

Instrução Normativa 001/2014 – SUDE/DILOG/CANE

Instrui os Núcleos Regionais de Educação, Estabelecimentos de Ensino da Rede Estadual e Conveniados sobre a normatização e execução do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEA e dá outras providências.

O Superintendente de Desenvolvimento Educacional e a Diretora de Infraestrutura e Logística, no uso de suas atribuições legais, e :

- Considerando a Resolução FNDE/CD nº26/13, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- Considerando a Lei 11.947/09 que estabelece a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% do recurso na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar;
- Considerando a RDC nº 216/04 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Considerando a necessidade de orientar os Estabelecimentos de Ensino e os Núcleos Regionais de Educação sobre os procedimentos relacionados à alimentação escolar;

Resolve:

Instruir quanto aos procedimentos para execução do Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEA.

1 DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Cabe ao estabelecimento de ensino observar e seguir o previsto nesta Instrução, se responsabilizar pelo recebimento, guarda, controle, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos, bem como prestação de contas através do registro do APE.

1.1 Do recebimento

1.1.1 Os gêneros alimentícios provenientes do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE são recebidos nos estabelecimentos de ensino mediante uso de dois tipos de documentos:

- a) Guias de Remessa de Alimentos: utilizadas para alimentos convencionais, congelados e bebidas entregues diretamente na escola pelo fornecedor do produto.
- b) Romaneios: utilizados na entrega de alimentos advindos da agricultura familiar fornecidos pelas cooperativas e associações de produtores.

1.1.2 No recebimento é importante verificar se o veículo de entrega apresenta boas condições de higiene e conservação.

1.1.3 Verificar se os produtos que necessitam de refrigeração estão acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4 a 5°C) e os produtos congelados em veículo com unidade frigorífica (temperatura variável entre -18 a -15°C, nunca superior).

1.1.4 Verificar a qualidade dos gêneros entregues, seguindo o Padrão de Qualidade Mínimo para o Recebimento (anexo 1), negando-se a receber produtos fora do especificado.

1.1.5 As eventuais faltas e avarias devem ser anotadas na frente da Guia de Remessa de Alimentos que retorna com o entregador. O produto avariado ou fora de especificação não deve ser recebido.

1.1.6 Caso ocorra atesto do recebimento com falta ou avaria comprovadamente, sem o devido registro, o responsável pela escola deverá recolher o valor correspondente aos produtos faltantes aos cofres públicos.

1.1.7 Os gêneros faltantes ou recusados devem ser repostos pelo contratado, no local de entrega, em igual tipo, qualidade e quantidade, no prazo não superior a 10 dias corridos após o registro do fato.

1.1.8 Para os gêneros provenientes da Agricultura Familiar não são permitidas entregas retroativas. Caso não tenham sido entregues dentro do mês previsto, não será possível receber em nenhum outro momento.

1.1.9 O estabelecimento só poderá receber produtos da Agricultura Familiar em boas condições e que estejam contemplados no Projeto de Venda da Cooperativa/Associação, conforme consta no campo “Recebimento de Produtos” do Sistema Merenda.

1.1.10 Receber os produtos somente em dia e horário normal de funcionamento do estabelecimento (exceções podem ocorrer desde que em comum acordo entre transportador/fornecedor e direção do estabelecimento).

1.1.11 Não permitir que escolares auxiliem no descarregamento dos produtos. Esta atividade é responsabilidade do fornecedor/transportador.

1.1.12 Fazer rigorosa conferência do tipo, qualidade e quantidade de todos os itens especificados nos Comprovantes de Entrega/Romaneios e Guias de Remessa de Alimentos. Somente após esta conferência assinar, fazendo atesto de recebimento.

1.1.13 Os Romaneios (comprovantes de entrega) e as Guias de Remessa de Alimentos com o atesto do estabelecimento são os únicos documentos que comprovam o recebimento dos alimentos, evidenciando a importância de seu correto preenchimento e assinatura.

1.1.14 Uma via do Romaneio (comprovante de entrega) de igual teor deve permanecer no estabelecimento de ensino para controle e registro de dados no sistema.

1.1.15 As informações apresentadas nos Romaneios (comprovantes de entrega) deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores, bem como receber produtos destinados a outro estabelecimento.

1.1.16 O atesto do Romaneio (comprovante de entrega) e Guia de Remessa de alimentos para ser válido deve conter todos os dados:

- a) Data do recebimento;
- b) Nome completo e legível do funcionário responsável pelo recebimento;
- c) N° do documento de identidade (RG);
- d) Cargo/Função;
- e) Assinatura;
- f) **Carimbo de identificação do Estabelecimento.**

1.1.17 Após o recebimento, os produtos devem ser devidamente armazenados e registrados no Sistema Merenda, da seguinte forma:

- a) Guias de Remessa de todos os alimentos convencionais: confirmar no Sistema Merenda se todos os alimentos foram entregues na aba: **APE**>recebimento>distribuição centralizada.
- b) Guias de Remessa dos alimentos congelados e bebidas entregues direto pelo fornecedor: confirmar no Sistema Merenda se todos os alimentos foram entregues, na aba: **APE**>recebimento>distribuição descentralizada.
- c) Romaneio (comprovante de entrega) da agricultura familiar: registrar quantidade recebida por produto na aba **PAF**>escola>recebimento de produto.

1.1.18 O registro no Sistema Merenda deve ocorrer no dia do recebimento ou, no máximo, na mesma semana.

1.1.19 Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias, exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagem “pouch”.

1.1.20 Os produtos destinados ao consumo individual (embalagens de até 40 gramas) e os sucos em embalagens de 1litro, podem permanecer em suas embalagens secundárias (caixas de papelão). Tal prática evita a queda e amassamento do produto.

1.1.21 Os alimentos acondicionados em embalagens “pouch” devem permanecer nas caixas, respeitando o empilhamento máximo descrito até o momento de sua utilização, visto que o layout da caixa foi desenvolvido não somente com a finalidade de armazenamento,

mas também como proteção a danos na embalagem primária e barreira contra insetos, poeira e umidade do ar.

1.1.22 Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados e possuírem condições adequadas para conservação dos alimentos. Os diretores e responsáveis pelo acompanhamento do programa devem observar periodicamente tais condições.

1.1.23 Os alimentos não devem ser armazenados em contato direto com o piso ou com a parede. Prateleiras e estrados devem ser utilizados para os produtos não perecíveis e caixas de verduras ou bandejas, para os produtos perecíveis da agricultura familiar. A relação completa dos alimentos, bem como padrão de qualidade mínimo e condições de armazenagem podem ser consultados nos anexos desta Instrução.

1.1.24 Todos os alimentos devem ser abrigados em local arejado e protegidos da incidência de sol, umidade e insetos.

1.1.25 Janelas, portas e outras aberturas dos locais de armazenamento, manipulação e servimento de alimentos (se for o caso), deverão ser providas de telas removíveis que permitam higienização periódica e impeçam a entrada de insetos, folhas e outros indesejáveis.

1.1.26 Equipamentos e locais de armazenagem e manipulação, destinados ao PEAE, são de uso exclusivo, sendo vedada outra forma de utilização.

1.1.27 Os produtos armazenados em prateleiras e estrados devem possuir etiquetas com identificação e validade, facilitando a priorização de consumo daqueles com prazo de validade menor.

1.1.28 Os produtos perecíveis da agricultura familiar devem ser consumidos prioritariamente, evitando assim a deterioração.

1.1.29 Os gêneros alimentícios que necessitem de temperaturas de refrigeração (3 a 5°C) e congelamento (-18 a -10°C) deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer. A higienização destes deve ser periódica.

1.2 Dos procedimentos que antecedem a preparação e o consumo

Muitos alimentos necessitam de alguns cuidados antes da efetiva preparação e consumo. Se realizados da forma correta, garantem a segurança alimentar e nutricional do escolar.

1.2.1 Alimentos de consumo *in natura* (*crus*), provenientes da agricultura familiar, devem passar pelo seguinte procedimento de higienização:

- a) Lavagem individual em água potável corrente;
- b) Imersão por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio (água sanitária) na concentração de uma colher de sopa por litro de água potável, seguido de enxágue com água corrente para eliminação de resíduos da solução.

1.2.2 Os demais alimentos de origem vegetal devem ser bem lavados em água corrente antes de serem descascados/preparados.

1.2.3 A maioria dos produtos cárneos congelados possui tecnologia de congelamento IQF, ou seja, são congelados individualmente. Esta tecnologia congela os cortes um a um, mantendo sua forma, textura e sabor. Esses produtos dispensam o descongelamento para o preparo, podendo ser retirados do freezer e levados diretamente à panela ou forno. No caso de sobra de conteúdo deste produto na embalagem, se ainda congelado, poderá retornar ao freezer e utilizado em outro momento, desde que dentro de prazo determinado pelo fabricante.

1.2.4 Para o filé de tilápia congelado entregue pela agricultura familiar, o procedimento é outro: deve ser descongelado sob refrigeração (3 a 5 °C) e ter todo o conteúdo utilizado de uma única vez, sem utilização de sobras.

1.2.5 Todo alimento descongelado não pode ser congelado novamente.

1.3 Das sobras de alimentos não preparados e dos resíduos da preparação

1.3.1 Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio do dia devem ser separados em quantidades suficientes para uma única preparação a cada período.

1.3.2 Na eventual sobra de produtos, as embalagens devem ser fechadas e identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura e consumidas nos prazos recomendados (anexo 4).

1.3.3 Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separar conforme as seguintes categorias:

- a) **orgânicos:** restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos;
- b) **recicláveis:** papel, plástico e metais sem maiores sujidades;
- c) **não recicláveis:** restos de alimentos preparados.

1.4 Da falta, excesso e remanejamento

1.4.1 Havendo previsão de falta de alimentos, a direção deverá **informar com antecedência mínima de 10 dias** ao Núcleo Regional de Educação – NRE correspondente, para as providências necessárias.

1.4.2 Se a quantidade de gêneros alimentícios for excedente, justificar e solicitar o cancelamento da próxima entrega do(s) produto(s) em excesso, através do NRE.

1.4.3 Se a quantidade de gêneros alimentícios enviada estiver insuficiente, justificar e informar ao NRE correspondente, que fará análise dos dados e do consumo.

1.4.4 Se houver excesso de alimentos, os mesmos podem ser remanejados, somente com gêneros dentro da validade, entre as escolas, antes que ocorram desperdícios.

1.4.5 O remanejamento só é permitido entre estabelecimentos contemplados pelo PEAÉ, sendo proibidas outras formas de destinação.

1.4.6 A prática do remanejamento deve ser eventual e não pode ser utilizada como mecanismo de transferência de produtos alvo de negligência quanto ao controle das respectivas datas de validade.

1.4.7 Para efetuar o remanejamento é necessário que o estabelecimento de origem gere a Guia de Remanejamento *eletronicamente* no Sistema Merenda (módulo APE). A escola destino deverá confirmar o recebimento no Sistema também de forma eletrônica.

1.4.8 Se houver remanejamento para mais de um estabelecimento, é necessário gerar uma guia para cada escola.

1.4.9 Para transportar os alimentos remanejados é necessário portar a guia de remanejamento impressa, assinada pelo diretor ou responsável designado pelo diretor.

1.5 Dos casos de alterações das características dos gêneros alimentícios

1.5.1 Ao identificar alterações nas características próprias de algum item, dentro das condições normais de armazenamento e dentro do prazo de validade, o gestor deve providenciar a retirada do produto do depósito e informar ao NRE correspondente os seguintes dados:

NRE:		Município:		Estabelecimento:	
Produto	Marca	Nº lote	Data validade	Quantidade que apresenta alteração	Condições do produto

1.5.2 A verificação da qualidade dos gêneros entregues pela agricultura familiar deve ser realizada com muita atenção no ato do recebimento, já que padrões diferentes podem estar presentes no mesmo lote. Não estando de acordo, os produtos devem ser rejeitados no ato da entrega, no todo ou em parte.

1.5.3 Se os itens recebidos da agricultura estiverem dentro da validade, indicada no rótulo, e sofrerem alterações, obrigatoriamente devem ser substituídos pela associação/cooperativa fornecedora.

1.5.4 É vedado o descarte de alimentos, mesmo que alterados ou vencidos, antes de orientações por escrito enviadas pelo NRE.

1.6 Do prazo de validade e aceitabilidade dos alimentos

1.6.1 Alimento com prazo de validade vencido é condição inadmissível e injustificável, cabendo, após apuração dos fatos e penalização dos responsáveis.

1.6.2 Nos casos identificados pelo NRE, este deve realizar a apuração do caso, prestando informações à CANE com os seguintes dados: NRE, município, estabelecimento, corpo gestor, produto, marca, nº do lote, prazo de validade, quantidade que apresenta alteração, condição em que se encontra o produto e demais informações julgadas necessárias.

NRE:		Município:		Estabelecimento:	
Identificação dos gestores:					
Produto	Marca	Nº lote	Data validade	Quantidade que apresenta alteração	Condições do produto

1.6.3 Se algum gênero apresentar baixa aceitabilidade entre os alunos, é necessário realizar variações na preparação do produto, considerando que os itens adquiridos pelo PEAE possuem valores nutricionais importantes ao desenvolvimento integral dos escolares.

1.6.4 Caso a baixa aceitabilidade persista, a direção deverá informar ao NRE, para análise e orientação.

1.6.5 A CANE disponibiliza periodicamente, com base nos itens distribuídos, sugestões de cardápios. É função da direção do estabelecimento de ensino afixar o cardápio na cozinha, a fim de auxiliar as (os) merendeiras (os) na preparação das refeições. É permitido que a (o) merendeira (o), juntamente com o responsável pelo PEAE, façam adequações do cardápio, conforme a preferência dos alunos. Para isso, são disponibilizadas 9 (nove) pautas de alimentos (listagem de alimentos), conforme discriminado na Tabela 01. A definição de pauta cabe ao estabelecimento de ensino e deve ser efetuada com antecedência via NRE para sua efetivação.

Tabela 01 - Opções de pauta de alimentos e respectivas proporções

Pauta	Alimentos salgados	Alimentos doces	Tipo de feijão
1	80%	20%	Carioca
2	60%	40%	
3	40%	60%	
4	Apropriada a estabelecimentos sem ambiente para manipulação.		
5	80%	20%	Preto
6	60%	40%	
7	40%	60%	
8	Exclusiva para os Colégios Agrícolas		
9	Exclusiva aos estabelecimentos com Modalidade de Educação Especial		

1.7 Do Programa Mais Educação, Ensino em Tempo Integral e Colégios Agrícolas

1.7.1 Sugere-se que seja proporcionado aos alunos dessas categorias, refeições a cada 3 ou 4 horas, o que é recomendado nutricionalmente.

1.7.2 Onde existem alunos de ensino regular aos quais são servidas refeições nos intervalos da manhã e tarde (arroz, feijão, carne, macarrão, por exemplo), procurar servir lanches diferenciados aos alunos dos programas, para que não se repita o mesmo cardápio de lanche e almoço.

1.7.3 Nos casos em que haja alunos do ensino regular e de contraturno, e o cardápio dos intervalos da manhã e tarde precisem ser diferenciados conforme item 1.7.2, orienta-se trabalhar com horários de refeição diferenciados.

1.8 Das ações de Educação Alimentar e Nutricional

A Resolução CD/FNDE nº 26/2013, determina como uma das diretrizes da Alimentação Escolar, a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional – EAN no processo de ensino aprendizagem, cabendo aos estabelecimentos de ensino:

- a) Promover a EAN, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, incentivando e priorizando o consumo de alimentos saudáveis e ambientalmente corretos.
- b) Desenvolver projetos com temáticas afins, como: horta escolar, alimentação saudável e gastronomia, entre outros.

1.9 Das condições gerais

1.9.1 Os espaços destinados à manipulação e armazenamento dos alimentos deve ter afixado em bom tamanho e em local de fácil visualização o aviso “**Proibido entrada de pessoas não autorizadas**”. Estes espaços, bem como os utensílios utilizados no preparo de alimentos, são de uso restrito aos funcionários designados para a função de manipulador de alimentos, ou pelo responsável pelo PEAE no estabelecimento.

1.9.2 É atribuição da escola acompanhar e registrar a movimentação diária dos produtos, incluindo todos os gêneros utilizados (perecíveis, não perecíveis, congelados, recebidos por doação ou adquiridos com recursos próprios) no Sistema Merenda, no Módulo APE.

1.9.3 Os professores e funcionários poderão consumir a alimentação servida na escola, desde que seja a mesma preparação dos alunos e possua objetivos pedagógicos.

1.9.4 Os alimentos com menor prazo de validade deverão ser priorizados na elaboração dos cardápios.

1.9.5 O cardápio deve ser fixado em local de fácil visualização para os alunos, com no mínimo uma semana de antecedência.

1.9.6 Caso necessário, o grupo gestor do estabelecimento de ensino deve avaliar a possibilidade de realizar o servimento em mais de um local ou em horários diferenciados, observando que cada período de alimentação não seja menor do que 15 minutos.

1.9.7 A qualidade da água utilizada nas preparações deve ser assegurada pela limpeza semestral da caixa d'água por profissional especializado, comprovada mediante

documentação. Caso haja uso de água de poço artesianos, o mesmo procedimento deve ocorrer com o acréscimo de laudos laboratoriais semestrais certificando a potabilidade.

1.9.8 O funcionamento da cantina comercial é permitido, desde que autorizado pelo NRE e cumpridas todas as normas vigentes de segurança, higiene e oferta de alimentos saudáveis, conforme previsto na Lei nº 14.855/2005 e Instrução Normativa 02/2014 – SUDE/DILOG.

1.9.9 Não é autorizada a utilização de funcionários, utensílios, alimentos, materiais e equipamentos do PEAE na cantina comercial.

1.9.10 É possível consultar os itens e as quantidades de alimentos que foram ou que estão sendo encaminhados ao estabelecimento no Portal da Educação, no seguinte endereço: <<http://www.educacao.pr.gov.br/index.php>> GESTÃO ESCOLAR > Consultas > Gestão Escolar > Consulta Escolas > Selecione NRE > Selecione Município > Selecione Estabelecimento > Merenda > Programa de Alimentação Escolar > Selecione o Ano > opte pelo somatório ou remessa.

2 DAS ATRIBUIÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Manipulador de alimentos é entendido como sendo o servidor designado pela direção, de acordo com o perfil para exercer a função de merendeiro (a) e/ou auxiliar. As atribuições gerais incluem a adaptação da sugestão de cardápios encaminhada pela Dilog/CANE de acordo com a aceitabilidade e fornecimento da agricultura familiar, preparo de alimentos, controle de estoque e do número de servimentos, além da higienização dos utensílios e do local de trabalho.

2.1 Das atividades desenvolvidas

2.1.1 Manter os locais destinados à preparação, armazenamento e servimento de alimentos, higienizados e organizados, bem como utensílios e equipamentos.

2.1.2 Registrar diariamente as saídas do estoque, bem como o número de servimentos.

- 2.1.3 Sugere-se contar o número de pratos utilizados pelos alunos em cada refeição para obter o número de servimentos diário.

2.2 Dos cuidados pessoais

- 2.2.1 Realizar frequentemente a lavagem das mãos. Este procedimento não deve ocorrer na mesma cuba onde se realiza a higienização dos utensílios de cozinha e higienização de alimentos.
- 2.2.2 Fazer obrigatoriamente uso de uniforme limpo e calçados fechados, seguindo as orientações do anexo 3.
- 2.2.3 É proibido o uso de maquiagem, perfumes e todo tipo de adornos como: anéis/alianças, relógios, brincos, colares, pulseiras, fone de ouvidos, entre outros, durante a manipulação. As unhas devem estar sempre curtas, limpas e sem esmalte.
- 2.2.4 O acometimento de lesões aparentes nas mãos e braços ou doenças infectocontagiosas pelo manipulador (resfriado, diarreia, conjuntivite, gripe entre outras), é condição impeditiva para a atuação do profissional. Nestes casos o gestor deve providenciar o afastamento e a substituição temporária do servidor para essas funções.
- 2.2.5 É **proibido** aos funcionários designados para a função de manipulador de alimentos, desempenhar funções de limpeza em outros recintos, bem como prestar serviços à cantina comercial, quando houver.

3 DO ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA – APE

- 3.1 O registro do APE é obrigatório a todos os estabelecimentos de ensino que recebem alimentos do PEA, caracterizando a prestação de contas do programa.
- 3.2 A falta de registro do APE por mais de três meses, sem justificativa, ensejará apuração de responsabilidades.

3.3 As orientações de uso do APE eletrônico estão no portal, no endereço: <http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=196>> Nesta página constam: manual de utilização, vídeo tutorial com orientações item a item e web conferência de lançamento do módulo.

3.4 Toda a movimentação diária do PEAE deve ser registrada (diariamente ou semanalmente) nos módulos APE e PAF, disponíveis em <<http://www.merenda.pr.gov.br>> e finalizados até o 5º dia útil de cada mês. O não cumprimento do prazo implica em advertência formal e apuração de responsabilidades.

4 DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO – NRE

4.1 Das condições gerais

4.1.1 Enviar, informar e orientar a direção dos estabelecimentos de ensino e os demais responsáveis pelo programa do cumprimento desta Instrução Normativa.

4.1.2 Atuar na fiscalização e controle do PEAE junto aos estabelecimentos de ensino.

4.1.3 Acompanhar e orientar o registro no APE eletrônico junto aos estabelecimentos.

4.1.4 Monitorar estoques dos estabelecimentos de ensino, verificando prazo de validade, quantidade e variedade dos gêneros, e validar os registros.

4.1.5 Orientar os estabelecimentos no remanejamento de produtos.

4.1.6 Realizar verificações nos estabelecimentos conforme lista de verificação padrão (checklist do PEAE), que inclui condições da estrutura física, estoques, cardápios, manipuladores e demais normas.

4.1.7 Tomar as medidas necessárias à boa execução do programa e comunicar irregularidades à CANE para orientações e providências.

4.1.8 Orientar os estabelecimentos de ensino quanto às entregas dos produtos congelados e bebidas, bem como produtos da agricultura familiar, ambos entregues (pelo fornecedor) de forma direta na escola.

4.1.9 Disponibilizar estrutura e pessoal necessários para atender a tramitação de documentos (notas fiscais, romaneios e certidões) das Cooperativas/Associações que fornecem gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, a fim de garantir a eficácia na entrega dos produtos e agilização para os respectivos pagamentos.

4.1.10 Autorizar ou não o funcionamento de Cantina Comercial de acordo com a legislação vigente.

4.2 Dos alimentos da Agricultura Familiar

4.2.1 Efetuar reuniões periódicas com as Associações/Cooperativas contratadas para atendimento dos estabelecimentos de ensino jurisdicionados ao NRE, no sentido de conhecer os representantes, compreender e fazer compreender sobre os processos administrativos necessários.

4.2.2 Conhecer os projetos de venda das Associações/Cooperativas contratadas para atendimento, disponíveis no módulo PAF, do Sistema Merenda, onde consta relação de alimentos permitidos e períodos de entregas.

4.2.3 Ser o elo entre os estabelecimentos de ensino e associações/cooperativas na resolução de dificuldades operacionais.

4.2.4 Conferir o lançamento de entrada no Sistema Merenda dos itens entregues pela agricultura familiar nos estabelecimentos de ensino, solicitando preenchimento regular e contínuo.

4.2.5 Em caso de discrepâncias nos documentos, solicitar as correções necessárias à Associação/Cooperativa, para então efetuar nova verificação e encaminhamento.

4.2.6 Verificar rigorosamente, caso a caso, as informações presentes nos romaneios (comprovantes de entrega) e respectiva nota fiscal de venda. O valor da nota deve coincidir com a somatória das quantidades e valores dos romaneios anexados.

4.2.7 Para garantir a eficácia na conferência, é necessário conferir os valores dos alimentos ofertados pelo programa (anexo 2), observando a variável convencional/orgânico conforme descrito no Edital de Chamada Pública nº 001/2013 – SEED/SUDE, exceto leite pasteurizado, que tem valor regulado mensalmente pelo CONSELEITE – PR em <<http://www.conseleitepr.com.br/site/resolucoes.php>>.

4.2.8 Rasuras e incorreções em notas fiscais e romaneios não são permitidas.

4.2.9 O atesto das notas fiscais deverá ser efetuado somente se preenchido conforme o item 2.1.12 desta Instrução.

4.2.10 Para as devidas conferências e atesto é necessário ter responsáveis nos NREs designados para a função. O atesto deve ocorrer mediante uso de carimbo padronizado contendo os seguintes campos:

- a) NRE correspondente;
- b) nome completo do responsável;
- c) assinatura e data.

4.2.11 Receber as notas fiscais acompanhadas de romaneios (comprovantes de entrega) e certidões, conferir, atestar e encaminhar via Ofício (modelo anexo 6) ao Grupo Administrativo Setorial – GAS da Secretaria de Estado da Educação – SEED, localizado na **Avenida Água Verde, 2.140, Vila Isabel, CEP 80.240-900, Curitiba – PR.**

5 DAS ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CEAE

O CEAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento.

5.1 Suas competências estão previstas no art. 19 da Lei nº 11.497/2009 e art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

6 DA RESPONSABILIDADE

6.1 O descumprimento desta Instrução Normativa ensejará apuração da responsabilidade do infrator, de acordo com a Lei nº 6174/70 e, se comprovado exercício irregular das atribuições, responsabilidade civil, penal e administrativamente.

6.2 Este instrumento entrará em vigor na data de sua divulgação, revogando-se as instruções anteriores e outras disposições em contrário.

Curitiba, 14 de abril de 2014.

Márcia Cristina Stolarski
Diretora de Infraestrutura e Logística

Jaime Sunye Neto
Superintendente de Desenvolvimento da Educação

ANEXO 1

PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMO PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PROVENIENTES DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA

Os produtos adquiridos por **pregão eletrônico** passam obrigatoriamente por uma etapa de controle de qualidade antes de chegarem aos estabelecimentos. Cabe ao estabelecimento, no momento do recebimento, verificar as quantidades e as avarias decorrentes do transporte e ou armazenamento inadequado, que possam comprometer a qualidade dos alimentos. Atenção especial deve ser dada aos produtos congelados, observando que estes devem estar completamente congelados e acondicionados em veículos com câmara frigorífica no momento da entrega.

A qualidade dos produtos provenientes da agricultura familiar adquiridos por **Chamada Pública**, conta com a atuação dos Serviços de Inspeção Federal, estadual e municipal (SIF/SIP/SIM) para os produtos de origem animal e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA para os demais produtos. Tal procedimento conta ainda com a atuação do Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR.

Quanto aos produtos da agricultura familiar, cabe ao estabelecimento de ensino auxiliar no procedimento. A verificação visual da qualidade dos produtos, em especial os perecíveis, deve acontecer no momento do recebimento, observando as informações abaixo.

Produtos processados deverão obedecer as RDC da ANVISA nº 259/2002, nº359/2003 e nº360/2003, que definem regras de rotulagem.

A embalagem primária dos produtos processados deverá apresentar obrigatoriamente, impressa ou por etiqueta, de acordo com a portaria nº 034/080 do SNVS do Ministério da Saúde, os dizeres abaixo:

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

Além do especificado acima, devem ser observadas antes do recebimento dos produtos da agricultura familiar, as informações descritas abaixo para o recebimento e armazenagem.

GRUPO	ALIMENTOS PERMITIDOS*	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO**	CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM
1 Frutas	Abacate Abacaxi Ameixa vermelha Banana (caturreta, maçã ou prata) Caqui (chocolate ou café) Goiaba Jabuticaba Kiwi Laranja Maçã Mamão Manga Maracujá Melancia Melão Morango Pera Pêssego Tangerina/mexerica/bergamota/mimososa/poncã/morgote Uva	Transporte: em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: no ponto correto de maturação, sem larvas, sem danos, sem umidade externa anormal, sem defeitos sérios ou sujidades que comprometam a qualidade. Devem apresentar odor e sabor característicos da fruta.	Sob refrigeração ou à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
2 Hortaliças, temperos e sementes	Acelga Agrião Alface Alho nacional Almeirão Cebola Cebolinha Couve manteiga Espinafre Limão rosa Pinhão Pimentão Quiabo Rabanete Repolho verde ou roxo Rúcula Salsinha	Transporte: em recipientes adequados, na temperatura ambiente. Recebimento: frescos, sem manchas, larvas e sujidades que comprometam a qualidade.	Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.
	Molho de tomate	Transporte: fechado, na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagem atóxica, asséptica, de vidro, hermeticamente fechado, de até 1 kg. No rótulo impresso deverá constar a denominação, ingredientes (sem corantes e conservantes artificiais, pele, sementes e pimenta), procedência, informação nutricional, data de fabricação e de validade.	Conforme rótulo

	<p>Abóbora e mandioca minimamente processadas (descascadas, picadas, embaladas a vácuo ou congelado)</p>	<p>Transporte: fechado, congelado entre -18°C a -10°C e se embalados à vácuo, refrigerado 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.</p>	<p>De acordo com as instruções do produtor.</p>
<p>3 Legumes e tubérculos</p>	<p>Abobrinha verde Batata doce Batata inglesa Batata salsa Berinjela Beterraba Brócolis Cará Cenoura Chuchu Couve-flor Inhame Milho verde sem palha Pepino Tomate Vagem</p>	<p>Transporte: em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: frescos, sem larvas, sujidades ou manchas que comprometam a qualidade. Os tubérculos não podem conter brotações.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>
<p>4 Leite</p>	<p>Leite pasteurizado</p>	<p>Transporte: fechado e refrigerado entre 0 a 5°C. Recebimento: em embalagens padronizadas. O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral” ou “Leite Pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Conter a denominação do produto, procedência, data de fabricação e de validade, informação nutricional, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF. Deve apresentar sabor, aspecto e odor característicos.</p>	<p>Conforme Rótulo.</p>
<p>5 Iogurte e similar</p>	<p>Bebida láctea</p>	<p>Transporte: fechado e refrigerado a 4°C. Recebimento: empacotado em pacote de polietileno atóxico, virgem, hermeticamente fechado, sem falhas nas soldas, contendo a denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, informações nutricionais, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF. Deve apresentar sabor e odor característicos. Deve constar a identificação de que o produto contém soro de leite, que não é leite e nem é iogurte.</p>	<p>Conforme Rótulo.</p>

<p>5 Iogurte e similar</p>	<p>Iogurte</p>	<p>Transporte: fechado e refrigerado a 4°C. Recebimento: pacote de polietileno atóxico, virgem, hermeticamente fechado, contendo a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, procedência, informações nutricionais, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem apresentar sabor e odor característicos. Em iogurtes de frutas deve conter pedaços de frutas, polpa ou suco. Pode conter aveia, outros cereais e mel.</p>	<p>Conforme Rótulo.</p>
<p>6 Carnes e ovos</p>	<p>Bisteca suína congelada</p>	<p>Transporte: fechado, congelado, em temperatura entre -12 a - 8°C. Recebimento: as carnes deverão apresentar-se como bisteca com osso de aprox. 70 g cada e congeladas. Devem estar em embalagem de polietileno atóxico, sem falhas nas soldas, contendo orientações de descongelamento, denominação, procedência, data de fabricação e de validade, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF. Apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias da carne.</p>	<p>Manter congelado entre 08 graus negativos a 12 graus negativos ou conforme rótulo.</p>
	<p>Filé de tilápia, filé de bagre e pescada congelados</p>	<p>Transporte: fechado, congelado, no mínimo a - 08°C. Recebimento: as carnes deverão apresentar-se limpas, claras, sem pele, escamas, vísceras e espinha. Devem estar livres de sabores e odores estranhos. Devem estar em embalagem transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico, sem falhas nas soldas, contendo denominação, tipo de pescado, procedência, data de fabricação e de validade, temperatura de armazenamento e carimbo do SIM/SIP/SIF.</p>	<p>Manter congelado entre 08 graus negativos a 12 graus negativos ou conforme rótulo.</p>
	<p>Ovo caipira, branco ou vermelho</p>	<p>Transporte: em recipientes adequados. Recebimento: acondicionados em estojo ou bandeja próprios para no máximo 30 unidades, 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 alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e carimbo do SIM/SIP/SIF. Devem estar limpos e sem danos estruturais.</p>	<p>Devem ser mantidos refrigerados.</p>
<p>7 Panificados</p>	<p>Pão caseiro fatiado (máx. 2 kg) ou individual de até 50g</p>	<p>Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: os pães devem estar 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.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>

<p>7 Panificados</p>	<p>Cuca e Bolo simples</p>	<p>Transporte: fechado, em recipientes adequados e na temperatura ambiente. Recebimento: em embalagens plásticas fechadas ou em bandeja de isopor envolta por filme plástico. Conter a denominação, temperatura de armazenamento, procedência, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. Estes panificados poderão ter cobertura ou recheio de frutas, desde que atendam o prazo de validade e não devem ter cobertura ou recheio com leite, creme de leite, nata, chantili, leite condensado e ovos crus. Não devem apresentar indícios de fermentação e sinais de queimaduras.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>
<p>8 Cereais</p>	<p>Arroz polido ou parboilizado até tipo 2 Farinha de mandioca torrada ou biju Farinha de milho Fubá Quirera Macarrão seco</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: em embalagem plástica, transparente, sem falhas nas soldas, com procedência, denominação, data de fabricação e validade e informação nutricional. Ausente de sujidades, parasitos, larvas e insetos.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente, em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>
<p>9 Feijões</p>	<p>Feijão preto e cores</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: Com classificação até tipo 2, em embalagem plástica transparente, sem falhas nas soldas, contendo procedência, denominação, data de fabricação e de validade e informação nutricional. Os grãos devem ser regulares, sem sujidades, livres de objetos estranhos, insetos, larvas e parasitos.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>
<p>10 Sucos</p>	<p>Polpa de fruta congelada. Observação: As frutas permitidas para polpa são somente: Abacaxi Acerola Morango Maracujá Goiaba Juçara Manga Pitanga</p>	<p>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 acondicionado em embalagem plástica atóxica de até 1 kg, contendo denominação “ polpa” e o nome da fruta, seguido da expressão “congelado”, procedência, data de fabricação e validade, ingredientes, informação nutricional, registro do MAPA, 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.</p>	<p>Conforme Rótulo</p>

<p>10 Sucos</p>	<p>Suco: Laranja Uva Maçã</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: produto não fermentado, não gaseificado e sem diluição, em embalagem com denominação, data de fabricação e de validade, ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Não pode conter adição de açúcar, corantes e conservantes artificiais.</p>	<p>Conforme Rótulo</p>
<p>11 Complementos</p>	<p>Doce de frutas pastoso ou geleia***</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: embalagem plástica para doce e de vidro para geleias, transparente, íntegra, atóxica e fechada, de até 1 Kg. Não pode conter partes não comestíveis da fruta, bem como farinha, amido, corantes e conservantes (naturais e artificiais).</p>	<p>Conforme Rótulo</p>
	<p>Mel***</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: Em embalagem plástica transparente, virgem, atóxica e fechada, contendo denominação, data de fabricação e de validade, procedência e informação nutricional e carimbo SIF/SIP/SIM. Pode conter cristais próprios do produto e não pode conter corretivos de acidez, caramelização, espuma superficial e substâncias estranhas.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>
	<p>Bolacha caseira</p>	<p>Transporte: fechado. Recebimento: em embalagem plástica transparente, atóxica, sem falhas nas soldas, contendo denominação, data de fabricação e de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. Deverão ser rejeitadas bolachas mal assadas, queimadas e com características sensoriais anormais.</p>	<p>Manter à temperatura ambiente em local arejado e protegido do acesso de animais, umidade e radiação solar.</p>

* Alimentos permitidos conforme o edital. O estabelecimento só pode receber o alimento que está previsto no projeto de venda da associação/cooperativa contratada para o estabelecimento.

** Verificar as condições de higiene e conservação do veículo de entrega.

*** A associação/cooperativa que oferta pão caseiro deve obrigatoriamente ofertar mel, doce em pasta ou geleia.

ANEXO 2

**RELAÇÃO DOS GRUPOS, ALIMENTOS E PREÇOS PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
(ENTREGA SEMANAL)**

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

(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 2 – Hortaliças, temperos e semente			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Acelga/couve chinesa	kg	1,24	1,61
2	Agrião	kg	3,95	5,13
3	Alface crespa/ lisa	kg	2,24	2,71
4	Alho nacional	kg	8,10	10,50
5	Almeirão	kg	3,02	3,92
6	Cebola	kg	1,50	1,95
7	Cebolinha verde	kg	5,04	6,55
8	Couve manteiga	kg	2,50	3,25
9	Espinafre	kg	2,60	3,38
10	Limão rosa	kg	1,20	1,56
11	Molho de tomate	L	4,50	5,85

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



12	Pinhão	Kg	2,00	2,60
13	Pimentão	kg	1,70	2,21
14	Quiabo	kg	3,36	4,37
15	Rabanete	kg	1,86	2,42
16	Repolho verde/roxo	kg	0,70	0,91
17	Rúcula	kg	3,82	4,96
18	Salsinha	kg	6,30	8,19

(ENTREGA SEMANAL)

Grupo 3 – Legumes e tubérculos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada, picada, embalada à vácuo ou congelada	kg	3,50	4,55
2	Abobrinha verde	kg	1,56	2,03
3	Batata doce	kg	1,44	1,87
4	Batata inglesa	kg	1,68	2,18
5	Batata salsa	kg	2,70	3,51
6	Berinjela	kg	1,23	1,60
7	Beterraba	kg	1,20	1,56
8	Brócolis	kg	3,40	4,42
9	Cará	kg	1,65	2,15
10	Cenoura	kg	1,68	2,18
11	Chuchu	kg	1,24	1,61
12	Couve flor	kg	1,32	1,72
13	Inhame	kg	2,16	2,81
14	Mandioca descascada, picada, embalada a vácuo ou congelada	kg	2,00	2,60
15	Milho verde sem palha	kg	2,85	3,71
16	Pepino	kg	1,37	1,78
17	Tomate	kg	2,04	2,65
18	Vagem	kg	2,22	2,89

(ENTREGA SEMANAL)

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

(ENTREGA QUINZENAL)

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

(ENTREGA QUINZENAL)

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

(ENTREGA QUINZENAL)

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

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

(ENTREGA MENSAL)

Grupo 8 – Cereais			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Arroz branco tipo 1	kg	1,92	2,50
2	Arroz parboilizado tipo 1	kg	1,94	2,52
3	Farinha de mandioca, torrada ou biju	kg	1,79	2,33
4	Farinha de milho	kg	2,04	2,65
5	Fubá	kg	1,24	1,61
6	Quirera	kg	1,52	1,98
7	Macarrão seco	kg	3,00	3,90

(ENTREGA MENSAL)

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

(ENTREGA MENSAL)

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

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



(ENTREGA MENSAL)

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

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

ANEXO 3

ORIENTAÇÕES PARA O USO ADEQUADO DE UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI.

O uso do uniforme limpo e de Equipamentos de Proteção Individual – EPI são fundamentais para garantir a higiene dos alimentos e a segurança do servidor.

Ao fazer uso dos itens discriminados logo abaixo, é recomendado iniciar pela touca, os outros itens e, por último o calçado, realizando a lavagem das mãos na sequência.

Item	Recomendação
1 - Touca	Os cabelos devem estar completamente acondicionados na touca ou rede e os longos devem estar presos. Nenhum acessório pode ser usado no lado externo da touca, como grampos ou prendedores. Um único milímetro de cabelo pode conter até 50.000 micro-organismos.
2 - Luvas de látex	Devem ser usadas para proteção das mãos e punhos contra agentes agressivos (detergentes e outros produtos de limpeza).
3 – Luvas plásticas descartáveis	Não substituem a higienização das mãos e devem ser usadas exclusivamente no servimento de alimentos.
4 - Avental de tecido	Deve ser utilizado no preparo e servimento, protegendo o uniforme principal.
5 - Avental de material plástico	Deve ser utilizado nas atividades de limpeza da cozinha ou na manipulação de alimentos que possam produzir manchas.
6 - Jaleco	Importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes externos às áreas de preparação de alimentos.
7 - Calça	Importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes externos às áreas de preparação de alimentos.
8 - Botas de borracha com cano alto	Devem ser usadas em atividades de limpeza ou que envolvam o uso de água. Seu solado e corpo de borracha impermeável evita choques elétricos, escorregões, quedas, queimaduras e outros acidentes.

Importante:

- 1 - O uniforme é de uso exclusivo dos manipuladores de alimento, que não devem utilizá-lo fora das dependências destinadas à preparação de alimentos e servimento ou para carregar pertences pessoais.
- 2 - Não é permitida a realização de alterações na confecção das peças, como retirar mangas e transformar calças em saias.
- 3 - Os funcionários contratados pelo Processo Seletivo Simplificado – PSS devem obrigatoriamente deixar o uniforme no estabelecimento nos casos de rescisão de contrato ou permuta.

ANEXO 4

VALIDADE E RECOMENDAÇÃO DOS ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS OFERTADOS PELO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA

Produto	Validade	Recomendação para consumo após aberto
Achocolatado em pó	12 meses	30 dias
Açúcar	12 meses	30 dias
Alho triturado – sem sal	6 meses	Conforme rótulo
Almôndega de frango - lata	12 meses	3 dias*
Arroz	12 meses	30 dias
Aveia em flocos finos	12 meses	1 ano*
Barra de biscoito recheada - embalagem individual	8 meses	Consumo imediato
Barra de cereais - embalagem individual	10 meses	Consumo imediato
Barra de cereais com chocolate - embalagem individual	10 meses	Consumo imediato
Barra de frutas - embalagem individual	8 meses	Consumo imediato
Biscoito Cookie - embalagem individual	8 meses	Consumo imediato
Biscoito Cream Cracker	10 meses	5 dias
Biscoito Cream Cracker com gergelim	10 meses	5 dias
Biscoito doce glaceado sabor chocolate	10 meses	3 dias
Biscoito maisena	12 meses	5 dias
Biscoito polvilho	10 meses	5 dias
Biscoito rosquinha chocolate (embalagem individual)	10 meses	Consumo imediato
Biscoito rosquinha leite (embalagem individual)	10 meses	Consumo imediato
Bolo (mistura para preparo em pó)	6 meses	15 dias
Café a vácuo	12 meses	30 dias
Canjica branca cozida contendo sachê de leite em pó	9 meses	3 dias*
Canjiquinha fina ou média	6 meses	30 dias
Carne bovina cozida - pouch	12 meses	3 dias*
Carne bovina cozida curada com sal - lata	9 meses	3 dias*
Carne de frango cozida - pouch	12 meses	3 dias*
Carne suína cozida – lata	36 meses	2 dias*
Cebola em flocos ou granulada	6 meses	3 dias
Cereal de milho flocado açúcarado	10 meses	90 dias
Cereal de milho flocado sabor chocolate	10 meses	90 dias
Cereal de milho sabor chocolate branco (formato esférico)	10 meses	90 dias
Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor café com leite, chocolate, coco, morango	12 meses	30 dias

Produto	Validade	Recomendação para consumo após aberto
Doce de leite em pasta	12 meses	15 dias*
Ervilha em conserva	12 meses	3 dias*
Extrato de tomate concentrado	12 meses	3 dias*
Farinha de Milho Flocada – tipo biju	6 meses	30 dias
Farinha láctea - preparo instantâneo	12 meses	30 dias
Feijão carioca cozido	12 meses	3 dias*
Feijão preto cozido	12 meses	3 dias*
Flocos de cereais - trigo, cevada e aveia	8 meses	30 dias
Fubá de Milho Comum	8 meses	90 dias
Granola com castanhas e passas	6 meses	30 dias
Leite em pó integral instantâneo	12 meses	30 dias
Macarrão caracolli grano duro	12 meses	Conforme rótulo
Macarrão conchinha grano duro	12 meses	Conforme rótulo
Macarrão espaguete grano duro	12 meses	Conforme rótulo
Macarrão parafuso com vegetais grano duro	12 meses	Conforme rótulo
Macarrão penne grano duro	12 meses	Conforme rótulo
Milho verde em conserva	12 meses	3 dias*
Mistura em pó para preparo de mingau de arroz	8 meses	15 dias
Mistura em pó para preparo de mingau de milho	8 meses	15 dias
Mistura para preparo de purê de batatas	12 meses	15 dias
Molho de tomate tradicional com cebola e alho	18 meses	3 dias*
Óleo de soja refinado	12 meses	12 meses
Saborizador para leite - sabor morango	12 meses	30 dias
Sopa canja (mistura para preparo)	8 meses	30 dias
Sopa de batata – instantânea (mistura para preparo)	12 meses	30 dias
Sopa de feijão – instantânea (mistura para preparo)	12 meses	30 dias
Suco de fruta (sem adição de açúcar e conservantes)	8 meses	3 dias*

* Após abertos, devem ser armazenados sob refrigeração e consumidos nos prazos especificados. Demais alimentos devem ser armazenados em local arejado e protegidos da radiação solar e umidade.

ANEXO 5

TABELA DE VALIDADE E RECOMENDAÇÕES PARA PRODUTOS CONGELADOS PERECÍVEIS OFERTADOS PELO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA

Produto Congelado*	Condições de armazenagem	Validade
Almôndega bovina congelada - IQF	Abaixo de – 10°C	Conforme indicado no rótulo
Carne bovina em tiras congelada - IQF		
Carne moída bovina de 1ª qualidade cozida ou assada congelada - IQF		
Carne suína congelada – pedaços de filé mignon suíno - IQF		
Filé de coxa e sobrecoxa em cubos congelado - IQF		
Filé de peito de frango em cubos congelado - IQF		
Pedaços empanados de carne de ave, assados e congelados		
Pedaços empanados de carne de peixe, assados e congelados		
Salsicha de peru cozida – congelada		

* Somente a quantidade suficiente deve ser retirada do congelador, não sendo permitida a prática de partição de volumes e congelamento de volumes descongelados. Todo o conteúdo das embalagens deve ser utilizado em uma única preparação.

ANEXO 6

**MODELO DE OFÍCIO DE ENCAMINHAMENTO PARA PAGAMENTO DO PROGRAMA
AGRICULTURA FAMILIAR**

Ofício nº. XXX/2014 – NRE.....

Curitiba, XX de XXXX de 2014.

Senhora Chefe,

Solicitamos o encaminhamento para pagamento das notas fiscais anexas, relativas à Agricultura Familiar, devidamente atestadas e relacionadas a seguir:

**PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
AGRICULTURA FAMILIAR**

Cooperativa/ Associação	Município Atendido	Nota Fiscal	Valor (R\$)
TOTAL			

Contrato:xxx /2014

Atenciosamente,

Chefe do Núcleo Regional de Educação

À Senhora
Andrea Regina Burakoski
Chefe do Grupo Administrativo Setorial - GAS
Curitiba – PR

xxx (iniciais do nome de quem fez o Ofício em letra minúscula)

Endereço do NRE

ANEXO 7

RELAÇÃO DE NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO E 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	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Candido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, 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, Parancity, Paranaipoema, 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 Iguçu, 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