

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/ 2012 - CANE PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AGRICULTURA FAMILIAR

O fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar foi implantado no ano letivo de 2011, representando um importante marco na alimentação escolar na busca da melhoria contínua do atendimento prestado.

Para que os objetivos da alimentação escolar, sob esta nova ótica, sejam plenamente atingidos, **é fundamental que haja o comprometimento de todos os envolvidos no programa**, no sentido do cumprimento da presente normativa.

1. DAS ATRIBUIÇÕES DA ESCOLA

Caberá à escola observar e seguir os seguintes procedimentos para recebimento dos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar:

1.1 Exigir na entrega o cumprimento dos padrões de qualidade especificados no anexo 01 (os alimentos são entregues diretamente na escola pelas cooperativas/ associações contratadas);

1.2 Zelar pela boa conservação e utilização dos produtos frescos, se a quantidade for excedente, solicitar **com antecedência o cancelamento** das entregas, através da CANE, e remanejar alimentos **antes** que corram risco de perdas;

1.3 Manter bom relacionamento com as cooperativas/associações de agricultores familiares que serão suas fornecedoras durante todo o ano, relatando possíveis problemas, auxiliando na sua resolução e promovendo a interação de toda a comunidade escolar com estas entidades.

1.4 Incentivar o consumo de frutas e verduras pelos escolares, utilizando-os em preparações variadas, melhorando a apresentação e praticando a educação nutricional;

1.5 Encaminhar à CANE (Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar) sugestões para a melhoria gradativa do programa;

1.6 Observar que as entregas por parte das cooperativas/associações devem acontecer de segunda a quarta-feira, no horário de funcionamento da escola;

1.7 Cada entrega deverá ser acompanhada de 3 (três) vias do Comprovante de Entrega numerado - romaneio (modelo no anexo X do edital), emitido pela cooperativa/associação:

- identificação da cooperativa/associação;
- nome da escola;

- município;
- tipo de produto;
- quantidade entregue;
- se produto orgânico ou convencional;
- valor unitário e total.

1.8 No ato da entrega dos gêneros, o responsável pelo recebimento na escola deverá conferir a qualidade e as quantidades com base nas informações disponibilizadas no *Sistema Alimentação Escolar* 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.

1.9 Destino 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) correspondente;
- A 2ª via deverá permanecer na escola para controle pelo período de 5 anos, para fins de fiscalização;
- A 3ª via deverá ser mantida pela cooperativa/associação como comprovante de entrega e para fins de fiscalização;

1.10 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**;

1.11 **Obrigatoriamente**, todos os recebimentos semanais deverão ser registrados no *Sistema Alimentação Escolar*, no endereço eletrônico www.merenda.pr.gov.br;

1.12 As informações referentes ao recebimento deverão ser registradas na planilha APE (Acompanhamento do Programa na Escola) e enviadas regularmente à CANE, conforme Instrução Normativa 02/2012-CANE;

1.13 Observar a qualidade dos gêneros entregues, seguindo o Padrão de Qualidade Mínimo para o Recebimento e Armazenamento de Gêneros

Percíveis da Agricultura Familiar (anexo 01) e Quadro de Recomendações Técnicas (anexo 02);

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

- Quantidade menor: pode ser recebida, desde que esta seja informada nas 2 (duas) vias do Comprovante de Entrega - romaneio, fazendo constar nome legível, assinatura do responsável pelo recebimento na escola e registrada no sistema eletrônico;
- Inadequações referentes à qualidade: **não receber** produtos em desacordo com os padrões estabelecidos.

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 de segunda a quarta-feira, no horário de funcionamento da escola;

2.2 Cada entrega deverá ser acompanhada de 3 (três) vias do Comprovante de Entrega – romaneio - **numerado** (anexo 03) conforme modelo, contendo:

- identificação da cooperativa/associação;
- nome da escola;
- município;
- tipo de produto;
- quantidade entregue;
- se produto orgânico ou convencional;
- valor unitário e total.

2.3 O entregador da cooperativa/associação deverá efetuar a conferência nas 2 (duas) 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 Destino das vias do Comprovante de Entrega – romaneio:

- A 1ª via (original) deverá retornar com o entregador, devidamente preenchida e assinada pelo responsável da escola, para posterior anexação à nota fiscal;
- A 2ª via deverá permanecer na escola para controle;
- A 3ª via deve ser arquivada pela cooperativa/associação como comprovante de entrega, para fins de fiscalização.

2.5 Para fins de pagamento, a cooperativa/associação deverá:

2.5.1 Emitir nota fiscal **mensal por município**, totalizando todas as entregas do mês anterior. A nota fiscal deverá indicar o mês de referência, o tipo de produto, se orgânico ou convencional, a quantidade, o valor unitário, o valor total de cada produto e os números dos respectivos Comprovantes de Entrega - romaneio de cada escola;

2.5.2 As notas fiscais e 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 do Ministério da Fazenda (www.receita.fazenda.gov.br);
- **Estadual:** Certidão de Débitos de Tributos Estaduais da Secretaria de Estado da Fazenda/Coordenação da Receita do Estado (www.fazenda.pr.gov.br);
 - **Municipal:** Certidão Negativa de Débitos das Prefeituras Municipais (em algumas Prefeituras pode ser retirada pela internet);
- Certificado de Regularidade do **FGTS-CRF** (www.caixa.gov.br) – Serviços ao CIDADÃO;
- **CND (INSS):** 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 a 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 contrato;

2.5.7 No corpo da nota fiscal deverão constar 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\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP/ano, conforme define e estabelece o Art. 24 da Resolução/CD/FNDE nº 38/09;

2.5.9 **Importante:** No caso da cooperativa/associação atender municípios pertencentes a diferentes Núcleos Regionais de Educação (NRE), as notas fiscais deverão seguir separadamente aos Núcleos responsáveis, listados 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

Qualquer dúvida ou dificuldade referente ao fornecimento deve ser encaminhada à CANE/Divisão de Agricultura Familiar, pois a operacionalização do Leite da Agricultura Familiar é da SEED, diferente do Leite das Crianças.

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 as escolas, cooperativas/associações e a Divisão de Agricultura Familiar da 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 nota fiscal 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 escola;**

3.3 O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado no projeto de venda (proposta) e no contrato, registrados no *Sistema Alimentação Escolar*. **Notas fiscais** do produtor serão aceitas **desde que emitidas com o CNPJ da Cooperativa/Associação;**

3.4 No corpo da nota fiscal deverão constar os dados bancários da cooperativa/associação (banco, agência e conta corrente) para depósito e o **município de fornecimento**;

3.5 **Conferir, carimbar e atestar** as notas fiscais, com nome legível, RG, cargo, NRE, data, assinatura e 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
Divisão de Agricultura Familiar

3.6 No caso de ocorrer divergência na nota fiscal, o Núcleo Regional de Educação, antes de encaminhá-la a CANE, deverá conferir diretamente com a cooperativa/associação, e se for o caso, solicitar que seja efetuada a carta de correção ou a substituição da mesma, conforme exigência fiscal;

3.7 Assim que o módulo **NRE** esteja disponível no *Sistema Alimentação Escolar*, serão repassadas aos técnicos dos NRE's, instruções para inclusão do número da nota fiscal enviada para pagamento;

3.8 A nota fiscal após ser conferida, deverá ser atestada no corpo (anverso), desde que não haja comprometimento das demais informações, e enviada impreterivelmente A SUDE/CANE em até **3 (três) dias úteis** após entrega pela cooperativa/associação.

4. DAS ATRIBUIÇÕES DA CANE/ DIVISÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR:

4.1 Conferir, atestar e registrar o recebimento das notas fiscais com seus respectivos romaneios e encaminhar para pagamento.

Curitiba, 15 de fevereiro de 2012

Sérgio Luiz Esperanceta
Coordenador de Alimentação e Nutrição Escolar

Márcia Cristina Stolarski
Diretora de Infraestrutura, Logística, Organização e Gestão

ANEXO 01

PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMO PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS DA GRICULTURA FAMILIA

ALIMENTO	TRANSPORTE	RECEBIMENTO	ARMAZENAMENTO
Tubérculos, raízes e semente (alho, beterraba, batata inglesa, batata doce, batata salsa, cará, cebola, cenoura, inhame e pinhão).	Transporte aberto	Devem estar livres de terra, rachaduras, apresentarem casca lisa, sem brotação ou manchas que comprometam a qualidade	Temperatura ambiente
Hortaliças / legumes (abobrinha, acelga, alface, almeirão, brócolis, cheiro verde, couve flor, couve manteiga, chuchu, milho verde sem palha, pepino, repolho verde, tomate e vagem).	Transporte aberto	Devem ser frescas, sem marcas de pragas, larvas, sujidades ou manchas que comprometam a qualidade	Preferencialmente refrigerados a 4° C
Vegetais minimamente processados: mandioca, abóbora e abacaxi descascados, picados embalados à vácuo.	Transporte fechado - Se congelado, de 18° C a 15° C negativos, e se embalados à vácuo, sob refrigeração a 4° C	Devem ser frescas, sem sujidades, com corte adequado, estarem em embalagem plástica, atóxica, transparente e íntegra, contendo denominação, procedência, data de fabricação, validade e temperatura de armazenamento.	Necessariamente refrigerados a 4° C
Frutas (banana caturra, maçã ou prata, caqui, goiaba, jabuticaba, kiwi, limão, laranja pêra ou lima, maçã, melão, morango, poncã, morgot, mexerica ou mimosa, pêssego, uva).	Transporte aberto	No ponto correto de maturação, sem larvas, sem defeitos sérios ou terra	Preferencialmente refrigerados a 4 ° C
Pão caseiro, pão integral, cuca, biscoito caseiro.	Transporte fechado	Devem ser embalados em plástico atóxico, devem ser frescos, isentos de matérias estranhas, mofo e corantes artificiais, estarem bem assados, com consistência leve, de cheiro e sabor próprios, livres de umidade.	Embalados em plástico atóxico, em temperatura ambiente, constando denominação, procedência, ingredientes, data de fabricação, validade e informação nutricional.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA, LOGÍSTICA, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



Ovos, queijos e doce de leite.	Transporte fechado e refrigerado a 4° C	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, limpos, em embalagem própria e limpa, onde conste a procedência, data de postura e de validade, além do número do registro no SIP, SIM ou SIF. O queijo e doce de leite devem estar em embalagem plástica, atóxica e lacrada, contendo denominação, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional e registro no SIF/SIP/SIM. Devem estar sem mofo, manchas, viscosidade ou odor impróprio.	OBRIGATORIAMENTE refrigerados a 4° C e observar a data de validade
Açúcar mascavo, arroz integral, arroz polido ou parboilizado, canjica, doce de frutas em pasta, farinha de milho, feijão, fubá, macarrão seco, macarrão caseiro, mel, melado, molho de tomate, quirera, rapadura, suco de frutas concentrado e leite ultrapasteurizado.	Transporte fechado	Devem ter suas características próprias, estar em embalagens atóxicas, íntegras e livres de sujidades/insetos. Devem conter data de fabricação e validade, procedência, denominação do produto e informação nutricional.	Desde que fechados, podem ser armazenados em temperatura ambiente, devidamente identificados.
Filé de peixe congelado.	Transporte fechado de 18° C a 15° C negativos	Embalagem de polietileno atóxica com 1 a 3 kg., contendo denominação, procedência, data de validade, temperatura de armazenamento e informação nutricional. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de manchas, odores e sabores estranhos.	Necessariamente devem ser mantidos congelados a 18° C negativos. Após o descongelamento, o consumo deverá ser IMEDIATO.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA, LOGÍSTICA, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



		Deverá apresentar-se congelado no momento do recebimento. Os peixes permitidos são: FILÉS sem espinhos, de merluza, tilápia, pacu, pescada, pescadinha e cação. Devem possuir o carimbo do SIF/SIP/SIM.	
Iogurte líquido e leite pasteurizado.	Transporte fechado e refrigerado de 4° a 7° C	A embalagem deve ser de pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, contendo um litro. O rótulo deve conter a identificação, data de fabricação e validade, ingredientes, procedência e informação nutricional. O leite deve ser o integral pasteurizado e o iogurte não deve conter corantes, conservantes, aromatizantes artificiais e espessantes (amido), podendo conter somente leite acidificado e frutas.	Necessariamente devem ser mantidos refrigerados de 4° a 7° C imediatamente após a entrega. Validade após aberto: 24 horas, desde que sob refrigeração constante.
Suco de frutas concentrado.	Transporte fechado em temperatura ambiente	Embalagem de vidro ou plástico rígido, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, com capacidade para 500 ml a 2 litros. No rótulo deve constar a identificação da fruta, procedência, data de fabricação e validade, registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), lista de ingredientes e diluição recomendada . Não pode conter conservantes,	Enquanto lacrado, em temperatura ambiente. Após aberto, em até 3 dias sob refrigeração.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA, LOGÍSTICA, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



		corantes, nem substâncias estranhas.	
Polpa de fruta congelada .	Transporte fechado de 18° C a 15° C negativos	As polpas devem possuir registro junto ao MAPA . As frutas permitidas para polpa são somente : açaí, acerola, goiaba, graviola, kiwi, manga, maracujá, morango, melão, pêra, pêssego e uva, em embalagem plástica atóxica de até 1 kg, constando o nome da fruta, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e procedência. Não pode conter partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas.	Necessariamente devem ser mantidos congelados a 18° C negativos. Após o preparo, o consumo deverá ser imediato.

Não receber caso os produtos não estejam dentro das recomendações acima citadas, armazenar em temperatura **adequada**, manipular dentro de rigorosa higiene e consumir **imediatamente** após o preparo, não reutilizando sobras.

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 acondicionada como orientado no anexo 1;

b) Da conferência da entrega dos gêneros: A maioria dos alimentos será recebida em quilo, com exceção de:

- iogurte (litro);
- ovos (dúzia);
- alface (média de 350 gramas a cabeça) e brócolis (média de 500 gramas a cabeça);
- couve-manteiga e cheiro verde em maço (média de 400 gramas cada).

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, legumes, frutas e ovos. Procedimento:

1. lavar um a um em água potável corrente;
2. preparar solução com 1 (**uma**) colher de sopa de água sanitária para cada litro de água limpa utilizada (medir a capacidade das bacias);
3. colocar os alimentos de molho nesta solução por **15 minutos** (os alimentos devem ficar totalmente imersos);
4. enxaguar e utilizar.

ANEXO 03

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 SEED / 2ª Via Escola/ 3ª Via Cooperativa

PROCEDIMENTO AUTORIZADO POR REGIME ESPECIAL DA SEFA

Nº _____/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 04

RELAÇÃO DE MUNICÍPIOS COM ATENDIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR POR NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO – 2012

NRE	MUNICÍPIOS COM ATENDIMENTO
Apucarana (16)	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 (14)	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 (14)	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 (2)	Formosa do Oeste, Nova Aurora.
Campo Mourão (16)	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel (10)	Cafelândia, Campo Bonito, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Lindoeste, Santa Tereza do Oeste.
Cianorte (12)	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Jupurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procópio (17)	Assaí, Bandeirantes, Cornélio Procópio, 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 (1)	Curitiba.
Dois Vizinhos (7)	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 (9)	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha de Itaipu, São Miguel do Iguaçu,

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA, LOGÍSTICA, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



	Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão (16)	Ampére, Barracão, Bela Vista do Caroba, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Santa Isabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê (4)	Goioerê, Janiópolis, Juranda, Ubiratã.
Guarapuava (5)	Foz do Jordão, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti (9)	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati (9)	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.
Ivaiporã (9)	Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho (12)	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 (10)	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 (12)	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 (19)	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibioporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana.
Maringá (25)	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Floraí, Floresta, Flórida, Guaraçu, 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.
Paranavaí (21)	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairaçá, 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.

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA, LOGÍSTICA, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR



Pato Branco (8)	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Vivida, Itapejara do Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João.
Pitanga (6)	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa (6)	Castro, Imbituva, Ivaí, Palmeira, Ponta Grossa, Tibagi.
Telêmaco Borba (7)	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo (10)	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Nova Santa Rosa, Pato Bragado, São José das Palmeiras, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama (19)	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambê.
União da Vitória (7)	Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz (7)	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

Calendário de entregas 2012

Secretaria de Estado da Educação do Paraná

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

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 – 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						

MAIO - 4 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
		Dia do Trabalho			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 – 3 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	Corpus Christi					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	Férias escolares			5	6	7
8	Férias escolares			12	13	14
15	Férias escolares			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 – 3 semanas						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	Proclamação da Rep	15	16	17		
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	