

## EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2011 - SEED

CHAMAMENTO PÚBLICO 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 Nº 38/09 – FNDE, PARA ATENDIMENTO DOS ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO PARANÁ, INSCRITOS NO **PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**.

O **ESTADO DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio da **Secretaria de Estado da Educação – SEED**, inscrita no CNPJ/MF sob número 76.416.965/0001-21, instalada na Avenida Água Verde, 2.140, Vila Isabel, CEP 80.240-900, Curitiba – PR, doravante denominada **SEED**, faz saber a todos quantos virem o presente edital, ou dele tiverem conhecimento, que abrirá inscrição para processo de seleção de cooperativas e associações representativas de agricultores familiares que tenham interesse em fornecer e entregar **diretamente nos estabelecimentos escolares** da rede pública estadual de ensino do Paraná, oriundos desse segmento para atendimento do Programa Estadual de Alimentação Escolar, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP/ano, conforme condições constantes deste instrumento e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/09, Resolução/CD/FNDE nº 38/09, Decreto nº 4507/09, Lei Federal nº 8666/93 e Lei Estadual nº 15.608/07, naquilo que couber.

### 1. DO OBJETO

O objeto do presente edital é o processo de seleção de cooperativas e associações representativas de agricultores familiares, para o fornecimento de gêneros alimentícios, definidos no ANEXO III deste instrumento, **diretamente nos estabelecimentos escolares** da Rede Estadual de Ensino do Estado do Paraná.

### 2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação Orçamentária: 4103.1236.80.64.095  
Rubrica orçamentária: 3390.3200  
Sub elemento de despesa: 3201  
Fonte: 116 (Recurso Federal)

### 3. DO VALOR

O valor máximo total previsto do procedimento é de R\$ 23.672.880,00 (Vinte e três milhões, seiscentos e setenta e dois mil e oitocentos e oitenta reais).

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

4.1 O período de inscrições para a seleção das cooperativas e associações interessadas, será das **08:00 horas do dia 19/10/2011** até às **17:00 horas do dia 09/11/2011**, através de sistema eletrônico, no endereço <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br>

4.2 O período de entrega da documentação para habilitação e da proposta de venda será das 08:00 horas do dia 10/11/2011 até às 17:00 horas do dia 18/11/2011, protocolado em nome da Comissão de Análise e Julgamento, na Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná - SUDE, sito à Rua dos Funcionários nº 1323, bairro Cabral, Curitiba, Paraná – CEP 80.035-050, ou ser encaminhada por correio (Sedex ou carta registrada – AR para o mesmo endereço). Importante: no caso de envio pelo correio, a documentação deverá chegar à comissão até às 17:00 horas do dia 18/11/2011.

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

#### 5. DA SELEÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 Os fornecedores deverão, obrigatoriamente, ser agricultores familiares, organizados e constituídos em grupos formais – cooperativas ou associações, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, conforme a Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF.

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

#### 6. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

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

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
a) Prova de inscrição no <b>Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica</b> (CNPJ);	Página da internet <a href="http://www.receita.fazenda.gov.br">www.receita.fazenda.gov.br</a>
b) <b>Estatuto social</b> e <b>Ato constitutivo de posse</b> 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

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
c) <b>Prova de regularidade para com a Fazenda Federal:</b> Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, expedida na jurisdição da sede da cooperativa ou associação proponente	Página da internet <a href="http://www.receita.fazenda.gov.br">www.receita.fazenda.gov.br</a>
d) <b>Prova de inscrição Estadual</b> para emissão <b>(obrigatória)</b> de nota fiscal de venda;	Página da internet <a href="http://www.receita.fazenda.pr.gov.br">www.receita.fazenda.pr.gov.br</a>
e) <b>Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual</b> da sede da cooperativa ou associação proponente;	Página da internet <a href="http://www.receita.fazenda.pr.gov.br">www.receita.fazenda.pr.gov.br</a>
f) <b>Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal,</b> da sede da cooperativa ou associação proponente;	Secretaria Municipal da Fazenda do município sede
g) <b>Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - CND - INSS;</b>	Página da internet <a href="http://www.dataprev.gov.br">www.dataprev.gov.br</a>
h) <b>Prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço,</b> fornecida pela Caixa Econômica Federal;	Página da internet <a href="http://www.cef.com.br">www.cef.com.br</a>
i) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – <b>DAP Jurídica com lista de cooperados/associados</b>	Emater
j) <b>Extrato</b> da DAP Jurídica comprovando a participação de no mínimo 70% de agricultores familiares	Página da internet <a href="http://www.mda.gov.br">www.mda.gov.br</a>
k) <b>Declaração da cooperativa/associação, responsabilizando-se pelo controle do limite individual de venda por Agricultor Familiar:</b> valor máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar PRONAF - DAP Jurídica/ano;	Modelo anexo V
l) <b>Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho;</b>	Modelo anexo VII
m) <b>Declaração de não existência de trabalhadores menores;</b>	Modelo anexo VI
n) <b>Resumo da Proposta de Venda assinado pelo representante legal</b> da cooperativa ou associação, conforme modelo disponibilizado no sistema eletrônico do presente Chamamento Público e gerado na efetivação da proposta;	Página <a href="http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br">http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br</a> , gerado no final da confecção da proposta
o) Além destes documentos, obrigatório o comprovante do registro no Serviço de Inspeção Vegetal do <b>MAPA para sucos e polpa de fruta congelada.</b>	<a href="http://www.agricultura.gov.br">www.agricultura.gov.br</a>
p) Além dos documentos anteriores, obrigatória a apresentação destes para alimentos orgânicos : – <b>Cópia do Certificado de Produtor Orgânico,</b> fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores, <b>ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica</b> (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, <b>com lista de produtores.</b>	Documentos emitidos por: Empresas certificadoras credenciadas pelo MAPA (Selo SISORG) <b>ou</b> Sistemas Participativos de Garantia <b>ou</b> Declaração de Organização de Controle Social cadastrada no MAPA. Endereço eletrônico: <a href="http://comunidades.mda.gov.br/portal/saf/publicacoes/pageflip-view?pageflip_id=5996908">http://comunidades.mda.gov.br/portal/saf/publicacoes/pageflip-view?pageflip_id=5996908</a>
q) Além dos documentos anteriores, obrigatória a apresentação deste para alimentos de origem animal ( <b>leite pasteurizado, leite ultrapasteurizado, iogurte, mel, doce de leite, ovos, queijo e peixe</b> ) : <b>Licença de Inspeção Sanitária,</b> concedida pela Vigilância Sanitária	Vigilância Sanitária do município

DOCUMENTO	ONDE OBTER INFORMAÇÕES
r) Além dos documentos anteriores, obrigatória a apresentação deste para alimentos de origem animal ( <b>leite pasteurizado, leite ultrapasteurizado, iogurte, mel, doce de leite, ovos, queijo e peixe</b> ): <b>certificado de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com cópia da lei municipal de criação do mesmo.</b>	Ministério da Agricultura (SIF) ou Secretaria Estadual da Agricultura (SIP) ou Vigilância Sanitária do município (SIM)
s) Além dos documentos anteriores, obrigatória a apresentação deste para alimentos de origem animal: <b>Anotação de Responsabilidade Técnica – ART (para leite e laticínios)</b> , homologada pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária; Quando a associação/cooperativa terceirizar a pasteurização do leite, deverá enviar o <b>contrato de terceirização e a ART do médico veterinário responsável pelo rebanho e a ART do responsável pela usina de beneficiamento</b> do leite cru. O RT não poderá ser o mesmo da emissão do SIM.	Conselho Regional de Medicina Veterinária
t) <b>Declaração de Controle de Qualidade do Leite</b> Cru Refrigerado, Leite Pasteurizado e Leite Ultrapasteurizado (UHT)	Modelo anexo VIII
u) <b>Declaração da Cooperativa ou Associação produtora de leite, responsabilizando-se pelo controle da brucelose e tuberculose bovina de seus produtores cadastrados</b> , dispensado quando a propriedade for considerada “livre” de acordo com as normas do MAPA/SEAB/DEFIS/DAS;	Modelo anexo XIII
v) Além dos documentos anteriores, obrigatória a apresentação deste para alimentos beneficiados, sejam de origem animal ou vegetal : <b>Ficha técnica do produto processado (polpa de fruta congelada, sucos, iogurte, queijos, doce de frutas em pasta/geléia, doce de leite, bolacha caseira, macarrão , molho de tomate)</b>	Modelo anexo XIV
x) Licença Sanitária para estabelecimentos produtores de molho de tomate, doce de frutas em pasta e vegetais minimamente processados (abóbora a vácuo, mandioca a vácuo e abacaxi picado congelado).	Vigilância Sanitária Municipal.

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

## 7. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO RESUMO DA PROPOSTA DE VENDA

7.1 Os documentos de Habilitação, incluindo o Resumo da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar **devidamente impressos e assinados** pelo representante legal da cooperativa/associação, deverão ser entregues ou enviados pelo correio, à Comissão de Análise e Julgamento na Superintendência de Desenvolvimento Educacional do Paraná, (SUDE) sito à Rua dos Funcionários nº 1323, 1º andar, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná,

**impreterivelmente até às 17:00 horas do dia 18/11/2011.** Observação: no caso de envio pelo correio, a correspondência deverá chegar à Comissão até esta data e horário.

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

7.3 Documentação enviada por correio deve se apresentar em envelope lacrado, com os seguintes dizeres na parte frontal:

#### **I - Documentação de Habilitação e Resumo da Proposta de Venda referente ao Chamamento Público nº 002/2011 – SEED:**

a) 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**);

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

7.4 Toda a documentação deverá ser apresentada em **cópia autenticada em cartório** ou acompanhadas do original, salvo certidões obtidas e disponibilizadas pelos órgãos competentes na internet.

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

7.6 Os documentos de Habilitação e o Resumo da Proposta de Venda serão analisados e julgados pela Comissão de Análise e Julgamento no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data estipulada no Item 7.1. deste Edital, salvo a necessidade de maior prazo para conclusão dos trabalhos.

## **8. DA HABILITAÇÃO**

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

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

## **9. DOS RECURSOS**

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

publicação do resultado na imprensa oficial, o qual deverá ser protocolado e encaminhado à Comissão de Análise e Julgamento.

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

## 10. DA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE VENDA

10.1 A proposta de venda será gerada automaticamente pelo sistema eletrônico com base na oferta da cooperativa/associação e da necessidade da escola, podendo ser alterada ou cancelada pelo interessado durante sua formulação, antes da entrega da documentação. **Porém, deve ser observado que o Resumo da Proposta de Venda a ser entregue junto com os demais documentos de habilitação no período das 8:00 horas do dia 10/11/2011 até às 17:00 horas do dia 18/11/2011, deve ter o mesmo número de protocolo da última versão registrada e gravada no sistema.**

10.2 A cooperativa/associação, através da formulação da Proposta de Venda no sistema eletrônico, poderá ofertar até 7 grupos de alimentos permitidos, de acordo com a listagem no anexo III. A periodicidade de entrega dos alimentos deverá ser semanal ou quinzenal, de acordo com os grupos a seguir e a necessidade da escola, **à qual a contratada deverá adequar-se.**

10.3 Proposta de Venda a ser efetuada através do sistema eletrônico, a cooperativa/associação deverá indicar os grupos e alimentos que pretende fornecer, constante no endereço <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br>, e link “Quantidade de alimentos por escola”, observando a quantidade máxima de alimentos prevista.

GRUPO	DESCRIÇÃO	Nº de itens	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	14	Semanal, de segunda a quarta-feira
2	Sucos	5	Quinzenal, <b>somente no segundo semestre</b>
3	Hortaliças	26	Semanal, de segunda a quarta-feira
4	Leites	2	Semanal, de segunda a quarta-feira
5	Alimentos de origem animal	7	<b>Quinzenal</b>
6	Panificados	4	Semanal, de segunda a quarta-feira
7	Outros	13	<b>Quinzenal</b>
Total		71	

10.4 A cooperativa/associação deve, obrigatoriamente, ofertar a totalidade da quantidade mensal prevista para a escola, por grupo de alimento.

10.5 A cooperativa/associação deverá enviar, juntamente com toda documentação, a ficha técnica dos produtos processados (**polpa de fruta congelada, sucos, iogurte, queijos, doce de frutas em pasta/geléia, doce de leite, bolacha caseira, macarrão e molho de tomate**), sendo este documento **indispensável à habilitação**.

10.6 Confeccionar a proposta com **muita atenção**, pois após gravada e enviada, **não poderá haver nenhuma alteração, seja inclusão ou exclusão de escolas, municípios, grupos e alimentos**.

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

10.8 Com base na lista de alimentos indicados, a contratada deverá, **em conjunto com a escola**, programar o tipo e quantidade de alimentos a serem entregues.

Exemplo:

Uma cooperativa/associação foi habilitada, classificada e contratada para fornecer 120 kg/mês do grupo “Frutas” para determinada escola e **lhe informará** que tem disponíveis naquele mês: caqui, kiwi e tangerina.

**A escola escolherá, diretamente com a cooperativa/associação**, quais frutas deseja receber, desde que não exceda ao contratado (ex.: 30 kg de caqui na primeira semana, 30 kg de kiwi na segunda semana, 30 kg de tangerina na terceira semana e novamente 30 kg de caqui na quarta semana do mês, totalizando os 120 kg mensais).

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

10.10 O valor a ser gerado na proposta é estimado, uma vez que será considerado **o maior preço do grupo** de alimentos. O valor a ser pago, será o correspondente ao dos produtos e quantidades **efetivamente entregues na escola**.

10.11 É imprescindível a leitura do edital, bem como dos demais documentos disponíveis no mesmo endereço eletrônico, a saber: Manual de confecção da proposta, quantidade de produto por escola, lista de produtos com preço, endereço e localização das escolas e relação de municípios por Núcleo Regional de Educação.

## 11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE VENDA

11.1 Concluída a fase de análise e julgamento da documentação apresentada para habilitação, as propostas de venda das cooperativas/associações consideradas **habilitadas** serão classificadas **automaticamente pelo sistema eletrônico**, por grupo de alimento, de acordo com os critérios estabelecidos na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO

DE 2009, segundo os critérios: percentual do número de agricultores por categoria (dando preferência primeiramente a grupos de assentados da reforma agrária/ comunidades indígenas /comunidades quilombolas e depois aos demais agricultores familiares), o tipo e a quantidade de alimento (orgânico ou convencional) e tipo de leite (pasteurizado ou ultrapasteurizado), na seguinte ordem de prioridade:

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

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Leite pasteurizado;
- f) Leite ultrapasteurizado (UHT).

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

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Leite pasteurizado;
- f) Leite ultrapasteurizado (UHT).

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

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Leite pasteurizado;
- f) Leite ultrapasteurizado (UHT).

**11.1.4 Quarto** - PROPOSTAS DE VENDA DE grupos formais COM SEDE EM OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO *(caso não se atinja a necessidade de atendimento no grupo anterior)*:

- a) Agricultores familiares na condição de assentados da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- b) Demais agricultores familiares;
- c) Alimentos orgânicos;
- d) Alimentos convencionais;
- e) Leite pasteurizado;
- f) Leite ultrapasteurizado (UHT).

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

11.3 O resultado da classificação combinado com o resultado do desempate, se houver, gerará automaticamente no sistema eletrônico, o **Projeto de Venda**, de maneira que a “proposta”, considerando os critérios de classificação, dará lugar a um “projeto” que **não necessariamente abrangerá todas as escolas e grupos de alimentos propostos**. Desta forma, as cooperativas/associações deverão assinar um Termo de Concordância anexo ao contrato, declarando que aceitam cumprir o projeto de venda com quantidades e valores readequados.

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

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

11.6 Caso a cooperativa/associação não aceite entregar a quantidade readequada, em resultando diferente da proposta, deverá assinar um Termo de Desistência da participação, deixando de ser contratado.

11.7 O termo de desistência poderá gerar reclassificação, permitindo que outras cooperativas/associações, observados os critérios, venham a ser classificadas para a oferta.

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

## 12. DO EMPATE

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

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

### 13. DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA SELEÇÃO

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

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

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

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

### 14. DOS GÊNEROS

14.1 A Secretaria de Estado da Educação poderá solicitar à cooperativa/associação que ajuste as entregas em caso de falta ou excesso de alimentos na escola, **podendo suspender ou cancelar o fornecimento**, ou mediante consulta, solicitar a ampliação do atendimento.

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

14.3 Alimentos já recebidos pela escola, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, **deverão ser recolhidos e substituídos** pela contratada. A não regularização implicará na suspensão do pagamento daquele lote e na suspensão ou cancelamento do fornecimento.

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

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

14.6 No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a cooperativa/associação contratada será previamente comunicada.

14.7 No caso de acréscimo de quantidade, a cooperativa/associação contratada será previamente consultada quanto ao interesse e possibilidade de ampliação do fornecimento.

## 15. DAS CONDIÇÕES, LOCAIS E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

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

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

15.1.2 Deve-se priorizar a entrega de **maior variedade de alimentos possível** dentro de um grupo, para que a adequação do cardápio não fique prejudicada.

**É vedado** o fornecimento de grupos e alimentos não constantes em seu contrato.

15.2 **LOCAIS DE ENTREGA** - Diretamente nos endereços das escolas indicadas na proposta. A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados poderá ser consultada na página eletrônica <http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br> ou ainda na página [www.educadores.diaadia.pr.gov.br](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br) > "consulta escola".

15.3 **PERIODICIDADE** - Conforme cronograma anual estabelecido pela SEED, definido no anexo XV.

**DIAS** - Sempre de segunda a quarta-feira, sendo,

**Semanal** - para os grupos 1, 3, 4 e 6

**Quinzenal** – para os grupos 2, 5 e 7

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

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

## 16. DA CONTRATAÇÃO

16.1 Com base no Projeto de Venda, permanecendo o interesse da SEED, o processo será homologado e a cooperativa/associação contratada, para dar início à execução do seu

objeto. As entregas só poderão ser realizadas **após firmados os contratos** e autorizados pela SEED.

16.2 A contratação a ser celebrada entre o Estado do Paraná por intermédio da Secretaria de Estado da Educação e a cooperativa/associação será realizada nos termos da minuta do contrato constante no anexo IX deste instrumento.

16.3 O valor total do contrato será previsto e estimado com base na quantidade do alimento de **maior valor do grupo**.

## 17. DA VIGÊNCIA

17.1 A vigência do contrato será a partir da data da assinatura do mesmo até 30 de novembro de 2012, observado o cronograma de entregas, podendo ser prorrogada por até igual período letivo.

## 18. DO PREÇO

18.1 Os preços dos gêneros alimentícios a serem praticados entre a Secretaria de Estado da Educação do Paraná e a cooperativa/associação contratada, bem como desta para com seus cooperados/associados, serão os definidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos - PAA (Preços de Referência) da Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, de que trata o Decreto n.º 6.447/2008, conforme a Tabela disposta no Anexo III deste Edital. Segundo a Resolução 39 de 26/01/2010 da CONAB, os preços do PAA foram acrescidos em 30 % (trinta por cento) para produtos orgânicos.

18.1.1 Os preços a serem praticados entre a SEED e a cooperativa/associação fornecedora de leite, bem como, desta junto aos seus produtores de leite, serão determinados pelas Resoluções mensais do Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná - CONSELEITE para o leite pasteurizado e pela SEAB/Departamento de Economia Rural -DERAL para o leite ultrapasteurizado, levando-se em consideração sempre o primeiro decênio de cada mês.

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

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

18.4 Será pago à contratada, o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares, conforme seus respectivos preços da tabela PAA vigente até 30 de junho de 2012.

18.5 Para o fornecimento do leite, a contratada é obrigada a respeitar os valores referenciais fixados pelo CONSELEITE e SEAB/DERAL, sob pena de:

a) Comprovada a venda de leite pasteurizado e ultrapasteurizado pela usina no mercado atacadista com preço unitário inferior a 90% (noventa por cento), do valor referencial médio estabelecido pelo CONSELEITE e SEAB/DERAL para o litro de leite fornecido ao Programa de Agricultura Familiar, 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 e SEAB/DERAL, a cooperativa/associação passará a receber pelo período de três meses o pagamento de toda a produção destinada ao Programa, o preço unitário inferior ao praticado e denunciado;

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 e SEAB/DERAL, 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.

d) Exceto no caso do leite, cujo preço é atualizado mensalmente conforme Resoluções do CONSELEITE e SEAB/DERAL, os demais produtos **poderão** ter seus preços atualizados semestralmente com base na tabela vigente do PAA/CONAB, de acordo com o parágrafo 5º, artigo 23 da Resolução nº38/09 do FNDE.

## 19. DOS COMPROVANTES DE ENTREGA (ROMANEIOS)

19.1 Cada cooperativa ou associação deverá, **antes de propor**, consultar a Secretaria de Estado da Fazenda ou as Agências de Rendas Municipais, sobre sua inclusão no **Regime Especial de Circulação de Mercadorias**, para que possa circular somente com os comprovantes de entrega, já que as notas fiscais só serão emitidas mensalmente.

19.2 Na impossibilidade de obtenção do referido Regime Especial, a cooperativa/associação **deverá emitir nota fiscal de venda a cada entrega efetuada**. Neste caso, todas as notas do mês deverão ser entregues **juntas**, no início do mês subsequente às entregas, ao Núcleo Regional de Educação **correspondente aos municípios de sua jurisdição**.

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

a) Cada entrega deverá ser acompanhada de 3 (três) vias do Comprovante de Entrega numerado (ANEXO X.) emitido pela cooperativa/associação, contendo a identificação da mesma, nome da escola, município, produto, **tipo** (se convencional ou orgânico), quantidade entregue, valor unitário e valor total.

b) No ato da entrega dos gêneros, como recibo, as 3 (três) vias do Comprovante de Entrega deverão ser preenchidas **corretamente e sem rasuras**, pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo e legível, número do documento de identificação, cargo/função e assinatura.

19.4 O destino das vias dos Comprovaentes de Entrega (romaneios) será o seguinte:

a) A primeira via devidamente preenchida e assinada pelo responsável da escola, deverá retornar com o entregador para posterior apresentação junto com a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação correspondente para conferência, atesto e encaminhamento à SUDE/CANE, que registrará e encaminhará, através do Grupo Administrativo Setorial – GAS, ao Grupo Financeiro Setorial da Secretaria Estadual de Educação (GFS), para pagamento;

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

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

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

## 20. DO PAGAMENTO

20.1 A contratada deverá apresentar **obrigatoriamente** Nota Fiscal **de Venda**, de acordo com a Norma de Procedimento Fiscal nº 95/2009 da Receita Estadual, que dispõe em seu item 5, que “ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta, inclusive empresa pública e sociedade de economia mista, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.” **Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda Municipais e Secretaria de Estado da Fazenda.**

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

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

20.4 Encaminhar a nota fiscal ao Núcleo Regional de Educação **correspondente** (ver endereços no anexo XI), **até o 3º (terceiro) dia útil** do mês seguinte às entregas, a seguinte documentação:

a) As primeiras vias dos Comprovantes de Entrega (romaneios) preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, **tipo** de alimento (se convencional ou orgânico), 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.

**A nota fiscal deverá especificar o tipo de cada alimento** entregue, se convencional ou orgânico, com seus respectivos preços.

Tal documento será conferido e atestado pelo responsável do Núcleo Regional de Educação, que deverá encaminhar a nota fiscal acompanhada pelos respectivos comprovantes de entrega referentes ao município a que se refere a nota fiscal.

c) As cooperativas/associações deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, pois o pagamento mensal estará condicionado à sua regularidade fiscal. 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 municipal, estadual e federal.

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

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

20.7 Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 9.000.00 (nove mil reais) por DAP/ano, conforme define e estabelece o Art. 24 da Resolução/CD/FNDE nº 38/09.

20.8 Importante: para atendimento do estabelecido no item anterior, a contratada deverá contabilizar os valores já contratados pelas prefeituras municipais.

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

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

## 21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

## 22. DAS PENALIDADES

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

**I - Suspensão Temporária, perdurando até que seja comprovada a solução das causas que deram origem à suspensão, caso:**

- a) não cumpra com as obrigações contidas neste Edital, no contrato e nas normas vigentes;
- b) pratique preço em desacordo com o preconizado neste instrumento;
- c) não cumpra com a logística de distribuição, conforme as normas estabelecidas;
- d) deixe de atender as exigências referentes à documentação comprobatória exigida;
- e) confirmadas, após a devida apuração, as reclamações por parte das escolas, no que for pertinente ao bom relacionamento com as pessoas envolvidas no processo bem como ao consumo pelos alunos;
- f) comprometa a qualidade do alimento distribuído, contrariando as normas vigentes;
- g) deixe de efetuar tempestivamente o pagamento dos créditos relacionados aos agricultores familiares.

## **II - Exclusão do processo seletivo, caso:**

- a) ocorra a reincidência de uma das situações previstas no item precedente, resultando na suspensão temporária;
- b) não haja solução do fato que deu causa à suspensão temporária no prazo de até 30 (trinta) dias;
- c) permita que o limite individual de venda por agricultor ultrapasse o valor máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP/ano;
- d) apresente documentação falsa;
- e) emita declaração falsa;
- f) pratique, a qualquer tempo, fraude fiscal.

22.2 O prazo da suspensão temporária será de no mínimo 10 (dez) dias e perdurará até que seja comprovada a solução das causas que deram origem à suspensão. Se no prazo de 30 (trinta) dias não houver solução para o fato que motivou a suspensão, a contratada será excluída do processo seletivo.

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

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

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

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

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

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

## **24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

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

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

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

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

## 25. DOS ANEXOS

Compõe este edital de chamamento público:

<b>ANEXO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
I	Relação dos tipos de leite
II	Especificação de qualidade do leite
III	Relação dos grupos de alimentos e preços do PAA (em R\$)
IV	Padrões Mínimos de Identidade e Qualidade
V	Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP/ano (Modelo)
VI	Declaração de não existência de trabalhadores menores (Modelo)
VII	Declaração de situação regular perante Ministério do Trabalho (Modelo)
VIII	Declaração de controle de qualidade do leite cru refrigerado, leite pasteurizado e leite ultrapasteurizado (UHT)
IX	Minuta do contrato
X	Comprovante de entrega/romaneio da Agricultura Familiar (Modelo)
XI	Relação dos Núcleos Regionais de Educação
XII	Relação de municípios jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação
XIII	Declaração de controle da brucelose e tuberculose bovina
XIV	Ficha técnica de produtos processados (Modelo)
XV	Calendário Escolar 2012
XVI	Termo de concordância

Curitiba, 18 de outubro de 2011.

Flávio Arns  
**Secretário de Estado da Educação**

## ANEXO I

### RELAÇÃO DOS TIPOS DE LEITE

DESCRIÇÃO	EMBALAGEM
Leite pasteurizado, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0 % (três por cento) de gordura.	Embalagem plástica com 1000 ml, rotulado conforme orientação abaixo* e legislação vigente.
Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0 % (três por cento) de gordura.	Caixa longa vida (tetra brik) com 1000 ml, rotulado conforme orientação abaixo e legislação vigente.

A embalagem primária deverá seguir o modelo definido pela SEED, a ser informado quando da divulgação das cooperativas/associações habilitadas e classificadas para fornecimento do leite.

- A EMBALAGEM PRIMÁRIA dos leites e iogurte deverá apresentar, obrigatoriamente IMPRESSO, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo, ficando **PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE ETIQUETAS E CARIMBOS**:

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

Informação Nutricional		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidade por Porção		% VD*
Valor Energético	115 Kcal	5
Carboidratos	10g	3%
Proteínas	6,5g	12%
Gorduras Tot.	6g	8%
Gorduras Sat.	4g	16%
Gorduras Trans	0g	0%
Colesterol	10mg	3%
Fibras	0g	0%
Cálcio	230mg	28%
Sódio	28mg	8%

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal.

Manter resfriado entre 0° E 5°C

Após aberto consumir em até 3 dias.

O Ministério da Saúde Adverte:

Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, salvo sob indicação expressa do médico/nutricionista ou impedimento do aleitamento materno.

O aleitamento materno ajuda a evitar infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade.

Nome da Usina Credenciada  
Endereço Completo

## LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO

Conteúdo Líquido 1 Litro



Indústria Brasileira  
Não contém glúten  
Distribuído pelo Governo do Estado do Paraná



**PARANÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
Secretaria da Educação

O leite do Programa Estadual de Alimentação Escolar (Agricultura Familiar) tem como objetivo enriquecer a alimentação dos escolares assim como estimular a organização e a qualificação do segmento leiteiro e dos produtores familiares.

Leite Pasteurizado Homogeneizado  
3% gordura padronizado

Registro na SIM/SIP/SIF nº  
Secretaria de Estado da Educação do Paraná – SEED

Produzido para:  
Governo do Estado do PR  
Programa Estadual de Alimentação Escolar/Agricultura Familiar

PROIBIDA A VENDA  
FNDE/MEC/SEED PR  
Disque denúncia – (41) 3250-8100

## ANEXO II

### ESPECIFICAÇÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO - LEITE PASTEURIZADO

REQUISITOS	LEITE PASTEURIZADO	OBSERVAÇÃO
TRANSPORTE	Ate 5,0°C	* veiculos isotérmicos - BPF
FOSFATASE	Negativa	RIISPOA/MAPA
PEROXIDASE	Positiva	RIISPOA/MAPA
GORDURA – Mínimo	3,0%	IN 51 – Set/02 – MAPA
EXTRATO SECO TOTAL – Mínimo	11,40%	IN 51 – Set/02 – MAPA
EXTRATO SECO DESENGORDURADO – Mínimo	8,40%	IN 51 – Set/02 – MAPA
ACIDEZ DORNIC	14 a 18°D	IN 51 – Set/02 – MAPA
DENSIDADE RELATIVA À 15°C	1,028 a 1,034	IN 51 – Set/02 – MAPA
ÍNDICE CRIOSCÓPICO	-0,530°Hv a – 0,550°Hv	PPQL-CONESA-22/12/2000
PROTEÍNA TOTAL – Mínimo	2,90%	IN 51 – Set/02 – MAPA
COLIFORMES 45°C - NMP/ml - Máximo	4/ml	RDC 12 -01/01/01 - ANVISA/MS
Salmonella sp	Ausência/25ml	RDC 12 -01/01/01 - ANVISA/MS
RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS: (β Lactâmicos, Tetraciclinas, Streptomicinas, Sulfonamidas, Neomicinas e Gentamicinas)	Ausência*	PPQL/CONESA-PR
RESÍDUOS ANTIBIÓTICOS: (Cloranfenicóis)	Ausência*	PPQL/CONESA/ CONSELEITE
RESÍDUOS DE BIOCIDAS/AGROTÓXICOS	Ausência*	PPQL/CONESA/ CONSELEITE

\*Entenda-se “Ausência” quando análise qualitativa ou de conformidade com o LMR, quando análise quantitativa realizada pelo Laboratório Central do Estado – LACEN, da Secretaria de Estado da Saúde ou pelo Centro de Diagnóstico “Marcos Enrietti” - CDME, da SEAB. Segue-se o *Codex Alimentarius*, pois o Brasil não tem norma específica para definição do limite máximo referencial.

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

## ESPECIFICAÇÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO- LEITE UHT

REQUISITOS	LEITE UHT	OBSERVAÇÃO
GORDURA - Leite Integral - Mínimo	3,00%	IN 51 – Set/02 – MAPA
EXTRATO SECO TOTAL – Mínimo	11,40%	IN 51 – Set/02 – MAPA
EXTRATO SECO DESENGORDURADO – Mínimo	8,20%	IN 51 – Set/02 – MAPA
ACIDEZ EM ÁCIDO LÁCTICO	0,14 a 0,18 g/100ml	Portaria MAPA 370/97 IN 51 – Set/02 – MAPA
ALCALINIDADE NAS CINZAS	0,015 a 0,030% de NaCO <sub>3</sub>	Portaria MAPA 370/97
DENSIDADE RELATIVA À 15°C	1,028 a 1,034	IN 51 – Set/02 – MAPA
ÍNDICE CRIOSCÓPICO	-0,530°Hv a - 0,550°Hv	PPQL-CONESA- 22/12/2000
PROTEÍNA TOTAL – Mínimo	2,90%	IN 51 – Set/02 – MAPA
AERÓBIOS MESÓFILOS/ml	n=5 c=0 m=100	Portaria MAPA 370/97
ESTABILIDADE AO ETANOL 68% (v/v)	Estável Mínimo 8.2	Portaria MAPA 370/97
RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS: (β Lactâmicos, Tetraciclina, Streptomicinas, Sulfonamidas, Neomicinas e Gentamicinas)	Ausência*	PPQL/CONESA-PR.
RESÍDUOS ANTIBIÓTICOS: (Cloranfenicóis)	Ausência*	PPQL/CONESA/ CONSELEITE
RESÍDUOS DE BIOCIDAS/AGROTÓXICOS	Ausência*	PPQL/CONESA/ CONSELEITE
ADITIVOS E COADJUVANTES ACEITÁVEIS - Citrate de sódio, Monofosfato de sódio, Difosfato de sódio, Trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em quantidade não superior a:	0,1g/100ml em P205	Portaria MAPA 370/97

\* Entenda-se “Ausência” quando análise qualitativa ou de conformidade com o LMR, quando análise quantitativa realizada pelo Laboratório Central do Estado – LACEN, da Secretaria de Estado da Saúde ou pelo Centro de Diagnóstico “Marcos Enrietti” - CDME, da SEAB. Segue-se o *Codex Alimentarius*, pois o Brasil não tem norma específica para definição do limite máximo referencial.

### ANEXO III

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

Item	GRUPO 1 – Frutas		Preços CONAB/PAA (R\$)	
	ENTREGA SEMANAL	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abacaxi descascado, picado e congelado	kg	2,10	2,73
2	Banana caturra/maçã/prata	kg	0,90	1,17
3	Caqui	kg	2,60	3,38
4	Goiaba	kg	1,80	2,34
5	Jabuticaba	kg	3,00	3,90
6	Kiwi	kg	3,00	3,90
7	Laranja pêra/lima	kg	0,80	1,04
8	Limão	kg	0,80	1,04
9	Maçã	kg	2,50	3,25
10	Melão	kg	2,29	2,98
11	Morango	kg	7,29	9,48
12	Morgot/poncã/mexerica/mimosa	kg	0,80	1,04
13	Pêssego	kg	2,75	3,58
14	Uva	kg	2,20	2,86

Item	GRUPO 2 – Sucos – somente no segundo semestre		Preços CONAB/PAA (R\$)	
	ENTREGA QUINZENAL	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Polpa de fruta congelada	kg	6,50	8,45
2	Suco de laranja integral	litro	2,80	3,64
3	Suco de maracujá concentrado	500 ml	4,00	5,20
4	Suco de uva concentrado	litro	8,50	11,05
5	Suco de uva integral	litro	6,00	7,80

Item	GRUPO 3 – Hortaliças		PREÇO CONAB PAA (R\$)	
	ENTREGA SEMANAL	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada, picada e embalada a vácuo	kg	1,61	2,09
2	Abobrinha verde	kg	1,15	1,50
3	Acelga	kg	1,00	1,30
4	Alface	Maço 350g	0,69	0,90
5	Alho	kg	8,00	10,40
6	Almeirão	Maço 300 g	0,82	1,07
7	Batata doce	kg	1,12	1,46

	<b>GRUPO 3 – Hortaliças</b>		<b>PREÇO CONAB PAA (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>ENTREGA SEMANAL</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
8	Batata inglesa	kg	1,08	1,40
9	Batata salsa	kg	2,76	3,59
10	Beterraba	kg	0,90	1,17
11	Brócolis	Maço 400 g	1,32	1,72
12	Cará	kg	1,5	1,95
13	Cebola	kg	1,21	1,57
14	Cenoura	kg	1,18	1,53
15	Cheiro verde	Maço 400 g	2,40	3,12
16	Chuchu	kg	1,00	1,30
17	Couve flor	Unid 700 g	1,20	1,56
18	Couve manteiga	Maço 400 g	0,83	1,08
19	Inhame	kg	1,89	2,46
20	Mandioca descascada, picada e embalada a vácuo	kg	2,00	2,60
21	Milho verde sem palha	kg	2,80	3,64
22	Pepino caipira	kg	1,20	1,56
23	Pinhão	kg	1,80	2,34
24	Repolho verde	kg	0,57	0,74
25	Tomate	kg	1,55	2,02
26	Vagem	kg	1,70	2,21

	<b>GRUPO 4 - Leites</b>		<b>Preço CONSELEITE/SEAB (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>ENTREGA SEMANAL</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
1	Leite pasteurizado	litro	1,33	-----
2	Leite ultrapasteurizado	litro	1,78	-----

	<b>GRUPO 5 – Alimentos de origem animal</b>		<b>Preços CONAB/PAA (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>ENTREGA QUINZENAL</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
1	Doce de leite pastoso	Kg	7,14	9,28
2	Filé de peixe congelado	kg	10,20	13,26
3	logurte líquido	litro	3,50	4,55
4	Mel	kg	7,50	9,75
5	Ovos	dúzia	1,76	2,29
6	Queijo colonial	kg	11,00	14,30
7	Queijo mussarela	kg	10,64	13,83

<b>GRUPO 6 - Panificados</b>			<b>Preços CONAB/PAA (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>ENTREGA SEMANAL</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
1	Cuca ou bolo simples	kg	6,87	8,93
2	Bolacha caseira	kg	7,70	10,01
3	Pão caseiro fatiado (branco, centeio, milho)	kg	6,35	8,25
4	Pão integral individual de 30 a 40 g	kg	6,35	8,25

<b>GRUPO 7 - Outros</b>			<b>Preços CONAB/PAA (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>ENTREGA QUINZENAL</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
1	Açúcar mascavo	kg	3,30	4,29
2	Arroz integral	kg	2,20	2,86
3	Arroz polido ou parboilizado tipo I ou II	kg	1,32	1,72
4	Canjica branca	kg	1,78	2,31
5	Doce de frutas pastoso/geléia	kg	7,00	9,10
6	Farinha de milho biju	kg	1,59	2,07
7	Feijão preto / cores, empacotado	kg	2,00	2,60
8	Fubá	kg	1,05	1,37
9	Macarrão caseiro/ seco	kg	6,00	7,80
10	Melado	kg	4,50	5,85
11	Molho de tomate	litro	7,00	9,10
12	Quirera de milho	kg	1,39	1,81
13	Rapadura em tabletes	kg	5	6,50

## ANEXO IV

### DOS PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE

<b>FRUTAS</b>
<b>BANANA CATURRA /MAÇÃ / PRATA – CAQUI CHOCOLATE/ CAFÉ – GOIABA – JABUTICABA – KIWI – LIMÃO - LARANJA - MAÇÃ – MELÃO - MORANGO - PÊSSEGO - PONCÃ /TANGERINA/ BERGAMOTA/ MEXERICA/ MIMOSA/ MORGOTE – UVA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, devendo: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) não conterem substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; e) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; f) estarem adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>ABACAXI PICADO CONGELADO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Fruta descascada, retirado o miolo, picada e congelada. O produto deve ser 100% natural, preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microorganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada. Deve estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>EMBALAGEM</b>
A embalagem deverá conter de 200 gramas a 1 kg de abacaxi e ser plástica, atóxica e asséptica.
<b>ROTULAGEM</b>
26. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>SUCOS</b>
<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Polpa de fruta congelada, deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microorganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada. <b>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009).</b> 27. Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. As frutas permitidas para polpa são <b>SOMENTE: açaí, acerola, goiaba, graviola, kiwi, manga, maracujá, morango, melão, pêra, pêssego e uva.</b> <b>Serão coletadas amostras para pesquisa de Salmonella e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.</b>
<b>EMBALAGEM</b>
A embalagem primária deverá conter de 200 gramas a 1 Kg de polpa, ser de plástico atóxico e asséptico.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão “congelada”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>SUCOS CONCENTRADOS DE UVA E MARACUJÁ</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>

<p>Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do Maracujá (<i>Passiflora spp.</i>) ou da Uva (<i>Vitis ssp.</i>), através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto <b>não</b> deverá conter corantes e aromas naturais e artificiais adicionados, nem substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Os percentuais mínimos de sólidos solúveis é de 50° Brix para maracujá e 65° Brix para uva.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009).</p>
<b>EMBALAGEM</b>
Embalagem primária: embalagem de vidro com capacidade de 500 ml (maracujá) a 1 litro, hermeticamente fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada, percentual de concentração, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
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. Concentração mínima de sólidos solúveis de 14° Brix.
Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).
<b>EMBALAGEM</b>
Embalagem primária: embalagem de vidro com capacidade entre 1 a 2 litros, atóxica, virgem, hermeticamente fechada e não transparente.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
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, 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. Não pode conter substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma característicos e relação de sólidos solúveis em Brix/acidez em g/100 g do ácido cítrico anidro de no mínimo 10,5° Brix a 20°C.
Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).
<b>EMBALAGEM</b>
Embalagem primária: embalagem plástica ou vidro com capacidade entre 200 ml a 2 litros, atóxica, virgem e hermeticamente fechada. Deve ser padronizada (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).
<b>ROTULAGEM</b>
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.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>HORTALIÇAS</b>
<b>ACELGA - ALFACE -ALMEIRÃO – BRÓCOLIS – COUVE FLOR – COUVE MANTEIGA – REPOLHO VERDE</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livres de enfermidades, insetos e larvas; d) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;

e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. f) estarem adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>ABÓBORA A VÁCUO – MANDIOCA A VÁCUO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produtos descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. <b>Serão coletadas amostras para pesquisa de Salmonella e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.</b> Devem estar adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>EMBALAGEM</b>
Produto em embalagem a vácuo de 2 kg plástica, atóxica, asséptica e transparente.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>ABOBRINHA – CHUCHU – VAGEM – PEPINO – TOMATE</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não apresentarem terra aderida, sujidades, parasitos e larvas; d) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. f) estarem adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>BATATA DOCE – BATATA INGLESA – BATATA SALSA – BETERRABA – CARÁ-CENOURA – INHAME – MILHO VERDE SEM PALHA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não apresentarem sujidades, parasitos e larvas; d) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. (Obs: O milho verde deve ser limpo, sem palha). f) estarem adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>ALHO – CEBOLA - CHEIRO VERDE (salsinha e cebolinha)</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo: a) serem frescos, não apresentarem talo grosso, brotado, podridão, mofo ou manchas escuras. b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livres de enfermidades, insetos e larvas; d) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. f) estarem adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>PINHÃO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
A semente deve estar fresca, livre de fungos e perfurações causadas por insetos e sem brotamento. Deve ser 100% natural, limpo e isento de parasitos, insetos, microorganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter acréscimo de qualquer tipo de substância.
<b>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>
<b>DOCE DE LEITE PASTOSO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). A denominação Doce de Leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Ingredientes obrigatórios. Leite e/ou leite reconstituído, Sacarose no máximo 30kg/100 l de Leite, Ingredientes opcionais.

<p>Creme; sólidos de origem láctea; mono e dissacarídeos que substitua a sacarose em no máximo de 40% m/m; amidos ou amidos modificados em uma proporção não superior a 0,5g/100ml no leite; cacau, chocolate, coco, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais e/ou outros produtos alimentícios isolados ou misturados em uma proporção entre 5% e 30% m/m do produto final. Características Sensoriais - Consistência: cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente. Cor: castanho caramelado proveniente da reação de Maillard. Sabor e Odor: doce característico.</p> <p>Produto deve ter registro no SIM, SIP ou SIF e se adequar à RDC nº 12 da ANVISA, de 02/01/2001.</p>
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas a 2 kg transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, ingredientes, a data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>IOGURTE</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos (IN 46/2007- MAPA). O produto deverá apresentar registro em órgão de inspeção competente e <b>ser isento de aditivos químicos como corantes, conservantes, aromatizantes e espessantes artificiais.</b></p> <p>Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, integral, semi-desnatado e desnatado); Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias lácticas como: protosimbíóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>Não podem conter:</b> óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, nem espessantes, amidos ou farinhas.</p> <p>Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou (SIM) Serviço de Inspeção Municipal para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).</p>
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá ser embalado em pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, e contendo 1 litro.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>OVO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>O produto deverá apresentar registro em órgão municipal de inspeção competente. Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, orifícios, devem estar limpos e serem de tamanhos proporcionais entre si.</p> <p>Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), (SIP) ou (SIM) para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).</p>
<b>EMBALAGEM</b>
A embalagem deve ser do tipo estojo para 12 ou bandeja para 30 ovos, de papelão próprio, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos.
<b>ROTULAGEM</b>
O rótulo impresso (no estojo ou na caixa de 30 dúzias) deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e, se possível, a inscrição " <b>Mantenha os ovos preferencialmente refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde</b> ".
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de postura e data de vencimento.
<b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos.</p> <p>O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de</p>

<p>microrganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -18° C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado.</p> <p>Os peixes permitidos são: FILÉS sem espinhos, de merluza, tilápia, pacu, pescada, pescadinha e cação.</p> <p>Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do SIF/SIP/SIM para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).</p>
<b>EMBALAGEM</b>
O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxica e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. As embalagens deverão ser de 1 a 3 kg.
<b>ROTULAGEM</b>
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.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>QUEIJO COLONIAL/MUSSARELLA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Deve ser preparado com leite e/ou leite reconstituído (integral), semi-desnatado, desnatado e/ou soro lácteo, pasteurizados, e coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática).</p> <p>Os queijos devem obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios de cada variedade, estabelecidos no padrão individual correspondente. Deverão ser produzidos de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), estarem registrados, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. O produto deve estar livre de insetos, fungos e outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.</p> <p>Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal SIF/SIP/SIM para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).</p>
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.
<b>VALIDADE MÍNIMA</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>MEL</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Não deverá ser adicionado de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. O aspecto do produto deverá ser: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. A cor: levemente amarelada a castanho-escura. O cheiro adocicado e o sabor próprio. Deverá estar ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).</p> <p>Deve possuir registro no SIP/SIF/SIM.</p>
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá estar acondicionado em embalagem de no máximo 1 Kg, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
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.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>OUTROS</b>
<b>AÇÚCAR MASCAVO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto sacarose obtido de <i>Saccharum officinarum</i> por processos industriais adequados sem refinamento. Deve apresentar-se com coloração própria e uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, e deve ser isento de insetos e outras

sujidades.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas a 1 kg, ser transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>ARROZ INTEGRAL</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado em tipo 1 ou tipo 2. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não é permitida a mistura de classes.</b> Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 1 a 2 kg, ser transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>ARROZ POLIDO / PARBOILIZADO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado em tipo 1 ou 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. <b>Não é permitida a mistura de classes, nem a presença de insetos e outras sujidades. Deve ter aparência, cor, odor, sabor e textura característicos.</b> Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 1 a 5 kg, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>CANJICA BRANCA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco <i>Zea mays</i> e classificados conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve estar isento de insetos e outras sujidades
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>DOCE DE FRUTAS EM PASTA / GELEIA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Deve ser produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, em estabelecimento possuidor de Licença Sanitária.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas a 2 kg transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo

“ada”, quando se tratar de “doce em massa” ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal), a data de fabricação, temperatura de armazenamento, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>FARINHA DE MILHO BIJU</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto obtido a partir da moagem de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> . Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente de 1 a 2 kg, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>FEIJÃO PRETO/CORES</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores, estar isento de insetos e outras sujidades.
<b>EMBALAGEM</b>
Acondicionados em embalagens plásticas transparentes de 1 a 5 Kg, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>FUBÁ</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto obtido a partir da moagem de grãos sadios e germinados de milho <i>Zea mays</i> enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente de 1 a 2 kg, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>MACARRÃO CASEIRO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo. Deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e apresentar cor, textura, odor e sabor característicos.
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá estar acondicionado em embalagem de 500 gramas a 2 Kg, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>MACARRÃO SECO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Macarrão ou massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo, com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Preferencialmente utilizar farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser do tipo espaguete, parafuso ou talharim. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter corantes e outros aditivos artificiais.

Deve apresentara cor, sabor, odor e textura característicos , não podendo conter insetos e outros materiais estranhos.
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá estar acondicionado em embalagem primária de 500 gramas a 1 Kg, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>MELADO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Melado é o produto obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar ( <i>Saccharum officinarum L.</i> ) ou a partir da rapadura derretida. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá estar acondicionado em embalagem de no máximo 1 Kg, de vidro ou p-lático, íntegra, e completamente fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>MOLHO DE TOMATE</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto elaborado a partir da polpa de tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ), podendo ser adicionado de cebola ( <i>Allium cepa L.</i> ) e alho ( <i>Allium sativum L.</i> ), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, proveniente de estabelecimento portador de Licença Sanitária, com concentração de sólidos totais mínima de 18% <b>Pode conter:</b> até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. <b>Não pode conter:</b> corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta.
<b>EMBALAGEM</b>
Vidro de 500 gramas a 1 kg, hermeticamente fechado.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>QUIRERA DE MILHO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto obtido de grãos sadios degerminados de milho <i>Zea Mays</i> . Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve estar isento de insetos e outras sujidades.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente de 1 a 2 kg, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>RAPADURA EM TABLETE</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Produto sólido obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar ( <i>Saccharum officinarum L.</i> ), podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s) desde que não descaracterize(m) o produto. Deve apresentar-se em barras de 15 a 25 gramas e ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e apresentar cor, textura, odor e sabor característicos.
<b>EMBALAGEM</b>
Deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e corretamente fechada.

<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>PANIFICADOS – Todos devem ser produzidos com farinha de trigo proveniente da Agricultura Familiar.</b>
<b>BOLACHA CASEIRA</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
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 organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção das bolachas.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 500 g a 2 kg, íntegra, atóxica e bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação “bolacha” seguida da substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso, seguida da denominação “caseira”, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>CUCA/ BOLO SIMPLES SEM RECHEIO</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estar ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição.
<b>EMBALAGEM</b>
Deve estar acondicionado em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>PÃO CASEIRO FATIADO (Branco, centeio, milho)</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outro organismo, microorganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. 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. O cheiro e o sabor devem ser próprios.
<b>EMBALAGEM</b>
Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>PÃO INTEGRAL</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
O pão integral deve ser preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e/ ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo. Devem possuir de 30 a 40 gramas por unidade. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.
<b>EMBALAGEM</b>
Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável,

atóxica, bem fechada.
<b>ROTULAGEM</b>
No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.
<b>VALIDADE</b>
Deve constar data de fabricação e data de vencimento.
<b>TRANSPORTE DOS GÊNEROS</b>
Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessário removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. O transporte de produtos congelados e de origem animal, deverá garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: ao redor de 4 °C, com tolerância até 7 °C para os produtos de origem animal. Congelamento: a -18 °C com tolerância até -15 °C para os produtos congelados. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

## **LEGISLAÇÃO**

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

## ANEXO V

### (MODELO)

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

Referência: CHAMAMENTO PÚBLICO EDITAL Nº 002/2011- SEED

A (*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 do Art. 24 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo R\$ 9.000,00 (nove mil reais), por DAP/ano.

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

---

Nome e assinatura do representante legal

---

Carimbo com CNPJ

## ANEXO VI

### (MODELO)

#### DECLARAÇÃO DE NÃO EXISTÊNCIA DE TRABALHADORES MENORES

A (cooperativa/associação) ..... (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., com sede na cidade de ....., Estado ....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP....., DECLARA para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO n.º 002 - 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 20\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do representante legal

---

Carimbo com CNPJ

## ANEXO VII

(MODELO)

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

Eu, \_\_\_\_\_ na condição  
(qualificação civil)

de **REPRESENTANTE LEGAL** da \_\_\_\_\_ (**razão social da cooperativa/associação**), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_, na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital de Credenciamento nº 002/2011–SEED declaro, sob as penas da lei, que nos termos do parágrafo 6º, do artigo 27, da Lei nº. 6.544/1989, que a cooperativa/associação, neste ato por mim representada, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, 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 20\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do representante legal

---

Carimbo com CNPJ

## ANEXO VIII

### DECLARAÇÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO, LEITE PASTEURIZADO E LEITE ULTRAPASTEURIZADO (UHT) FORNECIDO PARA O PROGRAMA ESTADUAL DE AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ no Ministério da Fazenda sob n.º \_\_\_\_\_, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do estado \_\_\_\_\_ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede no município de \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, à Rua/Avenida \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL Senhor (a) \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO - Dr.(a) \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_, registrado no Conselho de \_\_\_\_\_, sob n.º \_\_\_\_\_, declara que efetuará os controles, inclusive, laboratoriais, do leite cru refrigerado, por produtor, do leite pasteurizado e quando for o caso do leite UHT (UAT), 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. Encaminhá-las ao laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL/APCBRH/UFPR, para fins de cumprimento à Instrução Normativa n.º 51/2002/MAPA e às normas do Programa. Uma das amostras será acondicionada em “gelo” para análise de Contagem Bacteriana Total e a outra, mantida sob conservante específico para análises de Proteína, Gordura, Contagem de Células Somáticas, Lactose e Extrato Seco Total e Desengordurado. Para os resultados, mensalmente, serão emitidos laudos e relatórios, cujas cópias seguirão para a SEED/CANE.

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

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

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

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

**7. Para o leite pasteurizado:**

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

**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 01 (uma) amostra de leite pasteurizado fornecido 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 30/35°C e 40/45°C.

**8.** Para o leite ULTRAPASTEURIZADO (UHT): Atender a Portaria Nº 370, de 04 de setembro de 1997/MAPA e RDC nº 12, de 01/01/01 da ANVISA/MS.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

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

\_\_\_\_\_

**28. (Assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ)**

**29.**

\_\_\_\_\_

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

## ANEXO IX

### (MINUTA DO CONTRATO)

CONTRATO N.º /20\_\_

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

O **ESTADO DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação – SEED, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 76.416.965/0001-21, instalada na Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR, representado neste ato pelo Secretário de Estado da Educação, Sr. Flávio José Arns, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome da cooperativa/associação), com sede à (Av./Rua) ....., n.º ....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato denominada **CONTRATADA**, fundamentando-se nas disposições do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e no art. 18, § 1º da Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, bem como o que consta no Edital de Chamamento Público nº 002/2011 - SEED, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar, para alunos da rede estadual de educação básica do Paraná, verba FNDE/PNAE, ano referência 20\_\_\_\_, de acordo com o Edital de Chamamento Público n.º 002/2011 – SEED, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer alimentos da Agricultura Familiar à CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamamento Público nº 002/2011 - SEED.

#### CLÁUSULA TERCEIRA:

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\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente a sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### CLÁUSULA QUARTA:

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

#### CLÁUSULA QUINTA:

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

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o estabelecido no Edital de Chamamento Público nº 002/2011 - SEED.

b) O recebimento das mercadorias dar-se-á pela pessoa responsável na escola, mediante apresentação do Comprovante de Entrega, conforme disposto no Edital de Chamamento Público nº 002/2011 - SEED.

**CLÁUSULA SEXTA:**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

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

Dotação Orçamentária: 4103.12361012.151 – Infraestrutura e Apoio Logístico à Rede Escolar e ao Estudante – Educação Básica. Rubrica Orçamentária: 3390.3200, Fonte: 107 e 116 – Recurso Federal.

**CLÁUSULA NONA:**

A CONTRATANTE efetuará o pagamento do valor do objeto contratado através de depósito bancário mensalmente em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal/fatura **correta** no Núcleo Regional de Educação responsável pelas escolas dos municípios atendidos pela contratada, observadas e cumpridas pela CONTRATADA as seguintes exigências:

As Notas Fiscais/Faturas devem ser emitidas mensalmente por município, totalizando todas as entregas efetuadas do mês anterior. A Nota Fiscal/Fatura deve indicar o mês de referência, a quantidade, o valor unitário, o valor total de cada produto, município atendido e os números dos Comprovaentes de Entrega (romaneios) anexados de cada escola atendida; O preço unitário dos produtos será o estabelecido na tabela do PAA/CONAB vigente na data de assinatura deste instrumento, **podendo** sofrer atualização (acréscimo ou supressão) semestral em caso de publicação de nova pelo mesmo órgão.

O valor da Nota Fiscal/Fatura deve coincidir com a somatória dos Comprovaentes de Entrega anexados;

O CNPJ constante da Nota Fiscal/Fatura deverá ser o mesmo indicado no projeto de venda (proposta);

No corpo da Nota Fiscal/Fatura devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente para depósito);

Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados participantes do programa.

**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 de Venda de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamamento Público n.º 002/2011 - SEED, pela Resolução CD/FNDE nº 38/2009 e pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que o regulamente, em todos os seus termos, que serão aplicados, também, onde o contrato for omissivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

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

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

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

A vigência do contrato será a partir da data da assinatura do contrato até 30 de novembro de 2012, podendo ser prorrogado por até igual período letivo, considerando o cronograma e os períodos de entrega.

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

Para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato de fornecimento, é competente o Foro Central da Comarca de Curitiba.

E por estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e rubricadas para todos os fins de direito, na presença de duas testemunhas.

#### 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.

##### Parágrafo Primeiro

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.

##### Parágrafo Segundo

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.

##### Parágrafo Terceiro

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.

Parágrafo Primeiro – 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.

Parágrafo Segundo - 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.

Parágrafo Terceiro - 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;

Parágrafo Quarto - 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.

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

\_\_\_\_\_  
Flávio Arns  
Secretário de Estado da Educação

\_\_\_\_\_  
Contratada: assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS:

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



## ANEXO XI

### RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO

NRE	DDD	GERAL	Endereço
APUCARANA	43	3420-1600	RUA MIGUEL SIMEAO, 447
AM NORTE	41	3351-6602	RUA MÁXIMO JOAO KOPP - 274 BLOCO 4 - Curitiba
AM SUL	41	3901-2800	AV. IGUACU - 7 ANDAR,420 - Curitiba
ASSIS CHATEAUBRIAND	44	3528-8300	RUA DO BOSQUE, 375
CAMPO MOURÃO	44	3518-2750	RUA BRASIL, 1959
CASCADEL	45	3218-7895	AV. BRASIL, 2040
CIANORTE	44	3619-8100	RUA GUARARAPES, 171
CORNÉLIO PROCÓPIO	43	3520-5101	AV. MINAS GERAIS, 435
CURITIBA	41	3901-2827	RUA INÁCIO LUSTOSA, 700
DOIS VIZINHOS	46	3581-5100	AV. RIO GRANDE DO SUL, 321
FOZ DO IGUAÇU	45	3520-4000	R. QUINTINO BOCAIUVA, 429
FRANCISCO BELTRÃO	46	3520-4900	AV. JULIO ASSIS CAVALHEIRO, 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 CEL EMILIO GOMES, 111
IVAIPORÃ	43	3472-5700	AV. PARANÁ, 330
JACAREZINHO	43	3511-4200	AL. PADRE MAGNO, 354
LARANJEIRAS DO SUL	42	3635-8900	RUA MAL.CANDIDO RONDON, 2473
LOANDA	44	3425-8100	AV. DESEMBARGADOR MUNHOZ DE MELLO, 1237
LONDRINA	43	3371-1300	AV. MARINGÁ, 280
MARINGÁ	44	3218-7100	RUA CARNEIRO LEÃO, 93
PARANAGUÁ	41	3420-7200	RUA BARONESA DO SERRO AZUL, 1027
PARANAVAI	44	3421-1900	R MAL. CANDIDO 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 MAL. FLORIANO PEIXOTO, 670
TOLEDO	45	3379-7200	AV. MARIPA, 4896
UMUARAMA	44	3621-8600	AV. PRES. CASTELO BRANCO, 5470
UNIÃO DA VITÓRIA	42	3521-1800	RUA PROFA. AMAZILIA, 593
WENCESLAU BRAZ	43	3513-1100	RUA SETE DE SETEMBRO, 39

## ANEXO XII

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

<b>NRE</b>	<b>Municípios de Abrangência</b>
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 Procópio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Jataizinho, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí
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
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã
Guarapuava	Campina do Simão, Candói, Cantagalo, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina

<b>NRE</b>	<b>Municípios de Abrangência</b>
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares
Ivaiporã	Arapua, 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	Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Floraí, 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	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
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 Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraima, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Vila Alta, Xambê
União da Vitória	Antonio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz

## ANEXO XIII

(MODELO)

### DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA BRUCELOSE E TUBERCULOSE BOVINA

A ..... (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., com sede na cidade de ....., Estado ....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP....., DECLARA para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO n.º 002/2011 - 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 20\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do representante legal

---

Carimbo com CNPJ

## ANEXO XIV MODELO DE FICHA TÉCNICA

(Somente para polpa de fruta congelada, sucos, iogurte, queijos, doce de frutas em pasta/geléia, doce de leite, bolacha caseira, macarrão e molho de tomate).

<b>PRODUTO</b>			
DENOMINAÇÃO			
MARCA		Nº DE REGISTRO NO SIM, SIP OU SIF	
<b>COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO</b>			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ C.N.P.J. – M.F.	
ENDEREÇO			
TIPO E NOME DO LOGRADOURO (Av., Rua, etc.)	NÚMERO	BAIRRO	CEP
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME	FONE	FAX	E-MAIL
FABRICANTE DO PRODUTO (Caso não seja a cooperativa/associação)			
RAZÃO SOCIAL		Nº/ C.N.P.J. – M.F.	
ENDEREÇO			
TIPO E NOME DO LOGRADOURO (Av., Rua, etc.)	NÚMERO	BAIRRO	CEP
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME	FONE	FAX	E-MAIL
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES -			
ADITIVOS ALIMENTARES (conservantes, corantes, estabilizantes, etc) -			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL E QUANDO APLICÁVEL NAS PORÇÕES:		PRAZO DE VALIDADE	
PROTEÍNAS (%)	GORDURAS (%)	VCT (kcal)	
CARBOIDRATOS (%)			
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 XV

# Calendário de entregas 2012

Secretaria de Estado da Educação do Paraná

FEVEREIRO – 2 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
12	<b>13</b>	14	15	16	17	18
19	Carnaval		Carnaval		24	25
26	<b>27</b>	28	29			

MARÇO – 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	<b>5</b>	6	7	8	9	10
11	<b>12</b>	13	14	15	16	17
18	<b>19</b>	20	21	22	23	24
25	<b>26</b>	27	28	29	30	31

ABRIL – 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	<b>2</b>	3	4	5	6	7
8	<b>9</b>	10	11	12	13	14
15	<b>16</b>	17	18	19	20	21
22	<b>23</b>	24	25	26	27	28
29						

MAIO – 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
		Dia do Trabalho			4	5
6	<b>7</b>	8	9	10	11	12
13	<b>14</b>	15	16	17	18	19
20	<b>21</b>	22	23	24	25	26
27	<b>28</b>	29	30	31		

JUNHO – 3 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	Corpus Christi					9
10	<b>11</b>	12	13	14	15	16
17	<b>18</b>	19	20	21	22	23
24	<b>25</b>	26	27	28	29	30

JULHO – 2 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	<b>2</b>	3	4	5	6	7
8	Férias escolares			12	13	14
15	Férias escolares			19	20	21
22	Férias escolares			26	27	28
29	<b>30</b>	31				

AGOSTO – 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	<b>6</b>	7	8	9	10	11
12	<b>13</b>	14	15	16	17	18
19	<b>20</b>	21	22	23	24	25
26	<b>27</b>	28	29	30	31	

SETEMBRO – 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	<b>3</b>	4	5	6	7	8
9	<b>10</b>	11	12	13	14	15
16	<b>17</b>	18	19	20	21	22
23	<b>24</b>	25	26	27	28	29
30						

OUTUBRO – 5 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
	<b>1</b>	2	3	4	5	6
7	<b>8</b>	9	10	11	12	13
14	<b>15</b>	16	17	18	19	20
21	<b>22</b>	23	24	25	26	27
28	<b>29</b>	30	31			

NOVEMBRO – 3 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	<b>5</b>	6	7	8	9	10
11	Independência			15	16	17
18	<b>19</b>	20	21	22	23	24
25	<b>26</b>	27	28	29	30	

Não há entregas

## ANEXO XVI

(MODELO)

### TERMO DE CONCORDÂNCIA

A ..... (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., com sede na cidade de ....., Estado ....., à Rua/Av. .... (endereço completo), CEP....., DECLARA que teve acesso à informações claras quanto aos critérios de classificação do Chamamento Público nº 002/2011 da SEED/PR, **definidos pela Lei Federal nº11.947/09 e Resolução nº 38/09 do MEC/FNDE.**

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

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

---

Nome e assinatura do representante legal

---

Carimbo com CNPJ