

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2013 – SUDE/DILOG/CANE
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEA
DISTRIBUIÇÃO DESCENTRALIZADA - AGRICULTURA FAMILIAR**

Orienta os Núcleos Regionais de Educação, Estabelecimentos de Ensino da Rede Estadual, Escolas Conveniadas e Cooperativas/Associações sobre a entrega e recebimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar/Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEA.

1. DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Cabe ao estabelecimento de ensino, observar e seguir os seguintes procedimentos para o recebimento dos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar:

Verificar a qualidade dos gêneros entregues, seguindo o Padrão de Qualidade Mínimo para o Recebimento e Armazenamento de Gêneros Perecíveis da Agricultura Familiar (anexo 01) e Quadro de Recomendações (anexo 02), negando-se a receber os produtos que não estejam de acordo com o Padrão de Qualidade.

1.1 Zelar pela boa conservação e utilização dos produtos frescos.

1.2 Se a quantidade de gêneros alimentícios for excedente, solicitar com **antecedência** o cancelamento das entregas, através da Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar – CANE, e, caso necessário, efetuar o remanejamento para outro estabelecimento de ensino, antes que ocorram desperdícios.

1.3 Manter bom relacionamento com as cooperativas/associações de agricultores familiares que serão suas fornecedoras durante todo o ano, relatando eventuais problemas, auxiliando na solução ou apresentando alternativas, promovendo a interação de toda a comunidade escolar com estas entidades.

1.4 Promover a Educação Nutricional com os escolares, incentivando e priorizando o consumo dos alimentos ofertados pela Agricultura Familiar, utilizando-os em cardápios variados.

1.5 Encaminhar à Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar – CANE sugestões para a melhoria do programa.

1.6 Atentar para que as entregas por parte das cooperativas/associações ocorram conforme descrito na Tabela 1, observando o horário de funcionamento do estabelecimento:

Tabela 1. Entrega de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, conforme Grupos de Alimentos.

GRUPO	DESCRIÇÃO	DIAS DE RECEBIMENTO	PERIODICIDADE DAS ENTREGAS
1	Frutas	Segunda a quarta feira	Semanal
2	Hortaliças, temperos e semente		
3	Tubérculos e legumes		
4	Leite		
5	logurte e similar		Quinzenal
6	Outros lácteos		
7	Carnes e ovos		
8	Panificados		
9	Cereais	Segunda a sexta feira	Mensal
10	Feijões		
11	Sucos		
12	Açúcares		

Observação: Os procedimentos para o recebimento e a conservação dos gêneros alimentícios cárneos congelados são regulamentados pela Instrução Normativa 03/2013 - CANE/DILOG/SUDE.

1.8 Cada entrega deverá ser acompanhada de 3 (três) vias do comprovante de entrega numerado (romaneio), emitido pela Cooperativa/Associação, devidamente preenchido (anexo 03).

1.9 No ato da entrega dos gêneros, o responsável pelo recebimento deverá conferir a qualidade e a quantidade dos itens, com base nas informações disponibilizadas no Sistema de Alimentação Escolar disponível em <www.merenda.pr.gov.br> e no Comprovante de Entrega (romaneio). O recebimento, após a devida conferência, deverá ser atestado mediante o correto preenchimento (que pode constar em forma de carimbo) das 3 (três) vias do Comprovante de Entrega com os seguintes dados:

- data do recebimento;
- nome completo **legível**;
- número do documento de identificação (RG);
- cargo / função;
- assinatura.

Observação: Só poderão ser recebidos os alimentos que estão previstos no Projeto de Venda da Cooperativa/Associação.

1.10 Destinos das vias do Comprovante de Entrega - romaneio:

- A 1ª via (original) deverá retornar com o entregador para posterior anexação à nota fiscal **mensal**, a ser apresentada pela Cooperativa/Associação, totalizada por município, junto ao Núcleo Regional de Educação - NRE ao qual o município é jurisdicionado;
- A 2ª via deverá permanecer no estabelecimento de ensino por um período de 5 (cinco) anos, para fins de fiscalização;
- A 3ª via deverá ser mantida pela Cooperativa/Associação como comprovante de entrega e para fins de fiscalização.

1.11 Caso haja falta de produtos previstos em uma entrega, os romaneios deverão ser 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.

1.12 Obrigatoriamente, todos os recebimentos deverão ser registrados, de imediato, na página eletrônica do Sistema Alimentação Escolar, disponível em www.merenda.pr.gov.br.

1.13 As informações referentes ao recebimento deverão ser registradas na planilha de Acompanhamento do Programa na Escola (APE) e enviadas ao Núcleo Regional de Educação – NRE, conforme o contido no item 7 da Instrução Normativa 01/2013 – SUDE/DILOG/CANE.

1.14 No caso de haver irregularidades na entrega, proceder como segue:

- Quantidade menor: pode ser recebida, desde que as 3 (três) vias do Comprovante de Entrega correspondam à realidade da entrega, não podendo haver rasuras ou anotações manuscritas;
- Inadequação referente à qualidade: não receber produtos em desacordo com os padrões estabelecidos no anexo 01. Em caso de dúvidas, entrar em contato com o NRE ou diretamente com a CANE.

2. DAS ATRIBUIÇÕES DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO

Caberá à Cooperativa/Associação observar e seguir os seguintes procedimentos para entrega dos gêneros alimentícios nas escolas:

2.1 As entregas deverão acontecer no horário de funcionamento do estabelecimento de ensino, respeitando a periodicidade das entregas conforme consta na Tabela 1 do item 1.7 desta Instrução Normativa.

2.2 Cada entrega deverá ser acompanhada de 3 (três) vias do comprovante de entrega numerado (romaneio), emitido pela Cooperativa/Associação, com todos os campos devidamente preenchidos, conforme modelo no anexo 03.

2.3 O entregador da Cooperativa/Associação deverá efetuar a conferência nas 3 (três) vias do Comprovante de Entrega (romaneio), **verificando** se o responsável pelo recebimento do produto na escola preencheu adequadamente e **sem rasuras** os seguintes dados:

- data do recebimento;
- nome completo **legível**;
- número do documento de identificação (RG);
- cargo/função;
- assinatura.

2.4 Destinos das vias do Comprovante de Entrega (romaneio):

- A 1ª via (original) deverá retornar com o entregador para posterior anexação à nota fiscal **mensal**, a ser apresentada pela Cooperativa/Associação, totalizada por município, junto ao Núcleo Regional de Educação - NRE no qual o município é jurisdicionado, conforme o anexo 04;
- A 2ª via deverá permanecer no estabelecimento de ensino para controle;
- A 3ª via é de posse da Cooperativa/Associação como comprovante de entrega e para fins de fiscalização.

2.5 Para fins de pagamento, a Cooperativa/Associação deverá:

2.5.1 Emitir ao fim do mês, a nota fiscal **mensal por município**, totalizando todas as entregas referentes ao mês. A nota fiscal deverá indicar o mês de referência, o tipo de produto, se convencional ou orgânico, a quantidade, o valor unitário, o valor total de cada produto e os números dos respectivos comprovantes de entrega - romaneio de cada estabelecimento de ensino.

Observação: Lembramos que é dispensável o preenchimento do valor unitário do leite nos comprovantes de entrega – romaneio, uma vez que o valor cobrado será definido mensalmente pelo Conceleite.

2.5.2 As notas fiscais, Comprovantes de Entrega – romaneios e certidões não devem conter falhas de impressão ou rasuras;

2.5.3 Com base na Lei Estadual nº 15.608 de 16/08/07, todas as notas fiscais de vendas institucionais deverão vir acompanhadas das seguintes certidões negativas de débitos vigentes, juntamente com a nota fiscal e comprovantes de entrega – romaneios. Cabe às cooperativas/associações anexarem tais certidões às notas.

- **Federal:** Certidão Negativa obtida através do sítio eletrônico do Ministério da Fazenda, disponível em <www.receita.fazenda.gov.br>;
- **Estadual:** Certidão de Débitos de Tributos Estaduais obtida através do sítio eletrônico da Secretaria de Estado da Fazenda/Coordenação da Receita do Estado, disponível em <www.fazenda.pr.gov.br>;
- **Municipal:** Certidão Negativa de Débitos das Prefeituras Municipais (em algumas Prefeituras pode ser retirada através de seus respectivos sítios eletrônicos);

- **CND (INSS)**: disponível em <www010.dataprev.gov.br/cws/contexto/cnd/cnd.html>.

2.5.4 As certidões acima citadas possuem prazo de validade individual. Sendo assim, as mesmas não poderão ser encaminhadas com os prazos de validade vencidos. Os prazos de validade não poderão ser inferiores à data da nota fiscal.

2.5.5 O pagamento só será efetuado se o valor da nota fiscal coincidir com os preços contratados e com a soma dos Comprovantes de Entrega – romaneios.

2.5.6 O CNPJ constante da nota fiscal deverá, obrigatoriamente, ser o mesmo indicado no Projeto de Venda e no contrato.

2.5.7 No corpo da nota fiscal deverão estar impressos os dados bancários da Cooperativa/Associação (banco, agência e conta corrente) para depósito e **o município a que se refere** a nota.

2.5.8 Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada agricultor familiar, para que não ultrapasse o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano, conforme define e estabelece o Art. 24 da Resolução/CD/FNDE nº 38/09 alterado pela Resolução/CD/FNDE nº 25, de 4 de julho de 2012.

2.5.9 **Importante:** No caso da Cooperativa/Associação atender municípios pertencentes a diferentes Núcleos Regionais de Educação - NREs, as notas fiscais deverão seguir separadamente ao NRE no qual o município é jurisdicionado, listado no anexo 04.

2.5.10 A nota fiscal deverá ser entregue ao NRE até o 3º (terceiro) dia útil após o mês de fornecimento e ser emitida em nome da:

*Secretaria de Estado da Educação do Paraná
C.N.P.J. 76.416.965/0001-21
Avenida Água Verde, 2140 – Curitiba – PR – CEP 80.240-900*

No surgimento de qualquer dúvida ou dificuldade, entrar em contato com a Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar - CANE, localizada na Rua dos Funcionários, 1323 - Cabral, Cep: 80035-050, Curitiba/PR, Tel: (41) 3250-8311.

3. DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO - NRE

Caberá ao NRE observar e seguir os seguintes procedimentos para conferência e encaminhamento das notas fiscais emitidas pelas cooperativas/associações:

3.1 Representar órgão de integração entre os estabelecimentos de ensino, cooperativas/associações e a Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar – CANE, auxiliar na resolução de problemas e divulgar informações pertinentes ao tema.

3.2 Receber a nota fiscal mensal por município, totalizada com as entregas efetuadas. A mesma deverá estar em nome da Secretaria de Estado da Educação, indicando o mês de referência, a quantidade, o valor unitário, o valor total de cada produto e estar acompanhada

dos seus respectivos Comprovantes de Entregas - romaneios / numerados, **devidamente atestados pelos responsáveis de cada estabelecimento de ensino.**

3.3 Verificar se o CNPJ constante da nota fiscal corresponde ao indicado no Projeto de Venda e no contrato, registrados no *Sistema Alimentação Escolar*. As notas fiscais do produtor serão aceitas **desde que emitidas com o CNPJ da Cooperativa/Associação.**

3.4 Observar se no corpo da nota fiscal constam os dados bancários da Cooperativa/Associação (banco, agência e conta corrente) e **o município de fornecimento.**

3.5 A nota fiscal após ser devidamente conferida, deverá ser atestada no corpo (anverso), desde que não haja comprometimento das demais informações e enviada impreterivelmente à Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar - CANE em até **3 (três) dias úteis** após entrega pela Cooperativa/Associação.

3.6. Os romaneios devem ser organizados **em ordem numérica crescente.** O NRE deve conferir se todas as notas de pagamento foram lançadas no Sistema da Alimentação Escolar.

3.7 Após **conferir, carimbar e atestar** as notas fiscais, com nome legível, RG, cargo, NRE, data e assinatura, encaminhá-las para:

*Superintendência de Desenvolvimento Educacional
Rua dos Funcionários, 1323, Bairro Cabral, Curitiba, CEP 80.035-050
Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar - CANE*

3.8 No caso de ocorrer divergência na nota fiscal, o Núcleo Regional de Educação - NRE, antes de encaminhá-la à Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar – CANE, deverá conferir diretamente com a Cooperativa/Associação, e se for o caso, solicitar que seja efetuada a substituição da mesma, conforme exigência fiscal.

3.9 As notas fiscais deverão ser obrigatoriamente lançadas pelo responsável pela Agricultura Familiar do NRE no módulo PAF>notas fiscais>recebimento no *Sistema Alimentação Escolar*. Cabe ao NRE cobrar das escolas o registro dos produtos no sistema e posteriormente fazer a conferência.

Curitiba, 08 de março de 2013.

Márcia Cristina Stolarski
Diretora de Infraestrutura e Logística

Andrea Bruginski
Coordenadora de Alimentação e Nutrição Escolar

ANEXO 01

**PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMO PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE
GÊNEROS PERECÍVEIS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

GRUPO	ALIMENTOS PERMITIDOS	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO	CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM
1 – Frutas	Abacaxi minimamente processado (descascado, picado, embalado a vácuo ou congelado).	Transporte: fechado, refrigerado entre -18°C a -15°C e se embalados à vácuo, sob refrigeração a 4°C. Recebimento: produto 100% natural, empacotado em embalagem plástica, atóxica, sem falhas nas soldas, contendo denominação, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, procedência, temperatura de armazenamento e data de fabricação e de validade. Deve apresentar sabor e odor característicos da fruta.	De acordo com as instruções do fabricante.
	Abacate, ameixa vermelha, banana (caturra, maçã ou prata), caqui (chocolate ou café), goiaba, jabuticaba, kiwi, laranja (pera ou lima), maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão caipira, morango, pera, pêssego, tangerina ou mexerica, ponkan, murgot e uva.	Transporte: aberto, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: no ponto correto de maturação, sem larvas, sem defeitos sérios ou sujidades que comprometam a qualidade. Devem apresentar odor e sabor característicos da fruta.	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
2 – Hortaliças, temperos e sementes	Molho de tomate.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem atóxica, asséptica, em vidro, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deverá constar a denominação, procedência, informação nutricional e data de fabricação e de validade. O molho deve apresentar-se sob forma líquida ou pastosa, podendo conter cebola e outros temperos	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



		naturais que conferem sabor ao produto.	
	Acelga, agrião, alface (crespa ou lisa), alho nacional, almeirão, cebola branca, cebolinha verde, couve manteiga, espinafre, limão (rosa ou taiti), pimentão, pinhão, quiabo, rabanete, repolho verde ou roxo, rúcula e salsinha.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: frescos, sem manchas, larvas e sujidades que comprometam a qualidade. O alho, cebola e o pinhão não podem apresentar brotamentos.	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
3 – Legumes e tubérculos	Abóbora, chuchu e mandioca minimamente processados (descascado, picado, embalado à vácuo ou congelado).	Transporte: fechado, refrigerado entre -18°C a -15°C e se embalados à vácuo, sob refrigeração a 4°C. Recebimento: produtos 100% naturais, empacotados em embalagens plásticas, atóxicas, sem falhas nas soldas, contendo denominação, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, procedência, data de fabricação e de validade e temperatura de armazenamento. Devem apresentar sabor e odor característicos.	De acordo com as instruções do fabricante.
	Abobrinha verde, batata doce, batata inglesa, batata salsa, berinjela, beterraba, brócolis, cará, cenoura, couve flor, inhame, milho verde sem palha, pepino, tomate e vagem.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: frescos, sem larvas, sujidades ou manchas que comprometam a qualidade. Os tubérculos não podem conter brotações.	Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
4 - Leite	Leite pasteurizado	Transporte: fechado e refrigerado a 4°C, em recipientes adequados. Recebimento: empacotado em filme de polietileno atóxico, sem falhas nas soldas. O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral” contendo a procedência, data de fabricação e	De acordo com as instruções do fabricante.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



		de validade, informação nutricional e carimbo do SIM/SIP/SIF. Deve apresentar sabor, aspecto e odor característicos.	
5 – Iogurte e similar	Bebida láctea e iogurte.	Transporte: fechado e refrigerado a 4°C, em recipientes adequados. Recebimento: empacotado em filme de polietileno atóxico, sem falhas nas soldas, contendo a denominação, procedência, data de fabricação e validade, ingredientes, informações nutricionais e carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem apresentar sabor e odor característicos.	De acordo com as instruções do fabricante.
6 – Outros lácteos	Doce de leite pastoso, manteiga sem sal, queijo colonial e queijo mussarela.	Transporte: fechado e refrigerado a 4°C, em recipientes adequados. Recebimento: em embalagens atóxicas e lacradas, contendo denominação, procedência, temperatura de armazenamento, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem estar isentos de mofo, manchas e odores impróprios.	De acordo com as instruções do fabricante.
7 – Carnes e ovos	Bisteca suína congelada de aproximadamente 70g, filé de peixe congelado. Observação: Os peixes permitidos são: FILÉS sem espinhos de merluza, tilápia, pacu, pescada, pescadinha e cação.	Transporte: fechado, congelado, em temperatura de até -08°C. Recebimento: as carnes deverão apresentar-se congeladas no momento do recebimento. Devem estar em embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada contendo denominação, tipo de carne, procedência, data de fabricação e de validade, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF. Apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e característicos do tipo de carne.	Manter congelado entre -18°C a -15°C ou de acordo com as instruções do produtor.
	Ovo (caipira, branco ou vermelho).	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: acondicionados em embalagens próprias com no máximo 30 ovos, onde conste a identificação da granja e endereço do produtor, data de postura e de validade, informação nutricional, a inscrição “ Mantenha os ovos refrigerados. O consumo deste	Devem ser mantidos refrigerados de 0°C a 7°C (ao redor de 4°C), ou de acordo com as instruções do fabricante.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



		alimento cru ou mal cozido pode causar danos a saúde” e carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem estar limpos e sem danos estruturais.	
8 - Panificados	Cuca ou bolo simples, macarrão caseiro e pão caseiro fatiado ou individual de 50g.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem plástica, atóxica, corretamente fechada, contendo a denominação, temperatura de armazenamento, procedência, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. Devem estar isentos de matérias estranhas, mofo e corantes artificiais, apresentando sabor e odor característicos.	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
9 - Cereais	Arroz integral, arroz (polido ou parboilizado) tipos 1 e 2, não sendo permitida a mistura de classes, farinha de mandioca branca, torrada ou biju e farinha de milho.	Transporte: fechado, em recipientes adequados. Recebimento: em embalagem plástica, atóxica, sem falhas nas soldas, contendo procedência, denominação, data de fabricação e validade, procedência, denominação do produto e informação nutricional. O arroz não pode ter excesso de grãos fragmentados e as farinhas não podem conter elementos estranhos à composição.	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
10 - Feijões	Feijão cores tipos 1 e 2 e feijão preto tipos 1 e 2.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem plástica, atóxica, sem falhas nas soldas, contendo procedência, denominação, data de fabricação e de validade e informação nutricional. Os grãos devem ser regulares, livre de objetos estranhos e insetos.	Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
11 - Sucos	Polpa de fruta congelada. Observação: As frutas permitidas para polpa são somente: acerola, goiaba, juçara, kiwi, manga, maracujá, morango, melão,	Transporte: fechado, refrigerado entre -18°C a -15°C. Recebimento: o produto deve ser 100% natural e possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Deve estar embalada em embalagem plástica atóxica de até 1 kg, contendo denominação, seguida da expressão “congelado” ,	De acordo com as instruções do fabricante.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



	pera, pêsego, pitanga e uva.	procedência, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, informação nutricional, temperatura de armazenamento e modo de preparação. Deve apresentar sabor e odor característicos, não podendo conter partes não comestíveis da fruta e demais substâncias estranhas.	
	Suco de fruta concentrado. Observação: As frutas permitidas para suco concentrado são somente: acerola, abacaxi, goiaba, laranja, maçã, manga, maracujá, pêsego, tangerina e uva.	Transporte: fechado, em temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem de vidro ou plástico rígido, atóxico, hermeticamente fechado, com capacidade volumétrica entre 500 ml a 2L, contendo denominação seguido da expressão “ Suco concentrado ”, procedência, data de fabricação e de validade, registro no MAPA, ingredientes, informação nutricional e modo de preparo. Devem apresentar sabor e odor característicos. Não pode conter conservantes, corantes e substâncias estranhas.	De acordo com as instruções do fabricante.
	Suco de laranja integral e suco de uva integral.	Transporte: fechado, em temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem de vidro ou plástico rígido, atóxico, hermeticamente fechado, com capacidade volumétrica de até 2L, contendo denominação, procedência, data de fabricação e de validade, registro no MAPA, ingredientes e informação nutricional. Ambos devem ser integrais, sem a adição de açúcares. O suco de laranja deve ser pasteurizado. Devem apresentar sabor e odor característicos.	De acordo com as instruções do fabricante.
12 - Açúcares	Açúcar mascavo, bolacha caseira, doce de frutas (pastoso ou geleia), mel e melado de cana.	Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagens atóxicas, íntegras e livres de sujidades, contendo denominação, procedência, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. No caso do mel, a embalagem deve vir com o carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem apresentar sabor e odor característicos.	De acordo com as instruções do fabricante.

ANEXO 02

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

a) Do veículo de entrega:

O veículo de entrega deverá estar em boas condições de higiene e conservação e cada tipo de mercadoria deve estar acondicionado como orientado no anexo 01;

b) Da conferência da entrega dos gêneros:

A maioria dos alimentos será recebida em quilo, com exceção de:

- Iogurte, leite, bebida láctea, sucos (integral e concentrado) e molho de tomate - litro;
- Ovos, que pesa em média 600g - dúzia;

c) Do armazenamento geral:

Retirar os alimentos das caixas de madeira e papelão, retirar as folhas externas mais espessas ou talos e colocá-los em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, preferencialmente sob refrigeração.

As embalagens abertas deverão ter todo seu conteúdo consumido, não devendo ser guardados alimentos em embalagens abertas.

d) Da higienização dos alimentos:

Antes do servimento deve-se realizar a higienização completa das hortaliças, leguminosas e frutas. Procedimento:

1. Lavar o alimento individualmente em água corrente potável;
2. Preparar uma solução com **1 (uma) colher de sopa de água sanitária para cada litro de água potável;**
3. Os alimentos devem ficar totalmente imersos nesta solução por **15 minutos;**
4. Após esse procedimento, deve-se enxaguá-los e utilizá-los.

ANEXO 3

Tabela de Validade de Alimentos Não Perecíveis (Agricultura Familiar)

Alimento	Validade (fechado)	Validade (após aberto)
Açúcar mascavo	1 ano	15 dias
Arroz integral	6 meses	20 dias
Arroz polido/parboilizado	6 meses	20 dias
Bolacha caseira	2 semanas	3 dias
Doce de frutas pastoso/geleia	45 dias	3 dias*
Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	5 meses	30 dias
Farinha de milho	6 meses	30 dias
Feijão cores/preto	12 meses	12 meses
Macarrão caseiro	6 meses	Conforme rótulo*
Mel	2 anos	2 anos
Melado de cana	2 anos	2 anos
Molho de tomate orgânico	2 anos	5 dias*
Suco de laranja integral	6 meses	5 dias*
Suco de fruta concentrado	6 meses	5 dias*
Suco de uva integral	2 anos	5 dias*

* Após abertos, devem ser armazenados sob refrigeração

Obs: Demais alimentos devem ser armazenados em lugar fechado, seco e arejado.

ANEXO 4

**Tabela de Validade de Alimentos Perecíveis
(Agricultura Familiar)**

Alimento	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenagem
Bebida láctea	Até 4°C	5 dias
Cuca/Bolo simples	Até 6°C	5 dias
Hortifruti (frutas, legumes e hortaliças)	Até 10°C	72 horas
logurte	Até 4°C	5 dias
Leite pasteurizado	Até 4°C	72 horas
Manteiga sem sal	Até 4°C	14 dias
Ovos	Até 10°C	14 dias
Pão caseiro fatiado/individual	Até 6°C	3 dias
Queijo colonial	Até 4°C	5 dias
Queijo Mussarela	Até 4°C	5 dias

Alimentos congelados	Temperatura de congelamento	Tempo máximo de armazenamento
Bisteca suína e filé de peixe	de 0°C a -5°C	Até 10 dias
	de -5°C a -10°C	Até 20 dias
	De -10°C a -18°C	Até 30 dias
	Abaixo de -18°C	Até 90 dias
Polpa de fruta congelada	De -10°C a -18°C	30 dias

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



ANEXO 05

MODELO DO COMPROVANTE DE ENTREGA – AGRICULTURA FAMILIAR

NOME DA COOPERATIVA _____

Nº
MÊS/ANO

Nota de Remessa

Natureza da Operação - 5923

RAZAO SOCIAL DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO	CNPJ
----------------------------------------	------

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

1ª Via NRE correspondente ao município / 2ª Via Estabelecimento de Ensino / 3ª Via da Cooperativa/Associação

PROCEDIMENTO AUTORIZADO POR REGIME ESPECIAL DA SEFA Nº 8673/2012

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

Obs. O formato deste anexo pode ser alterado pelas associações/cooperativas, desde que contenha todas as informações solicitadas.

ANEXO 6

RELAÇÃO DE NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO - NRE's E SEUS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS

NRE	Municípios
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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã
Guarapuava	Campina do Simão, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares
Ivaiporã	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	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibitiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paiçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, 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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



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

Calendário de entregas 2 0 1 3

Secretaria de Estado da Educação do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Não há entregas