cargo/função e assinatura. Rasuras e/ou incorreções no Comprovante de Entrega/Romaneio ou na Nota Fiscal implicarão em possível atraso no pagamento, havendo necessidade de substituição do documento, sem que à SEED, neste caso, caiba qualquer ônus relativo a atrasos de pagamento.

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

- a) A primeira via devidamente preenchida e assinada pelo responsável da escola deverá retornar com o entregador, para posterior apresentação junto com a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação correspondente, para conferência, atesto e encaminhamento ao Grupo Financeiro Setorial – GFS da Secretaria Estadual de Educação (GFS)
- b) A segunda via do Comprovante de Entrega (Romaneios) deverá permanecer na escola para controle, pelo período de cinco anos;
- c) Caso seja de interesse da cooperativa/associação o Comprovante de Entrega/Romaneios poderá ser emitido em 3 (três) vias para seu controle e possíveis prestações de conta junto aos órgãos de fiscalização.

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

21. DO PAGAMENTO

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

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

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

21.4. Encaminhar a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação (NRE) **correspondente** aos municípios atendidos (ver endereços no anexo II e municípios jurisdicionados a cada NRE no anexo III), **até o 3º (terceiro) dia útil** do mês seguinte das entregas, com a seguinte documentação:

- a) **As primeiras vias** dos Comprovantes de Entrega (Romaneios) preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento;
- b) Nota Fiscal totalizada **por município**, nominal à Secretaria de Estado da Educação, contendo o nome do município atendido e a numeração dos Comprovantes de Entrega. Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhá-lo, acompanhado pelos respectivos comprovantes de entrega, referentes ao município a que se refere a nota fiscal.

c) Os tributos e demais obrigações em dia, **pois o pagamento é condicionado à regularidade fiscal da cooperativa/associação**. Por orientação do Grupo Administrativo Setorial da SEED, embasado na Lei Estadual 15.608 de 16/08/2007, os pagamentos **somente serão efetuados** caso toda nota fiscal esteja acompanhada das certidões negativas municipais, estadual e federais.

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

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

21.7. Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000.00 (vinte mil reais) por DAP/ano.

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

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

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

22 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

22.8. A análise laboratorial do leite só poderá ser realizada nos laboratórios indicados no ANEXO XVII. As Cooperativas/Associações que apresentarem laudos de produtos fora dos padrões mínimos de qualidade exigidos estarão sujeitos à suspensão temporária ou definitiva do fornecimento.

23. DAS PENALIDADES

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

23.1.1 – ADVERTÊNCIA POR ESCRITO, aplicada nos seguintes casos:

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

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

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

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

b) por 02 (dois) anos, quando:

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

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

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

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

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

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

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

24. DO PROCEDIMENTO PARA APLICAÇÃO DE PENALIDADE

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

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

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

24.4. Concluída a instrução processual, será proferida decisão pela autoridade competente, que será comunicada à contratada para eventual interposição de recurso administrativo, endereçado à autoridade superior, no prazo de 2 (dois) dias, a contar da efetiva intimação.

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

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

26. DOS ANEXOS

Compõe este edital de chamada pública:

ANEXO	DESCRIÇÃO
I	Relação dos grupos de alimentos e seus preços
II	Relação dos Núcleos Regionais de Educação
III	Relação de municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação
IV	Relação dos municípios por Mesorregião Geográfica Paranaense
V	Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP/ano (Modelo)
VI	Declaração de produção
VII	Declaração de não existência de trabalhadores menores (Modelo)
VIII	Declaração de situação regular perante Ministério do Trabalho (Modelo)
IX	Comprovante de entrega/romaneio da Agricultura Familiar (Modelo)
X	Minuta do contrato
XI	Ficha técnica de produtos processados (Modelo)
XII	Padrões de Identidade e Qualidade

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



XIII	Declaração de controle de qualidade do leite cru refrigerado e leite pasteurizado
XIV	Declaração de controle da brucelose e tuberculose bovina
XV	Relação dos laboratórios para análise do leite

Curitiba, 8 de novembro de 2013.

Flávio José Arns
Secretário de Estado da Educação

ANEXO I

RELAÇÃO DOS GRUPOS, ALIMENTOS E PREÇOS PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 1 - Frutas			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abacate	kg	1,64	2,13
2	Abacaxi	kg	1,61	2,09
3	Ameixa vermelha	kg	4,15	5,40
4	Banana caturra/maçã/prata	kg	1,08	1,40
5	Caqui chocolate/café	kg	2,40	3,12
6	Goiaba	kg	1,89	2,46
7	Jabuticaba	kg	2,40	3,12
8	Kiwi	kg	3,51	4,56
9	Laranja pêra / laranja lima	kg	0,96	1,25
10	Maçã	kg	3,00	3,90
11	Mamão	kg	1,68	2,18
12	Manga	kg	2,20	2,86
13	Maracujá	kg	3,75	4,88
14	Melancia	kg	0,77	1,00
15	Melão caipira	kg	2,40	3,12
16	Morango	kg	8,40	10,92
17	Pêra	kg	1,95	2,54
18	Pêssego	kg	2,97	3,86
19	Tangerina/ poncã/murgote/mexerica	kg	1,02	1,33
20	Uva	kg	2,76	3,59

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 2 – Hortaliças, temperos e semente			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Acelga/couve chinesa	kg	1,24	1,61
2	Agrião	kg	3,95	5,13
3	Alface crespa/ lisa	kg	2,24	2,71
4	Alho nacional	kg	8,10	10,50
5	Almeirão	kg	3,02	3,92
6	Cebola	kg	1,50	1,95
7	Cebolinha verde	kg	5,04	6,55
8	Couve manteiga	kg	2,50	3,25
9	Espinafre	kg	2,60	3,38
10	Limão rosa	kg	1,20	1,56
11	Molho de tomate	L	4,50	5,85
12	Pinhão	Kg	2,00	2,60
13	Pimentão	kg	1,70	2,21
14	Quiabo	kg	3,36	4,37
15	Rabanete	kg	1,86	2,42
16	Repolho verde/roxo	kg	0,70	0,91
17	Rúcula	kg	3,82	4,96
18	Salsinha	kg	6,30	8,19

(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 3 – Legumes e tubérculos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	kg	3,50	4,55
2	Abobrinha verde	kg	1,56	2,03

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



3	Batata doce	kg	1,44	1,87
4	Batata inglesa	kg	1,68	2,18
5	Batata salsa	kg	2,70	3,51
6	Berinjela	kg	1,23	1,60
7	Beterraba	kg	1,20	1,56
8	Brócolis	kg	3,40	4,42
9	Cará	kg	1,65	2,15
10	Cenoura	kg	1,68	2,18
11	Chuchu	kg	1,24	1,61
12	Couve flor	kg	1,32	1,72
13	Inhame	kg	2,16	2,81
14	Mandioca descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	kg	2,00	2,60
15	Milho verde sem palha	kg	2,85	3,71
16	Pepino	kg	1,37	1,78
17	Tomate	kg	2,04	2,65
18	Vagem	kg	2,22	2,89

(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 4 - Leite			Preço (R\$)	Preço (R\$)
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Leite pasteurizado	L	Conforme tabela CONSELEITE /PR	Acréscimo de 30% sobre o preço conforme tabela do CONSELEITE/ PR

(ENTREGA QUINZENAL)

Grupo 5- logurte e similar			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Bebida láctea	L	2,05	2,66
2	logurte	L	3,50	4,55

(ENTREGA QUINZENAL)

Grupo 6– Carnes e ovos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Bisteca suína congelada	kg	6,18	8,03
2	Filé de tilápia congelado	kg	16,75	21,77
3	Ovo caipira/branco/vermelho	dz	4,48	5,82
4	Filé de bagre ou pescada congelado	kg	13,04	16,95

(ENTREGA QUINZENAL)

Grupo 7 - Panificados			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Cuca/bolo simples	kg	7,29	9,48
2	Pão caseiro fatiado ou individual de 50 g *	kg	6,39	8,31

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

(ENTREGA MENSAL)

Grupo 8 – Cereais			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Arroz branco tipo 1	kg	1,92	2,50
2	Arroz parboilizado tipo 1	kg	1,94	2,52

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



3	Farinha de mandioca, torrada ou biju	kg	1,79	2,33
4	Farinha de milho	kg	2,04	2,65
5	Fubá	Kg	1,24	1,61
6	Quirera	Kg	1,52	1,98
7	Macarrão seco	kg	3,00	3,90

(ENTREGA MENSAL)

Grupo 9 – Feijões			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Feijão cores tipo 1	kg	3,36	4,37
2	Feijão preto tipo 1	kg	2,34	3,04

(ENTREGA MENSAL)

Grupo 10 - Sucos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Polpa de fruta congelada	kg	7,80	10,14
2	Suco de laranja integral	L	3,36	4,37
3	Suco de fruta concentrado	L	9,75	12,68
4	Suco de uva integral	L	6,64	8,63
5	Suco de maçã integral	L	6,30	8,19

(ENTREGA MENSAL)

Grupo 11 - Complementos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Doce de frutas pastoso/geléia **	kg	8,16	10,61
2	Mel**	kg	9,60	12,48
3	Bolacha caseira	Kg	9,24	12,01

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

ANEXO II
RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	DDD	GERAL	Endereço
APUCARANA	43	3420-1600	Rua Munhoz da Rocha, 310
AM NORTE	41	3351-6502	Rua Máximo João Kopp - 274 Bloco 4 - Curitiba
AM SUL	41	3277-7550	Rua Isaías Regis de Miranda, 3000 Boqueirão - Curitiba
ASSIS CHATEAUBRIAND	44	3528-8300	Rua do Bosque, 375
CAMPO MOURÃO	44	3518-2750	Rua Brasil, 1959
CASCADEL	45	3333-2800	Av. Brasil, 2040 – CEP 85.816-290
CIANORTE	44	3619-8100	Rua Guararapes, 171
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5110	Av. Minas Gerais, 435
CURITIBA	41	3901-2852	Rua Inácio Lustosa, 700
DOIS VIZINHOS	46	3581-5100	Av. Rio Grande do Sul, 321
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4000	Rua Quintino Bocaiuva, 429
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4900	Av. Julio Assis Cavaleiro, 1272
GOIOERÊ	44	3521-8650	Av. Mauro Mori, 1164
GUARAPUAVA	42	3621-7600	Rua Pedro Alves, 104
IBAITI	43	3546-8100	Rua Nilo Sampaio, S/N
IRATI	42	3421-2200	Rua Coronel Emílio Gomes, 111
IVAIPORÃ	43	3472-5700	Rua Santa Catarina, 305
JACAREZINHO	43	3511-4200	Al. Padre Magno, 354
LARANJEIRAS DO SUL	42	3635-8900	Rua Mal. Cândido Rondon, 2473

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



LOANDA	44	3425-8100	Av. Desembargador Munhoz de Mello, 1237
LONDRINA	43	3371-1300	Av. Maringá, 290
MARINGÁ	44	3218-7100	Av. Carneiro Leão, 93
PARANAGUÁ	41	3420-7200	Rua Baronesa do Serro Azul, 1027
PARANAVAI	44	3421-1900	Rua Mal. Cândido Rondon, 1596
PATO BRANCO	46	3220-5300	Av. Brasil, 1171
PITANGA	42	3646-8300	Av. Brasil, 400
PONTA GROSSA	42	3219-5400	Rua Cyro de Lima Garcia, S/N
TELÊMACO BORBA	42	3271-3700	Av. Paraná, 861 – Centro
TOLEDO	45	3379-7200	Av. Tiradentes, 1001
UMUARAMA	44	3621-8600	Av. Pres. Castelo Branco, 3328
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1800	Rua Profª Amazilia, 593 – 2º andar
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1100	Rua Sete de Setembro, 39

ANEXO III

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubiratã
Guarapuava	Campina do Simão, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares
Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Candido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibioporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraima, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Vila Alta, Xambrê
União da Vitória	Antonio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz

ANEXO IV

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS POR MESORREGIÃO GEOGRÁFICA PARANAENSE

MESORREGIÃO	MUNICÍPIOS
Centro Ocidental	Araruna, Barbosa Ferraz, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mambore, Peabirú, Quinta do Sol, Roncador, Terra Boa, Altamira do Paraná, Boa Esperança, Campina da Lagoa, Goioere, 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, Manguierinha, 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, Pien, Quitandinha, Rio Negro, Tijucas do Sul.
Noroeste	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Tuneiras do Oeste, Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Diamante do Norte, Guairaçá, Inajá, Itaúna do Sul, Jardim Olinda, Loanda, Marilena, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Londrina, Nova Prata do Iguaçu, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranaíba, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Izabel do Ivaí, Santa Mônica, Santo Antonio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, São Pedro do Paraná, Tamboara, Terra Rica, Altonia, 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.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



Norte central	Apucarana, Arapongas, Califórnia, Cambira, Jandaia do Sul, Marilândia do Sul, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Sabaudia, Ângulo, Astorga, Atalaia, Cafeara, Centenário do Sul, Colorado, Flórida, Guaraci, Iguaçu, Itaguajé, Jaguapitã, Lobato, Lupionópolis, Mandaguaçu, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Nova Esperança, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santa Inês, Santo Inácio, Uniflor, Bom Sucesso, Borrazópolis, Cruzmaltina, Faxinal, Kaloré, Marumbi, Rio Bom, Doutor Camargo, Floraí, Floresta, Itambé, Ivatuba, Ourizona, São Jorge do Ivaí, Arapuã, Ariranha, Candido 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, Cambe, Ibiporã, Londrina, Pitangueiras, Rolândia Tamarana, Mandaguari, Marialva, Maringá, Paçandu, Sarandi, Xambre, Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Florestópolis, Miraselva, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Sertanópolis.
Norte Pioneiro	Assai, Jataizinho, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Cecília do Pavão, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Uraí, Abatia, Andirá, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Ribeirão do Pinhal, Santa Amélia, Santa Mariana, Santo Antonio do Paraíso, Sertaneja, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Ibaiti, Jaboti, Japirá, Pinhalão, Sapopema, Barra do Jacaré, Cambará, Jacarezinho, Jundiá do Sul, Ribeirão Claro, Santo Antonio da Platina, Carlópolis, Guapirama, Joaquim Távora, Quatiguá, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz.
Oeste	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Corbélia, Diamante do Sul, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Nova Aurora, Santa Lucia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Céu Azul, Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, 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, Guairá, 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, Tupassi
Sudeste	Irati, Mallet, Rebouças, Rio Azul, Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Prudentópolis, Teixeira Soares, Antonio Olinto, São João do Triunfo, São Mateus do Sul, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória.
Sudoeste	Ampere, Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola do Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza, Santa Izabel do Oeste, Barracão, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Pinhal de São Bento, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santo Antonio do Sudoeste, São Jorge do Oeste, Verê, Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Coronel Vivida, Itapejara do Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João, Saudades do Iguaçu, Sulina, Vitorino.

Fonte: IBGE/ Ipardes, 2012

ANEXO V

(MODELO)

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

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

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

_____, _____ de _____ de 2013.
(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

NEXO VI

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

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

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2013.
(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

ANEXO VII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE NÃO EXISTÊNCIA DE TRABALHADORES MENORES

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

A (preencher com nome/razão social da cooperativa/associação), inscrita no CNPJ/MF sob n.º, com sede na cidade de, Estado, à Rua/Av. (endereço completo), CEP....., DECLARA para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2013 - SEED, que não mantém em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho, ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, _____ de _____ de 2013.
(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

ANEXO VIII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

Eu, _____ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da _____ (razão social da cooperativa/associação), inscrita no CNPJ sob nº _____, sediada no município de _____, na rua _____, nº _____, CEP _____, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital nº 001/2013 – SEED declaro, sob as penas da lei, que nos termos do parágrafo 6º, do artigo 27, da Lei nº. 6.544/1989, que a cooperativa/associação, neste ato por mim representado, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2013.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



ANEXO IX

**COMPROVANTE DE ENTREGA / AGRICULTURA FAMILIAR
FNDE/PNAE/SEED-PR**

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED/SUDE)

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

Nome da cooperativa/associação _____

MÊS E ANO DE REFERÊNCIA _____

Regime Especial de Circulação de Mercadorias SEFA/PR nº 4673/2012

ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA.			
RAZAO SOCIAL da cooperativa/associação		CNPJ	
NOME DA ESCOLA		MUNICÍPIO	
TIPO DE ALIMENTO		QUANTIDADE	PREÇO R\$
			UNITÁRIO TOTAL
TOTAL			
1ª Via SEED / 2ª Via ESCOLA / 3ª Via COOPERATIVA			
FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS NA ESCOLA			
Declaramos que conferimos e recebemos os produtos e quantidades conforme indicados acima.			
Declaramos ainda, que os produtos recebidos estão de acordo com os padrões de identidade e qualidade exigidos, comprometendo-nos pela sua destinação final.			
Obs:			
DATA DO RECEBIMENTO		NOME COMPLETO	
RG		CARGO/FUNÇÃO	ASSINATURA

ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

CONTRATO N.º /20_____

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste contrato a aquisição de gêneros alimentos da agricultura familiar para atendimento do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAEE nas condições estabelecidas no edital da Chamada Pública nº 001/2013 – SEED e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer alimentos da Agricultura Familiar à CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamada Pública nº 001/2013 - SEED.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

A CONTRATADA compromete-se a observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O controle dessa exigência será realizado pelo FNDE e MDA.

CLÁUSULA QUARTA:

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

CLÁUSULA QUINTA: DA ENTREGA

A entrega dos gêneros alimentos, após a assinatura do contrato, deve ocorrer diretamente nas escolas entre os meses de fevereiro a novembro do ano corrente conforme o cronograma estabelecido.

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

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS

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

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

CLÁUSULA NONA:

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

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

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

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

nos comprovantes de entrega, portanto, as partes devem preencher com a máxima atenção tal documento.

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

e) Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 25/12.

g) Para atendimento do limite individual de venda de cada Agricultor Familiar, a contratada deverá contabilizar os valores também contratados pelas prefeituras municipais.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A CONTRATADA deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais/Faturas, ou congêneres, dos produtos constantes do Projeto aprovado de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais/Faturas e os Comprovantes de Entrega, apresentados nas prestações de contas,
pág. 47/92

bem como o Projeto aprovado de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

O presente contrato rege-se, ainda, pelo edital da Chamada Pública n.º 001/2013 - SEED, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, pela Resolução CD/FNDE n.º 25/2012 e pela Lei n.º

11.947/2009 e o dispositivo que o regulamente, em todos os seus termos, que serão aplicados, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da legislação limitado ao prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO GESTOR

Nos termos do art. 11 da Lei 15.608/07 e da Resolução nº 987/2012 – GS/SEED, a função de gestor deste contrato será exercida pelos representantes indicados na Resolução.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS RESCISÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

b) por 02 (dois) anos, quando:

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DO FORO

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

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

Curitiba, ____ de _____ de _____.

Flávio José Arns

Secretário de Estado da Educação

Contratada: assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO XI
FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

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

ATENÇÃO: Utilizar este modelo de ficha técnica para informar os dados do produto. **Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente.** O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário. Para demais produtos poderão assinar como responsáveis por tal documento os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário, tecnólogo de alimentos. Caso a ficha técnica seja assinada por outro profissional que não os citados acima, esta deverá obrigatoriamente estar acompanhar de documentação comprobatória da habilitação técnica do responsável.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



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

ANEXO XII

DOS PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

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

Item 1: A embalagem primária dos produtos processados (bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, ovos, doce em pasta e geléias, mandioca e abóbora minimamente processadas, pães, cuca, macarrão seco, molho de tomate, polpa de frutas congelada e sucos) deverá apresentar obrigatoriamente, impressa ou por etiqueta, de acordo com a Portaria nº 034 do SNVS do Ministério da Saúde, de 14/03/1980, que regula os produtos destinados a programas institucionais, e, a inscrição **PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR** de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

**PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – SEED – PARANÁ
PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100**

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 1 - FRUTAS	
PRODUTOS: ABACATE, ABACAXI, AMEIXA VERMELHA, BANANA CATURRA/MAÇÃ/PRATA, CAQUI CHOCOLATE/CAFÉ, GOIABA, JABUTICABA, KIWI, LARANJA, LIMÃO ROSA, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, MARACUJÁ, MELANCIA, MELÃO, MORANGO, PÊRA, PÊSSEGO, PONCÃ/TANGERINA/BERGAMOTA/MEXERICA/MIMOSA/MORGOTE, UVA	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos
2.3 Umidade	Isentos de umidade externa anormal
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.5 Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 27/10 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 272/05 – ANVISA/MS	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 3 – LEGUMES E TUBÉRCULOS	
PRODUTOS: ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS (À VACUO OU CONGELADOS)	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias da espécie
2.2.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho
2.2.2 Textura	Própria da espécie e variedade
2.2.3 Cor	Própria da espécie e variedade
2.2.4 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.5 Umidade	Isentas de umidade externa anormal
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 15 dias.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.2 RDC Nº 12, de 02/01/01	
4.3 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.4 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.6 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.7 RDC 272 de 22/09/05	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 Embalagem a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



4.2 No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – SEED – PARANÁ
PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100

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

4.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 3 – LEGUMES E TUBÉRCULOS	
PRODUTOS: ABOBRINHA, ALHO, BATATA DOCE, BATATA INGLESA, BATATA SALSA, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, CARÁ, CEBOLA, CEBOLINHA VERDE, CENOURA, CHUCHU, COUVE-FLORES, INHAME, MILHO VERDE SEM PALHA, PEPINO, SALSINHA, TOMATE, VAGEM	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de enfermidades.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias da espécie
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível da terra aderente
2.3 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.4 Umidade	Isentas de umidade externa anormal
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 27/10 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 272/05 – ANVISA/MS	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 2 - HORTALIÇAS, TEMPEROS E SEMENTE	
PRODUTOS: ACELGA, AGRIÃO, ALFACE, ALMEIRÃO, COUVE MANTEIGA, ESPINAFRE, PIMENTÃO, QUIABO, RABANETE, REPOLHO VERDE/ROXO, RÚCULA	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Serem frescas
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente
2.3 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.4 Umidade	Isentas de umidade externa anormal
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 272 de 22/09/05	
3.2 RDC 27/10 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 272/05 – ANVISA/MS	
3.4 RDC 175/03 – ANVISA/MS	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 - CEREAIS	
PRODUTO: ARROZ POLIDO/PARBOILIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i>) que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 2 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada como Tipo Único e deve constar na denominação do produto na embalagem. Não é permitida a mistura de classe e tipo. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Própria
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA (Detalhamento dos Resultados do PARA 2010)
2.5 Classificação da umidade utilizando 100 g do produto	Até tipo 2
2.6 Classe diferente da declarada	Ausência (crítico)
2.7 Insetos	Ausência (crítico)
2.8 Umidade	Máxima de 14%
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 12 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.4 Instrução Normativa Nº 06, de 16/02/09 do Ministério da Agricultura	
4.5 RDC 175/03 ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

**PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – SEED – PARANÁ
PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100**

5.2 Embalagem de até 5 kg.

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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 5 – IOGURTE E SIMILAR	
PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>1.1 Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/ massa (m/m) do total de ingredientes do produto (MAPA IN 16/2005). Bebida Láctea fermentada: produto obtido mediante a ação de cultivo de micro organismos específicos e/ou adicionado de leite (s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Bebida Láctea fermentada com adição: é o produto adicionado de leite(s) fermentado(s), produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Líquida
2.2.2 Cor	Própria do produto
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Presença de ácido sórbico = 0,20 e Benzóico = 0,10; Corantes naturais ou idênticos aos naturais = q.s.p., caramelo = 0,01 e artificiais = 0,01
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produto (amidos ou farinhas)	Ausência (crítico)
2.6 Características físico-químicas	Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 7 dias a 4° C.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



4	REFERÊNCIAS
4.1	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03
4.2	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03
4.3	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02
4.4	RDC 175/03 ANVISA/MS
4.5	Resolução Normativa Nº 46 de 23/10/07
4.6	Regulamento Técnico 16/05 - ANVISA/MS
4.7	Instrução Normativa Nº 16, DE 23/08/05
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	<p>Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. Deve apresentar no rótulo “CONTÉM SORO DE LEITE” ou “CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE” e “BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É LEITE” (para produtos de cor branca); ou “BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE” (para produtos coloridos). A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p></div>
5.2	Conter 1 litro.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).
5.4	Apresentar Item 1 do Anexo XIII.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 6 – CARNES E OVOS	
PRODUTO: BISTECA SUÍNA CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70 g cada, deve ser congelada a uma temperatura de - 8° a -12° graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação . Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Característica, firme, não pegajosa
2.2.2 Cor	Característica, rosada, livre de manchas
2.2.3 Aroma	Característico, suave
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Nitrato	Ausência (crítico)
2.5 Nitrito	Ausência (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 3 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
4.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	

5.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).
5.3 Embalagem deve conter até 3 kg.
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XII.

GRUPO 11 - COMPLEMENTOS

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



PRODUTO: BOLACHA CASEIRA	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras
2.2.1 Textura	Própria, macia
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e b benzóico (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 3 dias.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA</p> <p>ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</p> <p>FNDE/MEC – SEED – PARANÁ</p> <p>PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR</p> <p>DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
5.2 Embalagem contendo até 2 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 7 - PANIFICADOS	
PRODUTOS: CUCA E BOLO SIMPLES	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação . Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Pode se apresentar recheio ou coberturas com frutas, desde que atendam o prazo de validade. Na formulação deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo integral/farelo de trigo/centeio/linhaça/girassol ou aveia na fabricação . Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré-preparado para bolo).	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.	Presença
2.2 Características sensoriais	Aspecto de massa cozida sem sinais de queimaduras, completamente assado
2.2.1 Textura	Própria, macia, não abatizada
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 3 dias.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.	
4.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: data de fabricação, data de validade, ingredientes, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem com até 2 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	

GRUPO 11 - COMPLEMENTOS

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



PRODUTO:	
DOCE DE FRUTAS EM PASTA E GELEIA DE FRUTAS	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>1.1 Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100g ou g/100ml dependendo da fruta), 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. Geleia de frutas é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Os itens podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração). Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria da fruta, doce, semi-ácido
2.2.1 Textura	Própria da fruta
2.2.2 Cor	Própria da fruta
2.2.3 Aroma	Próprio da fruta
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência de ácido sórbico/benzóico (crítico)
2.5 Umidade	35 – 38%
2.6 Pectina adicionada	Máximo 2%
2.7 Sólidos solúveis totais	62 – 66%
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 6 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 Resolução Normativa 9/78 - ANVISA/MS	
4.7 RDC Nº 65, de 04/10/07	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica para doces e de vidro para geleias, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, nome da fruta, a data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Para doces em pasta: nome da fruta acrescido do sufixo “ada”, quando se tratar de “doce em massa”, ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.5 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 - CEREAIS	
PRODUTOS:	
FARINHA DE MANDIOCA/FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot tilíssima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado “farinha de mandioca torrada”. (Resolução – CNNPA nº 12, de 1978) Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria
2.2.1 Textura	Própria
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC 27/10 – ANVISA/MS	
4.2 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC 12/01 – ANVISA /MS	
4.4 RDC 344/02 – ANVISA /MS	
4.5 RDC 263/05 – ANVISA /MS	
4.6 RDC 272 DE 22/09/05	
4.7 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.8 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.9 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem de até 1 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 - CEREAIS	
PRODUTO: FARINHA DE MILHO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Própria
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.5 Umidade máxima de 14 m/m	Máximo 15%
2.6 Resíduo mineral fixo	Máximo 1%
2.7 Proteínas	Mínimo 6%
2.8 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g
2.9 <i>Salmonella</i> SP e 25 g	Ausência (crítico)
2.10 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3 x 10 ³ UFC/g (crítico)
2.11 Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 90 dias.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC 12/01 ANVISA/MS	
4.2 RDC 344/02 ANVISA/ MS	
4.3 RDC 263/05 ANVISA /MS	
4.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.5 RDC 272 de 22/09/05	
4.6 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.7 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.8 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem de até 1 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 9 - FEIJÕES	
PRODUTO: FEIJÃO PRETO/CORES	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
2.2	Características sensoriais
2.2.1	Textura
2.2.2	Cor
2.2.3	Aroma
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde
	Ausência (crítico) de larvas, parasitos, sujidades e insetos
2.4	Classificação da unidade utilizando 100 g do produto
	Até tipo 2
2.5	Classe diferente da declarada
	Ausência
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 12 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 Instrução normativa 12/08 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 5 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p>PROIBIDA A VENDA</p> <p>ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</p> <p>FNDE/MEC – SEED – PARANÁ</p> <p>PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR</p> <p>DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 6 – CARNES E OVOS	
PRODUTO: FILÉ DE PEIXE CONGELADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -8° C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de micro organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores e sabores estranhos. Os peixes permitidos são: FILÉS sem espinhos de tilápia, pescada, pescadinha e bagre. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso
2.2.1 Textura	Característica, não amolecida
2.2.2 Cor	Característico, livre de manchas
2.2.3 Aroma	Fresco, característico
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 30 dias.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.4 RDC 175/03 – ANVISA /MS	
4.5 Informe Técnico 41/09 – ANVISA /MS	
4.6 Norma Técnica 19/09 – ANVISA /MS	
4.7 Instrução Normativa 22/05 – MAPA	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 A embalagem deve conter até 3 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 – CEREAIS	
PRODUTO: FUBÁ DE MILHO COMUM	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido a partir de grãos sadios e desgerrminados de milho (<i>Zea mays L</i>) enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Pó fino, sem grumos
2.2.2 Cor	Amarelo
2.2.3 Aparência	Característica
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.4 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.5 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6 Ferro adicionado	Mínimo 4,2 mg/100 g (crítico)
2.7 Ácido Fólico	Mínimo 150 µg/100g (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.10 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.11 Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g (crítico)
2.12 <i>Salmonella</i> sp. Em 25 g	Ausência (crítico)
2.13 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g (crítico)
2.14 Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 6 meses, e fabricado em até no máximo 30 dias antes da entrega do lote.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
4.2 RDC 344/02 – ANVISA/MS	
4.3 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
4.5 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.6 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.7 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem de até 1 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±0,4 mg/100g; 2.7: ±30 µg/100g; 2.8: ±1,5 g/100g; 2.9: ±0,4 g/100g e 2.10: ± 0,5 g/100g.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 5 – IOGURTE E SIMILAR	
PRODUTO:	
IOGURTE	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>1.1 Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado); Cultivos de bactérias lácticas como: protosimbóticos (<i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>) aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Em iogurtes de frutas devem conter frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Poderá conter aveia e outros cereais, e mel. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Líquida / pastoso
2.2.2 Cor	Própria do produto
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Presença de Ácido Sórbico = 0,20 e Benzoico = 0,10; Corantes naturais ou idênticos aos naturais = q.s.p., caramelo = 0,01 e artificiais = 0,01
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produto (amidos ou farinhas)	Ausência (crítico)
2.6 Características físico-químicas	Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 7 dias a 4° C.	
4	REFERENCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.4 Resolução Normativa Nº 46 de 23/10/07	
4.5 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
<p>5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
5.2 Conter 1 litro.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 - CEREAIS	
PRODUTO: MACARRÃO SECO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Macarrão ou massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo (refinada/integral), com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo espaguete, parafuso, rigatone ou talharim. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se
2.2.2 Cor	Própria, amarelada
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 12 meses.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
4.4 RDC ANVISA N° 27 de 06/08/10	
4.5 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.6 RDC 14/2000 ANVISA/MS	
4.7 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2 Embalagem de até 2 Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 11 - COMPLEMENTOS	
PRODUTO:	
MEL	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado
2.2.2 Cor	Levemente amarelada a castanho escura
2.2.3 Aroma	Adocicado
2.3 Matéria estranha prejudicial ou não à saúde	Ausência (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 24 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.2 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.3 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.5 RDC 272 DE 22/09/05	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem com capacidade de até 1 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 2 – HORTALIÇAS, TEMPEROS E SEMENTE	
PRODUTO: MOLHO DE TOMATE	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>), podendo ser adicionado de cebola (<i>Allium cepa</i> L.) e temperos naturais que conferem sabor ao produto. Deve apresentar-se sob forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter corantes e conservantes artificiais, pele, sementes e pimenta.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias do produto
2.2.1 Textura	Própria do produto
2.2.2 Cor	Vermelho
2.2.3 Aroma	Própria do produto
2.3 Matéria estranha prejudicial ou não à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Sólidos totais	Mínimo 18%
2.5 Cloreto de sódio	Máximo de 2,5%
2.6 Corantes e/ou conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
2.7 Elementos histológicos de pimenta e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.8 Elementos histológicos de polpa de tomate	Presença (crítico)
2.9 Filamentos micelianos	Máximo 40%
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 175/03 ANVISA/MS	
3.2 RDC Nº 12, de 02/01/01	
3.3 RDC Nº 276/05 ANVISA/MS	
3.4 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
3.5 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
3.6 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
3.7 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
4.1 Embalagem atóxica, asséptica, vidro de até 1 kg, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
4.3 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO CARNES E OVOS	
PRODUTO: OVO CAIPIRA/BRANCO/VERMELHO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos
2.2.2 Cor	Característica
2.2.3 Aroma	Próprio
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
3.2 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
3.3 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
3.4 RDC ANVISA N° 35 de 17/06/09	
4	EMBALAGEM PRIMÁRIA
4.1 A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e a inscrição “Mantenha os ovos refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” . A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
4.2 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.3 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 2 – HORTALIÇAS, TEMPEROS E SEMENTE	
PRODUTO: PINHÃO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É a semente da pinha, 100% natural.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	A semente deve estar fresca e madura
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Própria
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 2 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
4.2 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
4.3 RDC 27/10 – ANVISA/MS	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 10 - SUCOS	
PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>1.1 As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. As frutas permitidas para polpa são somente: abacaxi, acerola, morango, maracujá, goiaba, juçara, manga e pitanga. Destacando-se que deve ser fornecido 2 (dois) sabores intercalados por escola. A concentração de sólidos solúveis deverá ser de: acerola 5,5°, melão 7°, maracujá e manga 11°, goiaba 7° pitanga 6° e uva 14° Brix. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i> e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria
2.2.1 Textura	Própria, pasta mole
2.2.2 Cor	Própria
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5 Sólidos solúveis mínimos a 20° C	Acerola 5,5° Brix
	Melão e goiaba 7° Brix
	Maracujá e manga 11° Brix
	Pitanga 6° Brix
	Uva 14° Brix
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 24 meses a < -18° C.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC Nº 12/2001 ANVISA/MS	
4.2 Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/00 do Ministério da Agricultura	
4.3 RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010	
4.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.5 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.6 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.7 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.8 RDC 272/05 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica.	
5.2 Embalagem de até 1 Kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
<p>5.4 No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação “Polpa”, seguida do nome da fruta, seguida da expressão “congelada”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e diluição/modo de preparo. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
5.5 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 8 - CEREAIS	
PRODUTO: QUIRERA (CANJIQUINHA FINA OU MÉDIA)	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (<i>Zea mays L.</i>). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Aparência	Própria, grãos finos ou médios
2.2.2 Cor	Amarela
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos e larvas
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.5 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.7 Acidez em ml de Solução Normal	Máximo 3,0 ml/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 6 meses, fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
4.2 RDC 175/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica de polietileno, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Embalagem de até 1 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 10 - SUCOS	
PRODUTO:	
SUCO DE UVA INTEGRAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria
2.2.1 Aspecto	Líquido
2.2.2 Textura	Própria
2.2.3 Cor	Própria
2.2.4 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5 Densidade relativa a 20° C	Mínima de 1,057
2.6 Relação de sólidos solúveis em ° Brix/acidez total em g% de ácido tartárico	De 15 a 45,5
2.7 Alcool etílico % vol.	Máximo de 0,5
2.8 Açúcares totais naturais da uva, g%	20
2.9 Acidez total, g% em ácido tartárico	Máximo 0,90
2.10 Acidez volátil, g% em ácido acético	Máximo 0,025
2.11 Sólidos solúveis	Mínimo 14° Brix
2.12 Sólidos em suspensão % (V/V)	5,00
2.13 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% tolerável
2.14 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 24 meses.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC Nº 12/2001 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.4 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.5 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.6 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.7 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.8 Decreto 99.066/90 – MAPA	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 litros.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de uva", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
5.5 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 10 - SUCOS	
PRODUTO:	
SUCO DE MAÇA INTEGRAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Suco integral de maçã é a bebida extraída da maçã (<i>Pyrus Malus</i>), integral, não gaseificada, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria
2.2.1 Aspecto	Líquido
2.2.2 Textura	Própria
2.2.3 Cor	Própria
2.2.4 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
2.4 Corantes artificiais e naturais	Ausência (crítico)
2.5 Conservantes	Ausência (crítico)
2.5.1 Ácido sórbico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.5.2 Ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.6 Sólidos solúveis a 20° C	Mínimo 10,0 ° Brix
2.7 Sacarose	Ausência (crítico)
2.8 Acidez em Ácido málico	Mínimo 0,05 g/100g
2.9 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% tolerável
2.10 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 24 meses.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 Portaria Nº 544, de 16 de NOVEMBRO de 1998	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 litros.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de maçã", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> <p>PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p> </div>	
5.5 Apresentar Item 1 do Anexo XII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 10 - SUCOS	
PRODUTO:	
SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Suco de maracujá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (<i>Passiflora spp.</i>), integral, não gaseificada, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Própria
2.2.1 Aspecto	Líquido
2.2.2 Textura	Própria
2.2.3 Cor	Própria
2.2.4 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matérias estranhas à fruta
2.4 Corantes artificiais e naturais	Ausência (crítico)
2.5 Conservantes	Ausência (crítico)
2.5.1 Ácido sórbico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.5.2 Ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.6 Sólidos solúveis a 20° C	Mínima de 11,0 ° Brix
2.7 Acidez titulável, em Ácido cítrico anidro	Mínimo de 0,10 g/100g
2.8 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% tolerável
2.9 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.10 pH	2,7 – 3,8
2.11 Açúcares totais naturais do maracujá	Máximo 18,0 g/100g
2.12 Sólidos totais	Mínimo 11,0 g/100g
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 24 meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 Portaria Nº 544, de 16 /11/98	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/00	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 2 litros.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de maracujá", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:	
PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100	
5.5 Apresentar Item 1 do Anexo XII.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^\circ$ Brix; 2.7: $\pm 0,01$ g/100g; 2.11: $\pm 2,0$ g/100g e 2.12: $\pm 1,0$ g/100g.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 4 - LEITE	
PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>1.1 Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Textura	Líquida e homogênea
2.2.2 Cor	Branco e opalescente
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	<p>Ausência;</p> <p>Coliformes NMP 4/ml 45° C – Máximo;</p> <p>Ausência de Salmonella spp/25 ml leite;</p> <p>Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclina, streptomycinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicol);</p> <p>Ausência de biocidas/agrotóxicos</p>
2.4 Teor de gordura	Mínimo de 3% m/m
2.5 Proteína total	Mínimo 2,9%
2.6 Sólidos não gordurosos	8,4 %
2.7 Extrato seco total	Mínimo 11,4 %
2.8 Fosfatase	Negativa
2.9 Peroxidase	Positiva
2.10 Acidez Dornic	0,14 – 0,18° D
2.11 Densidade relativa a 15° C	1,028 – 1,034
2.12 Estabilidade ao Alizarol 72% (v/v)	Estável para todas as variedades
2.13 Índice crioscópico	-0,530° H a -0,550° H (equivalentes a -0,512° C e -0,531° C)
2.14 Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Não é permitida a utilização
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 5 dias.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



4	REFERÊNCIAS
4.1	RDC 12/01 – ANVISA/MS
4.2	RDC 27/10 – ANVISA/MS
4.3	RDC 360/03 – ANVISA/MS
4.4	RDC 359/03 – ANVISA/MS
4.5	RDC 259/02 – ANVISA/MS
4.6	Instrução Normativa 62/11 – MAPA
4.7	RDC 175/03 – ANVISA/MS
4.8	Portaria 146/96 – ANVISA/MS
4.9	Instrução Normativa 51/02 – MAPA
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.2	Conter 1L.
5.3	<p>O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral”, “Leite Pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão “Homogeneizado” quando for o caso. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:</p> <div><p style="text-align: center;">PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p></div>
5.4	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), e à temperatura de 0° C a 5° C em veículos isotérmicos ou refrigerados – BPF.
5.5	Apresentar Item 1 do Anexo XIII.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 7 - PANIFICADOS	
PRODUTO: PÃO CASEIRO FATIADO (máx. 2 Kg) ou PÃO CASEIRO INTEIRO (máx. 50 g)	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, podendo ser do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre , desde que tragam a designação destes ingredientes. No pão de trigo, deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo integral/farelo de trigo/centeio/linhaça/girassol ou aveia na fabricação . Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Aspecto de massa cozida, miolo poroso, sem sinais de queimaduras; Leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados
2.2.1 Textura	Própria, macia
2.2.2 Cor	A cor da parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; O miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo
2.2.3 Aroma	Próprio
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico), isento de sujidades, insetos e bolor
2.4 Corantes e conservantes artificiais	Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico)
2.5 Amidos estranhos ao produto (para produtos sem glúten)	Ausência (crítico)
3	VALIDADE
3.1 Validade mínima de 3 dias.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC ANVISA Nº 27, de 06/08/10	
4.2 RDC 175/03 ANVISA/MS	
4.3 RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03	
4.4 RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03	
4.5 RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02	
4.6 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, ingredientes e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 0 auto; width: fit-content;"> PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100 </div>	
5.2 Deve estar acondicionada individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 Apresentar Item 1 do Anexo XIII.	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



GRUPO 10 - SUCOS	
PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Suco de laranja integral é o produto obtido a partir de expressão ou extração da laranja (<i>Citrus sinensis</i>), integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose) , destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	Próprias
2.2.1 Aspecto	Líquido
2.2.2 Cor	Amarela
2.2.3 Sabor	Característico
2.2.4 Aroma	Característico
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de matéria estranha à fruta
2.4 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.5 Conservantes ácido sórbico, ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio	Ausência (crítico)
2.6 Sólidos solúveis a 20° C	Brix/acidez em g/100 g do ácido cítrico anidro de no mínimo 10,5° Brix a 20° C substituir por: mínimo 10,5° Brix a 20° C
2.7 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10 dias e 55° C/5 dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.8 Incubação a 35° C/10 dias	Sem alteração (Crítico)
2.9 Incubação a 55° C/5 dias	Sem alteração (crítico)
2.10 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% tolerável
2.11 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.12 Elementos histológicos de soja	Ausência (crítico)
2.13 Acidez em ácido cítrico	0,5 a 1,5 g/100 g (crítico)
2.14 Ácido ascórbico (vitamina C)	Mínimo 25 mg/100 mg (crítico)
3 VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 24 meses	

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



4	REFERÊNCIAS
4.1	RDC Nº 12/2001 da ANVISA/MS
4.3	RDC 175/03 ANVISA/MS
4.4	RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03
4.5	RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03
4.6	RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02
4.7	Decreto 6871/09 - MAPA
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Embalagem plástica, atóxica, virgem e hermeticamente fechada.
5.2	Embalagem com capacidade de até 2 litros.
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).
5.4	No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de laranja", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem primária dos produtos minimamente processados deverá apresentar de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo: <div><p style="text-align: center;">PROIBIDA A VENDA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR FNDE/MEC – SEED – PARANÁ PRODUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DISQUE DENÚNCIA (41) 3250-8100</p></div>
5.5	Apresentar Item 1 do Anexo XIII.

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

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

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

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

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

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

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

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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



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

7. Para o leite pasteurizado:

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

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

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

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

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2013

(local e data)

(assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



ANEXO XIV

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA BRUCELOSE E TUBERCULOSE BOVINA

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 001/2013- SEED)

A (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º
....., com sede na cidade de, Estado
....., à Rua/Av. (endereço completo), CEP.....,
DECLARA para os devidos fins e em especial para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2013 -
SEED, que seus produtores cooperados/associados, fornecedores de leite cru refrigerado, realizam
procedimentos efetivos e ininterruptos para o controle da brucelose e tuberculose bovina em suas
propriedades.

_____, ____ de _____ de 2013.

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



ANEXO XV
RELAÇÃO DOS LABORATÓRIOS PARA ANÁLISE DO LEITE

LABORATÓRIO	MUNICÍPIO	ENDEREÇO	TELEFONE
TECPAR	Curitiba	Rua Prof Algacyr Munhoz Mader, 3775 CEP 81350-010	(41) 3316 3000
CEFET/UTFPR/FUNTEF	Medianeira	Avenida Brasil, 4232 CEP 85884-000	(45) 3240-8000
CEFET/UTFPR/LAQUA	Pato Branco	Via do Conhecimento, Km 1 CEP 85503-390	(46) 3220-2511
CEFET/UTFPR	Campo Mourão	Via Rosalina Maria dos Santos,1233 CEP 87301-899	(44) 3518-1400
Universidade Estadual de Londrina	Londrina	Rod. Celso Garcia Cid, Pr 445 Km 380 CEP 86051-980	(43) 3371-4000
Universidade Estadual de Maringá	Maringá	Av. Colombo, 5790 CEP 87020-900	(44) 3011-4040
Universidade Estadual de Maringá	Campus Umuarama	Av. Dr. Angelo Moreira da Fonseca, 180 CEP 87506-370	(44) 3621-9400
Labor Food	Curitiba	Av. Nossa Senhora da Luz,2457	(41) 3362.0129
Laboratório São Camilo	Maringá	Rua Santos Dumont, 3430 CEP 87013-050	(44) 3221 5533
Labmark	Carambeí	Rua Bela Vista,70 CEP 84145-000	(42) 3231-4096
Allabor	Toledo	Av. Parigot de Souza,190 CEP 85906-070	(45) 2103 4700
Fundetec/Lanali	Cascavel	BR 277 Km, 573 CEP 85818-560	(45) 3218.1220
Sebraq	Londrina	R. Ibiporã, 830 CEP 86060-510	(43) 3323-0700