



**Editais da Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR**  
**Fornecimento da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar da Rede Pública Estadual de Ensino - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**

**O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR torna público que realizará Chamada Pública nos seguintes termos:**

Projetos de venda de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, conforme condições constantes deste Edital.

Abertura do Sistema Eletrônico Merenda para Elaboração dos Pré-Projetos de Venda: **das 08h00 do dia 20/11/2020 até 17h00 do dia 09/12/2020** (horário de Brasília).

### **Condições Gerais da Chamada Pública**

#### **1. OBJETO**

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual de ensino que integra o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino, localizados nos 399 municípios do estado do Paraná, e no armazém central (fubá), conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo XII).

1.2 Os gêneros alimentícios serão remunerados com base nos preços definidos no Termo de Referência - Anexo XII deste Edital, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa ao valor do serviço, em relação à tabela de remuneração adotada.

1.3 O processo terá as seguintes etapas:

- a) Inscrição/Cadastro de Proponentes e de Projetos de Venda
- b) Classificação
- c) Habilitação
- d) Contratação

1.4 A divulgação da lista dos fornecedores classificados não impõe a contratação, na hipótese de não serem necessárias às entregas. Todavia, se a Administração precisar do fornecimento observará a pontuação dos fornecedores e os projetos habilitados e classificados.

1.5 **VALOR A SER APLICADO ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR:** O valor estimado para a contratação através da agricultura familiar com fundamento no Art. 14,



§1º da Lei Federal nº 11.947/2009 é de **R\$ 75.000.000 (setenta e cinco milhões de reais)**.

## 2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes do objeto deste Edital correrão à conta da Dotação Orçamentária 4103.12368064.461 – Merenda Escolar, Rubrica 33903200/ 3201, Fonte de Recurso 116 – Recurso Federal.

## 3. LOCAL PARA OBTENÇÃO DO EDITAL:

Endereço da internet <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> ou junto ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80035-050, Curitiba/PR, com horário de atendimento ao público de segunda a sexta-feira, das 08h (oito horas) às 12h (doze horas) e das 13h (treze horas) às 17h (dezessete horas).

## 4. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

4.1 As dúvidas, informações, recursos administrativos ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser dirimidos somente pela Comissão de Análise e Julgamento, mediante solicitação por escrito e enviada pelo e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br).

4.2 Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados no FUNDEPAR, no prazo de até 2 (dois) dias úteis antes da data de abertura do Sistema Eletrônico, ou remetidos por e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br). Serão consideradas como data e hora de recebimento aquelas indicadas no carimbo de recebimento ou, ainda, no e-mail, conforme o caso.

4.3 Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

4.4 Caberá à Comissão de Análise e Julgamento decidir acerca do pedido de impugnação do Edital, em até 02 (dois) dias úteis. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização da Chamada Pública.

## 5. LOCAL DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Exclusivamente por meio do Sistema Eletrônica Merenda. Endereço: <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar>.

Para fins deste Edital, as expressões abaixo correspondem aos seguintes termos:

<b>ANVISA</b>	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
<b>CEAE</b>	Conselho Estadual de Alimentação Escolar
<b>CNPJ</b>	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
<b>CPF</b>	Cadastro de Pessoa Física
<b>CRF</b>	Certificado de Regularidade Fiscal
<b>CRT</b>	Certificado de Regularidade Técnica



<b>DAP PRINCIPAL</b>	Declaração de Aptidão ao PRONAF Familiar
<b>DIOE</b>	Diário Oficial do Estado do Paraná
<b>DOU</b>	Diário Oficial da União
<b>EMATER</b>	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
<b>FNDE</b>	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
<b>FUNDEPAR</b>	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
<b>GMS</b>	Gestão de Materiais e Serviços
<b>MAPA</b>	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<b>MEC</b>	Ministério da Educação
<b>PNAE</b>	Programa Nacional de Alimentação Escolar
<b>PRONAF</b>	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
<b>SEAB</b>	Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná
<b>SEAF</b>	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
<b>SEFA</b>	Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná
<b>SELO ARTE</b>	Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, onde cumulativamente os produtos necessitam atender 3 critérios: estarem incluídos num dos serviços (SIM, SIP ou SIF), serem reconhecidos como artesanais e utilizarem boas práticas de fabricação. Lei nº 13.680/2018 e Decreto nº 9.918/2019 que dispõem sobre o processo de fiscalização.
<b>SESA</b>	Secretaria de Estado da Saúde do Paraná
<b>SIF</b>	Serviço de Inspeção Federal
<b>SIM</b>	Serviço de Inspeção Municipal
<b>SUASA/SUSAF PR</b>	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná, com atenção especial à agricultura familiar e de pequeno porte.
<b>SIP/POA</b>	Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal
<b>SISBI-SUASA</b>	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários
<b>VISA Municipal</b>	Vigilância Sanitária Municipal

## 6. PARTICIPAÇÃO

6.1 As cooperativas e associações, daqui em diante denominadas somente como **PROPONENTES**, além de dispor dos recursos materiais e tecnológicos necessários ao acesso e operação dos sistemas eletrônicos inerentes à participação na Chamada Pública (Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS e Sistema Eletrônico Merenda), deverão atender a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.

6.2 A participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídas com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para o



Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE consta na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

6.3 É permitida a participação somente de fornecedores que possuem DAP jurídica.

6.4 PROPONENTES que possuem filiais devem se cadastrar e elaborar pré-projeto somente com o CNPJ da DAP Jurídica. Em caso de classificação, será permitida a contratação da filial caso a matriz não emita notas fiscais. Neste caso o requisito é realizar o cadastro e ter o CNPJ da matriz e da filial em situação de regularidade no Sistema GMS.

6.5 Estará impedido de participar de qualquer fase do processo, a PROPONENTE que se enquadre em uma ou mais situações descritas a seguir:

6.5.1 Estar cumprindo penalidade de suspensão temporária de participar em licitação/chamada pública e de contratar com a Administração, motivada pelas hipóteses previstas no artigo 154 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

6.5.2 Ser declarado inidôneo pela administração direta e indireta da União, Estados ou Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo, inclusive, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do Poder Público e das Fundações por ele instituídas ou mantidas;

6.5.3 Estar cumprindo penalidade de impedimento de licitar, aplicada pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios;

6.5.4 Enquadrar-se em quaisquer das hipóteses previstas no artigo 16 da Lei nº 15.608/2007;

6.5.5 Estar em situação de irregularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual ou Municipal, incluindo débitos trabalhistas e aqueles oriundos de Contribuição ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.5.6 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação com DAP Jurídica que participe desta Chamada Pública;

6.5.7 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE mantenha, direta ou indiretamente, sociedade ou participação com servidor ou dirigente ligado, por vínculo formal ou não ao Fundepar.

6.5.8 Não funcione no País, se encontre sob falência, concurso de credores ou recuperação judicial, nos termos da Lei Federal nº 11.101/2005, dissolução ou liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição;



6.6 A participação nesta Chamada Pública implica na aceitação das condições estabelecidas neste Edital e na legislação aplicável.

6.7 Além destas condições gerais deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação eventualmente fixadas no Edital.

6.8 É de fundamental importância que as PROPONENTES acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico.

6.9 O processo de classificação da Chamada Pública ocorrerá exclusivamente através do Sistema Eletrônico Merenda, no endereço <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> sendo obrigatório o cadastro geral de associados/cooperados e do pré-projeto de fornecimento.

## 7. COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento é composta por servidores (as) públicos (as) ocupantes de cargo de provimento permanente e temporário designados pelo Diretor Presidente do FUNDEPAR por meio da Portaria nº 350/2020, publicada em Diário Oficial do Estado da Paraná, com habilidade técnica para procederem à inscrição, classificação e avaliação dos (as) interessados.

## 8. CADASTRO DE PROJETOS DE VENDA

8.1 O cadastro dos projetos de venda está detalhado no Anexo I.

## 9. CLASSIFICAÇÃO

9.1 A classificação dos Pré-projetos de Fornecimento, devidamente cadastrados e efetivados, será realizada eletronicamente através do Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE n.º 006/2020.

9.2 A classificação dos pré-projetos de fornecimento ocorrerá mediante a pontuação conjugada, obtida nas seguintes categorias:

### 9.2.1 LOCALIDADE:

- a) Local – Município indicado na DAP Física;
- b) Região geográfica imediata - Núcleo Regional de Educação - NRE;
- c) Região geográfica intermediária – Mesorregião;
- c) Estado do Paraná;
- d) País.

### 9.2.2 TIPO:

- a) Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses;



b) Agricultores certificados como orgânicos ou agroecológicos.

9.3 Para ser classificada como LOCAL, a PROPONENTE deverá comprovar que naquele município detém em seu quadro de associados ou cooperados a maior quantidade de DAPS PRINCIPAIS, em números absolutos, registradas no extrato da DAP Jurídica.

9.4 Para ser caracterizada nas outras possibilidades de LOCALIDADE, a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados no mínimo 50% de DAPS PRINCIPAIS na região geográfica imediata (NRE), intermediária (mesorregião), no estado do Paraná ou no país, sucessivamente, nesta ordem. A comprovação se dará conforme cadastro eletrônico obrigatório previsto no Anexo I.

9.5 A classificação de LOCALIDADE será relativa ao município e/ou grupo de municípios para os quais a PROPONENTE deseja fornecer, sendo possível a pontuação em somente uma das categorias de LOCALIDADE. Se for classificado como categoria municipal, por exemplo, não poderá acumular pontuação como regional e assim sucessivamente.

9.6 Na categoria LOCALIDADE, entre os Pré-Projetos de Venda, será observada a seguinte ordem de prioridade:

- a) Maior número absoluto de DAPs principais no município, tendo prioridade sobre os projetos da região imediata;
- b) Proporção de DAPs principais acima de 50% na região imediata – Núcleo Regional de Educação – NRE, tendo prioridade sobre os projetos da região intermediária;
- c) Proporção de DAPs principais acima de 50% na região intermediária – Mesorregião, tendo prioridade sobre os projetos do estado;
- d) Proporção de DAPs principais acima de 50% no estado, tendo prioridade sobre os projetos do país.

9.7 Para ser caracterizada na categoria TIPO a PROPONENTE deverá comprovar que detém em seu quadro de associados ou cooperados mais de 50% de DAPS PRINCIPAIS de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses e/ou agricultores certificados como orgânicos e de base agroecológica. A comprovação se dará conforme cadastro previsto no Anexo I.

9.8 Na categoria TIPO, entre os Pré-Projetos de Venda será observada a seguinte ordem de prioridade e respectivas pontuações:

- a) Acima de 50% de DAPs principais de assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses;
- b) Acima de 50% de DAPs principais com certificação orgânica.



9.9 Para classificação de TIPO é possível somar pontuações das duas subcategorias: assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses COM a categoria de agricultores certificados como orgânicos e de base agroecológica.

9.10 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses.

9.11 No caso de empate entre PROPONENTES de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses, terão prioridade as com maior porcentagem de DAPS PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.

9.12 Em caso de empate, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de DAPS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da DAP Jurídica.

9.13 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior representatividade de produtores orgânicos, ou seja, maior número de cooperados com certificação orgânica no município proposto.

9.14 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto no item acima, terão prioridade aquelas com maior número de mulheres associadas com DAP.

9.15 Persistindo o empate entre PROPONENTES, excetuando-se o previsto nos itens acima, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de DAPs no local pontuado.

9.16 Persistindo o empate após todos os critérios anteriores de desempate, será realizado sorteio para definição do fornecimento, ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos grupos de alimentos e/ou municípios.

9.17 Os grupos de alimentos e/ou alimentos produzidos em localidade diferente da pontuação de LOCALIDADE obtida na classificação poderão ser reclassificados conforme a origem do produto.

9.18 A Tabela I apresenta a pontuação que poderá ser obtida dentre as categorias supracitadas.

Tabela I – Pontuação das categorias da agricultura familiar para o PNAE.

CONDIÇÃO	LOCALIDADE					TIPO		TOTAL
	Município	NRE	Mesorregião	Estado PR	Brasil	Assentamentos da Reforma Agrária, Comunidades Indígenas, Faxinalenses e/ou Quilombolas.	Produtor Orgânico ou Agroecológico	
Possuem DAPS PRINCIPAIS na condição de:								
Município + AIFQ + O	16	-	-	-	-	2	1	19
Município + AIFQ com alimentos convencionais.	16	-	-	-	-	2	-	18
Município + O	16	-	-	-	-	-	1	17
Município com alimentos convencionais.	16	-	-	-	-	-	-	16
NRE + AIFQ + O	-	12	-	-	-	2	1	15
NRE + AIFQ com alimentos convencionais.	-	12	-	-	-	2	-	14
NRE + O	-	12	-	-	-	-	1	13
NRE com alimentos convencionais.	-	12	-	-	-	-	-	12
Mesorregião + AIFQ + O	-	-	8	-	-	2	1	11
Mesorregião + AIFQ com alimentos convencionais.	-	-	8	-	-	2	-	10
Mesorregião + O	-	-	8	-	-	-	1	9
Mesorregião com alimentos convencionais.	-	-	8	-	-	-	-	8
Paraná + AIFQ + O	-	-	-	4	-	2	1	7
Paraná + AIFQ com alimentos convencionais.	-	-	-	4	-	2	-	6
Paraná + O	-	-	-	4	-	-	1	5
Paraná com alimentos convencionais.	-	-	-	4	-	-	-	4
Brasil + AIFQ + O	-	-	-	-	-	2	1	3
Brasil + AIFQ com alimentos convencionais.	-	-	-	-	-	2	-	2
Brasil + O.	-	-	-	-	-	-	1	1
Brasil com alimentos convencionais.	-	-	-	-	-	-	-	0

Legenda: AIFQ– Assentamentos da reforma agrária, indígenas, faxinalenses e quilombolas e O – orgânicos.





9.19 A classificação obtida será divulgada por município e PROPONENTE no endereço eletrônico < <http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico> >, a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública.

9.20 Após a PROPONENTE ser convocada para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento com os locais e grupos classificados e habilitados será gerado no Sistema Eletrônico Merenda.

## 10. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1 As PROPONENTES classificadas e que estiverem com o Cadastro no GMS e documentação técnica no Sistema Merenda regulares **não precisam enviar nenhuma documentação**. As certidões serão consultadas e emitidas pela Comissão de Análise e Julgamento.

10.2 As PROPONENTES que forem classificadas por grupo de alimentos e municípios e não estiverem com os cadastros regulares conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio físico ou envio eletrônico para o endereço: [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br).

10.3 Em caso de envio de documentação física por meio de empresa de serviços de entrega, esta deverá ser remetida à Comissão de Análise e Julgamento, em envelope lacrado, com os dizeres:

- a) Chamada Pública nº 001/2019 – FUNDEPAR;
- b) Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) – Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná;
- c) Remetente (na parte posterior): Razão Social da PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

10.4 Caso a PROPONENTE opte por apresentar os documentos pessoalmente, deverá ser observado o horário de funcionamento do FUNDEPAR, das 08h às 17h nos dias úteis.

10.5 A documentação enviada por meio de empresa de serviços de entrega será aceita até o 3º (terceiro) dia útil após a data limite de envio, desde que a data de postagem comprove o cumprimento do prazo estipulado. Esta regra se aplica inclusive a eventuais greves dos Correios®, cabendo a PROPONENTE providenciar a entrega da documentação por outros meios.

10.6 Será declarada inabilitada e/ou desclassificada a PROPONENTE que deixar de atender a alguma exigência deste Edital ou apresentar declaração, proposta ou documentação que não preencham os requisitos legais, inclusive o envio em desacordo com o prazo definido em Edital.



10.7 Poderão ser remetidos, por iniciativa do proponente ou mediante solicitação da Comissão, documentos complementares ou retificadores afetos à sua proposta ou habilitação, no prazo de 5 dias após solicitado pela Comissão. Ultrapassado o prazo somente serão aceitos documentos para atualização, em casos em que a validade dos documentos encaminhados tenha expirado após a data de recebimento, ou para o esclarecimento de dúvidas ou manifestos erros materiais.

10.8 Transcorrido o prazo, não será considerado, para fins de classificação e habilitação, o envio da proposta, documentos de habilitação ou qualquer outro, ressalvada a hipótese do item anterior, sendo declarada, pela Comissão de Análise e Julgamento, se for o caso, a inabilitação e/ou desclassificação da PROPONENTE e convocado o próximo classificado.

10.9 Itens ou grupos que previamente classificados não sejam habilitados resultarão na alteração do Projeto Final de Fornecimento.

10.10 Recebidos os documentos, a Comissão de Análise e Julgamento examinará as condições de habilitação da PROPONENTE.

## 11. CLASSIFICAÇÃO

11.1 Será classificada a PROPONENTE que atender as condições e apresentar os documentos exigidos para habilitação conforme previsto no presente Edital, devidamente validado pela Comissão de Análise e Julgamento.

11.2 O resultado da classificação será divulgado no endereço <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> após a conclusão dos trabalhos de análise do atendimento dos requisitos e da documentação de habilitação pela Comissão de Análise e Julgamento.

## 12. RECURSOS

12.1 Caberá recurso, sem efeito suspensivo, dirigido à Comissão de Análise e Julgamento, interposto em prazo não excedente a 05 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da classificação.

12.2 O recurso ou pedido de esclarecimento pode ser registrado no Sistema Eletrônico Merenda, em campo próprio, ou enviado eletronicamente para [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br) ou protocolado no FUNDEPAR.

12.3 Uma vez admitida pela Comissão de Análise e Julgamento a intenção de recurso e síntese das suas razões, os demais licitantes serão notificados e, caso queiram, poderão apresentar suas contrarrazões no prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, a partir do término do prazo do recorrente.



12.4 O recurso será decidido pela autoridade competente do órgão no prazo de até 05 (cinco) dias do seu recebimento, publicando-se, em seguida o resultado no Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná.

12.5 As solicitações de esclarecimento serão respondidas ao solicitante somente por meio eletrônico.

12.6 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7 Na hipótese da PROPONENTE julgar necessário esclarecimento a respeito da Chamada Pública, os autos eletrônicos do processo licitatório poderão ser solicitados à Comissão de Análise e Julgamento.

12.8 O silêncio da PROPONENTE ou de seu representante legal, na oportunidade própria, implicará na decadência do direito de recorrer.

12.9 A contagem dos prazos previstos neste item do Edital se dará sempre em dias úteis.

12.10 Os recursos admitidos serão processados em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

### **13. ADJUDICAÇÃO**

13.1 Verificada a aceitabilidade da proposta, a regularidade, a habilitação, a classificação e decididos os recursos, a Comissão de Análise e Julgamento fará a adjudicação do objeto e o encaminhamento do procedimento à autoridade competente para homologação.

### **14. ADEQUAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA**

14.1 Caso as ofertas classificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo FUNDEPAR, de acordo com o recurso financeiro disponível para a aquisição.

14.2 O critério para o ajuste levará em conta os requisitos da Resolução n.º 006/2020 do CD/FNDE, as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), priorizando os alimentos perecíveis, a necessidade nutricional dos alunos, os cardápios, o orçamento disponível, a universalidade de atendimento, os itens cujo fornecimento se dá exclusivamente pela agricultura familiar, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas I e frutas II, hortaliças e semente, legumes e tubérculos, temperos, batatas, panificados, frutas vermelhas, leite, iogurte, suco/polpa de frutas, complementos, grãos, farinhas, arroz e feijões, ovos e origem animal.



14.3 Após a classificação final é possível a desistência total ou parcial (grupos e/ou municípios) da proposta, dentro do prazo concedido pela Comissão, após o qual será convocada a próxima PROPONENTE classificada.

14.4 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes classificadas em municípios/regiões do entorno dos locais sem proposta, verificando o interesse e a possibilidade de fornecimento aos municípios/escolas sem oferta, mantidas as regras previstas neste Edital e a publicidade necessária.

## 15. CONTRATAÇÃO

15.1 As obrigações desta Chamada Pública serão formalizadas por meio de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independente de sua transcrição.

15.2 O FUNDEPAR convocará a PROPONENTE adjudicatária para assinar o contrato e, para tanto:

15.2.1 Enviará o contrato para a PROPONENTE, devendo ser assinado em até 20 (vinte) dias a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste Edital. Caso a PROPONENTE não assine, se recuse a assinar o instrumento contratual ou não regularize o GMS, a CONTRATANTE convocará a próxima proponente classificada para fazê-lo.

15.3 A partir da contratação, e com base no Projeto Final de Fornecimento, a contratada deverá iniciar as entregas, no prazo de até 30 dias corridos, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

15.4 Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

15.5 Os valores contratados são estimados, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

15.5.1 O valor contratado, por ser estimado, não necessariamente será executado em sua totalidade.

15.5.2 A quantidade contratada deverá ser executada em sua totalidade, exceto se os itens fornecidos forem os com preço acima da média, e por conseguinte o valor máximo do contrato fique em risco de ultrapassado.



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

15.7 O contrato poderá ser rescindido pela Administração nas seguintes hipóteses:

15.7.1 Unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas nos artigos 129 e 130 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

15.7.2 Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Chamada Pública, desde que haja conveniência para a Administração;

15.7.3 Judicialmente, nos termos da legislação.

15.8 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

15.9 O instrumento de parceria será celebrado de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira, respeitado o interesse público e desde que caracterizadas a oportunidade e conveniência administrativas. A seleção de propostas não obriga a administração pública a firmar o instrumento de parceria com quaisquer dos proponentes, os quais não têm direito subjetivo ao repasse financeiro.

## **16. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

17.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e nota fiscal.

17.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

17.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.

17.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.



17.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

17.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

17.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

17.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

17.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e os custos de logística e contribuição associativa serão decididos no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

17.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

## **18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

18.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

18.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

18.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

18.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

18.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

18.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

18.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.



18.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## 19. FORMA DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou nota do produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

19.2 O pagamento das entregas ponto a ponto ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo VII e municípios jurisdicionados a cada NRE no Anexo VIII).

19.3 O pagamento das entregas no armazém central ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

19.4 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

19.5 As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.

19.6 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período (contidos nas Guias de Entrega), com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos) entre as notas fiscais e a somatória das guias de remessa que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e resultem em diferentes valores calculados automaticamente pelo sistema da SEFA, quando da multiplicação das quantidades totais e valor unitário do produto no momento da emissão da nota fiscal eletrônica.

19.6.1 As contratadas que aderirem ao sistema de emissão eletrônica de guias de entrega por meio do Sistema Eletronico Merenda terão ao final de cada mês o rascunho da nota fiscal a ser emitida, gerado eletronicamente, com valores previamente calculados conforme as entregas realizadas e lançadas no Sistema Merenda.

19.7 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – **Banco do Brasil**, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.



19.8 Por força do disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, regulamentado pela Resolução da SEFA nº 1212/2016, a contratada receberá seus créditos mediante depósito em conta corrente de sua titularidade no Banco do Brasil S/A, sendo sua a obrigação tempestiva e formal informar ao FUNDEPAR os dados bancários.

19.9 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo “**Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE**” (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

19.10 As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

19.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## 19. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1 A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e demais órgãos fiscalizadores.

19.2 As atribuições do gestor e do fiscal do contrato constam no Termo de Referência, Anexo XII, e a nomeação em portaria específica.

19.3 O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná – CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Capítulo VI.

## 20. PENALIDADES

20.1 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007, estarão sujeitas às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;





20.2 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem em infrações administrativas sujeitam-se às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação/chamada pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- e) As sanções previstas no item anterior poderão ser aplicadas à PROPONENTE, ao adjudicatário e à contratada, cumulativamente com a multa.
- f) A advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação, desde que não acarrete prejuízos para a CONTRATANTE.

20.3 A multa, cujo montante será de 0,1% até 1% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual foi classificado, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento de Chamada Pública;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

20.4 Multa de mora diária de até 0,3%, calculada sobre o valor global do contrato, por dia de atraso no fornecimento e entrega do objeto contratual, até o limite máximo de 20%.

20.5 Multa, cujo montante será de 10% até 20% do valor total contratado, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

20.6 A suspensão temporária de participação em licitação/chamada pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Recusar-se, injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Abandonar a execução do contrato;
- d) Incorrer em inexecução contratual.

20.7 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Apresentar documento falso;



- c) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- d) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) Agir de má fé na relação contratual;
- f) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de ilícitos praticados, em especial infrações à ordem econômica definidas em lei.
- h) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

20.8 Os efeitos das penalidades de declaração de inidoneidade e de suspensão do direito de contratar com a Administração, estendem-se:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas na alínea “a”.

20.9 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) A proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômica financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida à repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

20.10 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual n.º 15.608/2007 e da Lei Federal n.º 8.666/1993.

20.11 A responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública de e nos contratos ou vínculos derivados, se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual n.º 10.271/2014;

20.12 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).



20.13 O não cumprimento da entrega da quantidade/grupos contratados poderá implicar na rescisão do respectivo contrato, podendo, caso seja de interesse da contratante, ser efetuada a contratação do segundo colocado no processo de classificação.

20.14 O FUNDEPAR, por prazo não superior a 90 (noventa) dias, sem prejuízo à cominação de sanções administrativas ou penais, suspenderá imediatamente o fornecimento do produto contratado quando for constatada irregularidade no recebimento, processamento ou distribuição que envolva grave risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou que comprometa a qualidade do produto em decorrência de contrariedade às normas higiênico-sanitárias não prontamente sanáveis ou ao estabelecido nos anexos.

## **21. REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

21.1 O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

21.2 No interesse da Administração, o valor da contratação poderá sofrer acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento), desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 20.000,00 por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

## **22. DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1 Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas nos Sistemas Eletrônicos e na documentação relativa ao certame.

22.2 Aplicam-se a esta Chamada Pública, subsidiariamente, a Lei nº 8.078/1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

22.3 Ao FUNDEPAR é reservado o direito de revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente, ou anulá-la, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado. No caso de desfazimento da Chamada Pública fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

22.4 Até a data da assinatura do contrato, poderá a PROPONENTE CLASSIFICADA ser excluída da Chamada Pública, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o FUNDEPAR tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento, que desabone



sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica, administrativa, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

22.5 É facultado à Comissão de Análise e Julgamento e/ou a autoridade competente:

- a) Solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas e/ou julgar necessário para a eficiente elucidação de eventuais questionamentos;
- b) Dirimir no ato, quaisquer controvérsias fúteis e improcedentes, que indiquem a intenção dos seus autores de impedir, fraudar ou perturbar o procedimento administrativo ou a contratação;
- c) No interesse público, relevar erros formais ou omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da PROPONENTE, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos termos da Chamada Pública;
- d) Convocar Proponentes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

22.6 A apresentação do Pré-projeto de Fornecimento para a Chamada Pública de fará prova de que a PROPONENTE:

- a) Examinou criteriosamente todos os documentos deste Edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve do FUNDEPAR as informações necessárias;
- b) Conhece todas as especificações e condições para o fornecimento do objeto.

22.7 Reservam-se ainda, ao FUNDEPAR, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o fornecimento contratado, desde que exista conveniência para a Administração, devidamente autorizada e fundamentada.

22.8 Serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa pelo foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba. É facultado ao FUNDEPAR, SESA, VISA, SEAB, Emater, CAE e outros órgãos de controle, a qualquer tempo, a coleta de amostras para análise da qualidade dos alimentos, promoção de diligências destinadas a esclarecer, completar a instrução do procedimento ou solicitar esclarecimentos adicionais às PROPONENTES, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Durante a vigência do Edital de Chamada Pública de, o FUNDEPAR, a seu critério, solicitará a atualização da documentação exigida para a confirmação da manutenção das condições do cadastro.

22.9 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão de Análise e Julgamento, com observância da legislação em vigor.

## 23. ANEXOS

23.1 São partes integrantes deste Edital, os seguintes Anexos:

ANEXO	DESCRIÇÃO
-------	-----------



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

I	Cadastro de proponentes e de projetos de venda
II	Habilitação
III	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE
IV	Modelo da Guia de recebimento da agricultura familiar FNDE/PNAE
V	Minuta do contrato – entrega ponto a ponto
VI	Minuta do contrato – entrega no armazém central
VII	Relação dos Núcleos Regionais de Educação
VIII	Relação dos municípios jurisdicionados aos NREs
IX	Relação dos municípios jurisdicionados às mesorregiões.
X	Relação das escolas das ilhas
XI	Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos de Identidade Qualidade – PIQ
XII	Termo de Referência

Alessandro Oliveira  
Diretor Presidente Fundepar  
Decreto nº 4.914/2020



## ANEXO I

### CADASTRO DE PROPONENTES E DE PROJETOS DE VENDA

#### 1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

1.1 Para que seja possível a elaboração do Pré-projeto de Fornecimento, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.1.1 Após acessar o Sistema, se houver interesse na entrega de fubá, selecionar o tipo de entrega: armazém central, modalidade na qual a entrega será realizada na unidade armazenadora central do estado, localizada no município de Pinhais – PR.

1.2 O Sistema Eletrônico Merenda é dividido em cinco módulos, apresentados em telas sequenciais, conforme listado:

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

1.2.3 Cadastro de certificação de agricultores orgânicos ou agroecológicos, quando couber;

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

1.2.5 Cadastro do Pré-projeto de Fornecimento (obrigatório).

1.3 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ, razão social (nome por extenso e sigla), nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados é dividido em dois segmentos: detentores de DAP e sem DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

1.4.1 No quadro “Associados/Cooperados com DAP”, deve ser inserido o número identificador de cada DAP (principal e acessória), nome do detentor da DAP, sexo, município, tipo – assentados, indígenas, quilombolas, faxinalenses e demais agricultores; e subtipo – aquicultor, extrativista, pescador e silvicultor.

1.4.2 No quadro “Associados/Cooperados sem DAP”, devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem DAP, sexo, o nº do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e município no qual reside.

1.4.3 O cadastro de associados deve estar em consonância com o extrato da DAP Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS



os associados/cooperados relacionados na DAP Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda. Para a classificação de localidade o Sistema Eletrônico fará a contabilização somente das DAPs PRINCIPAIS.

1.4.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da DAP Jurídica emitida pelo MAPA anexado/enviado no prazo de cadastramento.

1.5 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou de base agroecológica deve ser selecionado o nome do associado ou cooperado conforme prévio cadastro e a Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social – OCS.

1.6 Se o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não for preenchido ou preenchido incorretamente, a categoria “orgânicos ou agroecológicos” não será considerada na classificação, pois a classificação se dá pelo percentual de produtores orgânicos/agroecológicos cadastrados.

1.7 Caso a produção seja convencional, o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não deve ser preenchido, limitando-se a PROPONENTE ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo IV.

1.8 O cadastro no módulo técnico se estiver regular, permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

1.9 Para o cadastro técnico será solicitada a documentação dos produtos minimamente processados e processados conforme a regulamentação própria de cada produto.

1.10 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade da PROPONENTE, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao FUNDEPAR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

1.11 A PROPONENTE deverá declarar o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências previstas no Edital e de sua habilitação e proposta em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

1.12 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a PROPONENTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.



1.13 Durante o período de elaboração do pré-projeto de fornecimento, a PROPONENTE poderá alterá-lo quantas vezes julgar necessário, mas somente será válida após clicar no botão “efetivada”.

1.14 A PROPONENTE deverá acompanhar as comunicações oriundas do sistema eletrônico durante todo o período da Chamada Pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, desclassificação ou inabilitação diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

1.15 A PROPONENTE assume a responsabilidade por todos os atos e custos deles derivados praticados nos limites de suas atribuições e competências diretamente ou em seu nome no Sistema Eletrônico, ainda que ocorra eventual desconexão. O FUNDEPAR não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos, independentemente da condução ou do resultado desta Chamada Pública.

1.16 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

## 2. PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **08h00 do dia 20 de novembro de 2020 até às 17h00 do dia 09 de dezembro de 2020**.

2.2 Para elaborar o Pré-projeto de Fornecimento, a PROPONENTE deve obrigatoriamente fazê-lo no Sistema Eletrônico Merenda.

2.3 As orientações para a confecção do Pré-projeto de Fornecimento estão descritas no Tutorial do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>>, onde constam as escolas, quantidades, edital, o tutorial para elaboração do Pré-projeto, bem como outras informações.

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

2.4.1 Pré-projeto de Fornecimento: é a intenção de fornecimento da PROPONENTE, que pode ou não ser classificada, de acordo com as exigências e critérios deste Edital.

2.4.2 Projeto Final de Fornecimento: é o projeto de venda integrado pelos municípios e grupos para o qual a PROPONENTE foi classificada, e será emitido pela Administração Pública no ato da convocação para assinatura do contrato.

2.5 Ao inserir o Pré-projeto no Sistema Eletrônico Merenda, a PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e seus Anexos.





2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 19 (dezenove) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XII).

2.7 O Sistema Eletrônico Merenda, como regra, permite a seleção apenas de municípios e não de estabelecimento de ensino, aos quais, independentemente da localização ou número de alunos matriculados, compromete-se a PROPONENTE ao fornecimento do objeto contratado. Desta forma é **obrigatório** ofertar os grupos de alimentos para TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino (Exemplo: se a PROPONENTE pretende ofertar cinco grupos de alimentos, deverá ofertá-los para todas as escolas deste município). Este tipo de Pré-projeto é considerado como tipo “Geral”.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior, caracterizadas como seleção “Individual”, ou por estabelecimento de ensino os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

### **3. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE GESTÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS (GMS)**

3.1 As PROPONENTES que tiverem cadastro regular no Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não precisarão apresentar a documentação fiscal, contábil e jurídica na habilitação, que será substituída pelo Certificado de Regularidade Cadastral gerado pelo GMS.

3.2 Para que seja possível a emissão do **Certificado de Regularidade Cadastral pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS)**, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema GMS. Para efetuar o cadastro ou renovação, a PROPONENTE deverá acessar a página eletrônica “**Compras Paraná**”, <http://www.comprasparana.pr.gov.br/>, onde se encontra disponível o formulário eletrônico, assim como consulta à documentação necessária.

3.3 A comprovação do cadastro se dará por meio da emissão do documento Certidão de Regularidade Cadastral (CRC) do Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), pela Secretaria de Estado de Administração e Planejamento (SEAP). Caso existam pendências no cadastro a Certidão não será emitida e a proponente não será contratada.

3.4 O cadastro no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) é obrigatório na fase de contratação e pagamento dos fornecedores contratados.

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <http://www.comprasparana.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=22>.

3.6 Em caso de dúvidas ou dificuldades de acesso ao GMS, os esclarecimentos podem ser solicitados no endereço de e-mail: [gms-cle@seap.pr.gov.br](mailto:gms-cle@seap.pr.gov.br) ou pelos telefones (41) 3313-6446 / 3313- 6410 / 3313-6411 / 3313-6412 / 3313-6433.



## ANEXO II

### HABILITAÇÃO

#### 1. HABILITAÇÃO – REGRAS GERAIS

1.1. Os documentos apresentados nesta Chamada Pública deverão:

- a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.
- c) **Preferencialmente digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da classificação.

1.3. A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) **ou** por meio da entrega de cópias à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.4 A habilitação técnica poderá ocorrer mediante emissão do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), gerado no Sistema Eletrônico Merenda, **ou** por meio da entrega de cópias autenticadas dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.5 Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico registrado eletronicamente no Sistema Merenda, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.

1.6 A relação da documentação de habilitação está descrita no item 2.

1.7 Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados no itens 2 e 3 neste Edital, tendo o mesmo valor de documentos em meio físico (Lei nº8.666/1993, Art. 32, Inciso 3º).

1.8 A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.

1.9 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.



1.10 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.

1.11 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;

1.12 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;

1.13 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.

1.14 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

## **2. HABILITAÇÃO CONTÁBIL/FISCAL/JURÍDICA**

2.1 A listagem de documentos necessários para habilitação contábil, fiscal e jurídica de apresentação obrigatória a todos os classificados é a seguinte:

- a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ
- b) Estatuto Social da PROPONENTE registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.
- c) Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações).
- d) Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, Termo de Abertura e Encerramento.
- e) Alvará de funcionamento.
- f) Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE.
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.
- h) Certidão Negativa de Tributos Estaduais.
- i) Certidão Negativa de Tributos Municipais.
- j) Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União – CND.
- l) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- m) Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda.
- n) Declaração de não existência de trabalhadores menores.
- o) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.



q) Extrato da DAP Jurídica para Proponentes, emitido nos últimos 60 dias antes da data do cadastramento no Sistema Eletrônico Merenda.

2.2 A documentação listada nos itens “a” ao “n” pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.

2.3 Os documentos dos itens “o” e “q” obrigatoriamente deverão ser inseridos em campo próprio no Sistema Eletrônico Merenda.

### 3.HABILITAÇÃO TÉCNICA

3.1 Os documentos para habilitação técnica, obrigatórios nos casos de classificação de itens dos grupos legumes (itens abóbora e mandioca), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos e origem animal estão relacionados abaixo.

3.1.1 Grupo legumes – itens abóbora e mandioca descascadas, picadas, a vácuo – LICENÇA SANITÁRIA

3.1.2 Grupo panificados – LICENÇA SANITÁRIA

3.1.3 Grupo doce em pasta – LICENÇA SANITÁRIA

3.1.4 Grupo suco/polpa de fruta – Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA. Se orgânico, observar item 5.

3.1.5 Grupos leite e iogurte:

3.1.5.1 Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte.

3.1.5.2 Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral.

3.1.5.3 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.

3.1.6 Grupo origem animal:

3.1.6.1 Carnes e peixes: Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e



Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte.

3.1.6.2 Ovos: Título de Registro ou de Relacionamento do Produto atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA

3.1.6.3 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.

3.2 A documentação técnica pode ser inserida no Sistema Eletrônico Merenda, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.

3.3 Em casos de terceirização do beneficiamento/abate apresentar Contrato de Terceirização com firma reconhecida e registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE.

3.4 Não é permitida a terceirização de processos dos grupos panificados, complementos e legumes.

#### **4. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS INTEGRANTES DE COMUNIDADES TRADICIONAIS FAXINALENSES.**

4.1 Os documentos para habilitação de PROPONENTES que detenham DAPs Jurídicas com associados de comunidades tradicionais faxinalenses são:

- a) Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.
- b) Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o associado integrante da DAP Jurídica se enquadra nesta categoria.
- c) Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense.
- d) Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como comunidade tradicional faxinalense.

#### **5. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS OU PRODUÇÃO COM CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS.**

5.1 Os documentos obrigatórios para habilitação de PROPONENTES com associados com certificação de alimentos orgânicos e agroecológicos são:

5.1.1 Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia (SPG), com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.



5.1.2 Certificado de Processamento Orgânico da Unidade Processadora no caso do grupo sucos, contendo obrigatoriamente menção à certificação de processamento de polpa de frutas.

5.2 Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como produtor orgânico e agroecológico.

## 6.1 DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

6.1 Os documentos que declaram condições de habilitação inerentes a presente Chamada Pública devem ser aceitos por meio de registro no Sistema Eletrônico Merenda durante a elaboração do Projeto de Venda, o quais estão transcritos a seguir:

6.2 Declarações obrigatórias a todos os PROPONENTES:

**a) Inexistência de Fato Impeditivo** - declara o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital da presente Chamada Pública

**b) Não Utilização de Mão de Obra de Menores** - declara que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

**c) Autenticidade** - declara, para fins de direito, conforme artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública são verdadeiros e autênticos.

**d) Atendimento aos Requisitos do Decreto Estadual n.º 2.485/2019** - declara que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual n.º 2.485/2019, que veda o nepotismo nos órgãos e entidades estaduais nas contratações e convênios ou instrumentos equivalentes, celebrados pela Administração Pública do Estado do Paraná. Declara, ainda, que nenhum funcionário da empresa possui qualquer tipo de impedimento em relação ao descrito no art. 6º, inc. I, do referido Decreto.

**e) Declaração de Origem de Produtos** - declara que os gêneros alimentícios a serem entregues são cultivados e produzidos pelos cooperados/associados.

**f) Declaração de Respeito ao Limite Individual de Venda por DAP Familiar** - declara que se responsabiliza pelo respeito ao limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP PRINCIPAL/Ano/Entidade Executora.



### 6.3 Declaração no caso de oferta de alimentos convencionais:

**a) Declaração de Utilização de Agrotóxicos Permitidos e nas Quantidades Recomendadas** – declara que seus agricultores associados/cooperados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades Limites Máximas Recomendadas – LMR e para as culturas às quais se aplicam.

### 6.4 Declaração no caso de oferta de alimentos orgânicos:

**a) Declaração de Regularidade de Certificação e Produção Orgânica** - declara que os associados/cooperados e/ou unidade de processamento "orgânicos" possuem certificação válida e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas deste Edital e da legislação pertinente vigente.

### 6.5 Declaração no caso de alimentos processados ou minimamente processados:

**a) Declaração de Regularidade de Processamento de Alimentos Processados ou Minimamente Processados** - declara que os alimentos processados e minimamente processados que constam de seu pré-projeto de fornecimento são beneficiados por associados/cooperados em agroindústrias familiares, ou em empresas terceirizadas com vínculo contratual, e possuem licença sanitária vigente e regular, bem como conhece as exigências do edital da Chamada Pública e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade dos produtos fornecidos.

### 6.6 Declaração no caso de proposta para o grupo panificados:

**a) Declaração de utilização exclusiva de farinha de trigo produzido pela agricultura familiar** – declara que a farinha de trigo fornecida e utilizada na produção de panificados é proveniente de agricultores familiares, prioritariamente produzida no estado do Paraná, comprovado por meio da apresentação de Notas do Produtor e/ou Processamento do Moinho e/ou produção própria, quando solicitado.

## 7. ORIENTAÇÕES GERAIS

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento poderá solicitar parecer de técnicos integrantes do quadro de pessoal do FUNDEPAR, SEAB, SEAP, SESA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para dirimir eventuais dúvidas sobre a documentação.

7.2. É facultada à Comissão de Análise e Julgamento a prorrogação do prazo para recebimento de documentos faltantes, que será de até 5 dias úteis.

7.3. Ao final da classificação, o Sistema Eletrônico Merenda irá calcular o valor do atendimento individual de venda, que não pode ultrapassar o limite de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência:



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de DAPS PRINCIPAIS inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

7.4. No caso em que o limite seja ultrapassado caberá à PROPONENTE manifestar a desistência de grupos e/ou municípios, até que se atinja o limite máximo, gerando-se, neste caso, novo Projeto Final de Fornecimento.

7.5. Após contratação caberá à cooperativa e/ou associação a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, o que não impede que as autoridades competentes fiscalizem o cumprimento da norma.





### ANEXO III

## DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL PARA O PNAE

A cooperativa/associação \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná sob nº \_\_\_\_\_, com sede no município de \_\_\_\_\_ Estado do Paraná, na Rua/Avenida \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, CPF/MF nº \_\_\_\_\_, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO-RT – \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, registrado no Conselho de Classe sob nº \_\_\_\_\_, DECLARA que efetuará os CONTROLES, abaixo discriminados, inclusive laboratoriais, do leite cru refrigerado – LCR por produtor e do leite pasteurizado Integral – LPI antes de distribuí-lo aos pontos de recebimento/distribuição indicados pelo CONTRATANTE, de acordo com o descrito abaixo, sem prejuízo das demais exigências abaixo:

### 1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

#### 1.1. Diariamente:

1.1.1 Na coleta do LCR, por produtor ou tanque comunitário, seguindo as normas vigentes para a refrigeração adequada do LCR na propriedade rural, controlará a temperatura e realizará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração 72% v/v – setenta e dois por cento - volume/volume) e o transporte em caminhões dotados de estrutura de granelização que atendam ao disposto na IN 62/11-MAPA.

1.1.2 Na plataforma de recepção para LCR controlará a temperatura de chegada, fará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração mínima de 72% v/v – setenta e dois por cento), realizará análises para CPP, Acidez Titulável em graus *Dornic*, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Matéria Gorda, ST e de SNG;

1.1.3 Realizará pesquisa “qualitativa” para Resíduos de Antibióticos/Sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de Inibidores de Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituintes da Densidade;

#### 1.2. Mensalmente:

1.2.1 Realizará a coleta de, no mínimo, 02(duas) amostras individuais do LCR, de cada produtor, identificadas com seu CPF/MF ou outra orientação e enviando, uma ou mais para análises de Proteína, Gordura, Lactose, CCS, ST e SNG e uma ou mais para análise de CPP, ao laboratório, da RBQL/APCBRH/UFPR.

1.2.2 As amostras do LCR deverão ser OBRIGATORIAMENTE coletadas OU SOB ACOMPANHAMENTO E RESPONSABILIDADE do Responsável Técnico - da USINA.



## 2. Leite pasteurizado INTEGRAL – LPI

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

2.2 Antes de ser enviado para a distribuição realizará análises para verificação da Gordura, Sólidos Não Gordurosos (SNG), Acidez Titulável, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Coliformes a 40/45°C, Salmonella spp, Contagem Padrão em Placas (CPP) e para Resíduos (químicos e contaminantes), bem como para Inibidores do Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituintes da Densidade;

2.3 Imediatamente:

2.3.1 Após a pasteurização o LPI deve apresentar teste negativo para Fosfatase Alcalina, teste positivo para Peroxidase e Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra (IN 62/11-MAPA);

2.4 Mensalmente

2.4.1 Realizará análises, às suas expensas (custos com as análises laboratoriais, caixa isotérmica, gelo reciclado, transporte e outras que houver), de no mínimo 03 (três) amostras de LPI, cujas coletas serão realizadas pela VISA, com a apreensão de 02 (duas) unidades amostrais, conforme orientação da SESA e que serão encaminhadas a laboratórios regionais indicados pela CEQL para verificação de: Índice Crioscópico, Fosfatase Alcalina, Peroxidase, Pesquisa de Coliformes a 30/35°C, Pesquisa de Coliformes a 40/45°C e *Salmonella* spp.

2.5 Utilizará na distribuição do LPI, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme especificação do produto, objeto do credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

(Carimbo com CNPJ e assinatura do Representante Legal da Usina)

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)



**ANEXO IV**

**GUIA DE ENTREGA DA AGRICULTURA FAMILIAR FNDE/PNAE**

Aqui, inserir a Logo Marca da Cooperativa/ Associação.		Aqui, inserir a SIGLA da Cooperativa/Associação.		
Razão Social:				
CNPJ:		Telefone:	CAD. ICMS:	
Endereço:		Complemento:	Bairro:	
Município:		Estado:	CEP:	
<b>GUIA DE ENTREGA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTADUAL</b>				<b>Nº:</b>
<b>Chamada Pública Nº 001/2020</b>		<b>Entrega Ano:</b>		
<b>Contrato FUNDEPAR Nº:</b>		<b>Regime Especial SEFA/PR Nº: 6.000/2018</b>		
Município Destino:				
Escola:				
Endereço:		Complemento:	Bairro:	
<b>SEMANA DE ENTREGA:</b> ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( ) 5		Mês:	Ano:	
ALIMENTO	LOTE* Nº:	QUANTIDADE	VALOR (R\$)	
			UNITÁRIO	TOTAL
<b>TOTAL</b>				
*Lote: numeração segundo regras da Resolução SESA nº 748/2014 passível de fiscalização da Vigilância de Alimentos.				
<b>ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA</b>				
Declaro que conferi e recebi em ____/____/____ os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos na Chamada Pública nº. 001/2020, comprometendo-me pela sua destinação final.				
Obs.:				
Nome completo:		Função:	Carimbo da escola:	
		RG:		
<b>ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO CONTER RASURA.</b>				

**Observações: Não é permitido o uso de Logos do Fundepar e Estado do Paraná nesta Guia.**



## ANEXO V

### MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA PONTO A PONTO

CONTRATO N.º /2021

#### CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**CONTRATANTE:** Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, Alessandro Oliveira, conforme Decreto nº 4.914/2020 – FUNDEPAR.

**CONTRATADA:** (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida ....., n.º ....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º.....

#### 1 OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública n.º 001/2020 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

#### 2 FUNDAMENTO

2.1 Este contrato decorre da Chamada Pública nº 001/2020, Protocolado n.º16.835.403-7, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº XXXXXXXX, de XXXXXXXX.

#### 3 FORMA DE FORNECIMENTO

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas conforme descrito no Termo de Referência, Projeto de Venda e cronograma de entregas.

3.2 A frequência do fornecimento será conforme previsto no Termo de Referência e Projeto de Venda, sendo que a entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à quarta-feira, e o restante de segunda a sexta-feira, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

#### 4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

4.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.



## 5 RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

## 6 PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino, conforme grupos, itens, tipo (orgânico ou convencional), preços e quantidades descritas no Projeto de Venda, na forma e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e Manual de Especificação Técnica, que integra o presente contrato para todos os fins. Os prazos e frequências de entrega de cada grupo estão descritos a seguir.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas I e II, hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Batatas e panificados	2ª a 3ª feira
Mensal	Sucos, ovos e iogurte	2ª a 6ª feira
Bimestral	Doce pastoso	
Trimestral	Arroz e feijão	
Semestral	Origem animal	
	Farinhas	
Anual	Grãos	2ª a 3ª feira
	Frutas vermelhas	

6.2 Os itens de frequência de entrega semanal podem ser entregues com frequência quinzenal nas escolas das ilhas.

6.3 Os tipos de feijões a serem entregues estarão condicionados ao tipo de preferência



de cada escola, conforme detalhado no projeto de venda.

6.4 O recebimento definitivo será feito depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

6.5 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, cabendo ao CONTRATADO a substituição do produto em condições adequadas ao previsto em edital.

## **7 FONTE DE RECURSOS**

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

## **8 VIGÊNCIA**

8.1 O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **9 PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO**

9.1 O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº 001/2020 – Fundepar e legislação sanitária vigente.

9.2 A detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas, bem como o responsável legal pela Associação/Cooperativa poderá ser responsabilizado com base na Lei Federal nº 9974/2000, Art. 15.

## **10 TRANSPORTE**

10.1 Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

10.2 Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los.

10.3 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser sanitizados juntamente com o veículo de transporte.

10.6 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

10.7 Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.



10.8 O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura:

- a) Refrigeração: de 0° C a 7° C (ao redor de 4° C), com tolerância de até 7° C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite.
- b) Congelamento: até - 8 ° C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10/1984.

## 11 VISTORIA E PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E ANÁLISES DOS PRODUTOS

11.1 Tem a CONTRATANTE o direito de, a qualquer momento, após a celebração do contrato, efetuar vistoria no local da fabricação dos produtos adquiridos, podendo, a seu critério, submetê-los a testes específicos, por meio de laboratório especializado.

## 12 PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão feitos no prazo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

12.4 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e posteriormente somadas na emissão da nota fiscal eletrônica.

12.5 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo “**Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE**”.

12.6 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal.

12.7 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

12.8 É responsabilidade da CONTRATADA observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo previsto de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 006/2020.



12.9 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

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

12.11 Será pago à CONTRATADA o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme a Tabela de Preços PNAE constante do Edital de Chamada Pública Fundepar nº 001/2020.

12.12 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

### 13 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

13.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

#### 13.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:

13.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

13.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

13.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.





13.2.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

13.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

13.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

13.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

13.2.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

13.2.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

13.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

### **13.3 O CONTRATANTE obriga-se a:**

13.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

13.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

13.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

13.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

13.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

13.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

13.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

13.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## **14 PENALIDADES**

14.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;



b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de participar de Chamada Pública e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

14.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

14.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

14.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento da Chamada Pública;

b) Não manter sua proposta;

c) Apresentar declaração falsa;

d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

14.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

a) Apresentar documento falso;

b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;

c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

14.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item subsequente.

14.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

14.8 A suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

a) Abandonar a execução do contrato;

b) Incurrer em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;

b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;

c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;



- d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;
- e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;
- g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

14.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

- a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para a Chamada Pública;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 14.9;
- h) Cometer fraude fiscal.

14.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 14.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

14.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

14.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

14.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o



procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

14.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

14.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

## **15 CASOS DE RESCISÃO**

15.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

**a)** Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;

**b)** Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou

**c)** Judicialmente, nos termos da legislação.

15.2 No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

15.3 Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

## **16 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

16.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

16.3 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na Chamada Pública original;

b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

## 17 DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da Chamada Pública e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

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

### CONTRATANTE

Alessandro Oliveira  
Diretor Presidente - Fundepar  
Decreto nº 4.914/2020

### CONTRATADA

Assinatura do representante legal e  
carimbo

### TESTEMUNHAS

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

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



## ANEXO VI

### MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA NO ARMAZÉM CENTRAL

CONTRATO N.º /2021

#### CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**CONTRATANTE:** Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, Alessandro Oliveira, conforme Decreto nº 4.914/2020 – FUNDEPAR.

**CONTRATADA:** (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida ....., n.º ....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º .....

#### 1. OBJETO

Constitui objeto deste contrato o fornecimento do produto fubá da agricultura familiar, para atendimento Alimentação Escolar Estadual – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública n.º 001/2020 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

#### 2. FUNDAMENTO

Este contrato decorre da Chamada Pública nº 001/2020, Protocolado n.º xxxxxxxx, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº xxxxxxxx, de xxxxxxxx.

#### 3. FORMA DE FORNECIMENTO

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas - 1 a 4 entregas anuais, conforme descrito no Termo de Referência, em quantidades e datas definidas pela Administração Pública, com antecedência mínima de 30 dias.

#### 4. PREÇO E VALOR DO CONTRATO

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

4.2 O valor total do contrato é de R\$ xxxxxxxx (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

#### 5. RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO



5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

## **6. PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO**

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no armazém central – CODAPAR, localizado à Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – Pinhais – PR - 83320-970 Fone/Fax: (41) 3667-4080 3667-1871, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Manual Técnico.

6.2 O recebimento provisório será feito no local de entrega, de acordo com os critérios contidos no Termo de Referência.

6.3 O recebimento definitivo, caso o produto tenha sido coletado para controle de qualidade, será feito após aprovação do produto pelo controle de qualidade, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 30 dias a contar da data de entrega, consignando eventuais intercorrências. Caso não tenha sido coletado para análises laboratoriais, será recebido definitivamente após aprovação pela inspeção de recebimento, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 30 dias a contar da data de entrega,

6.4 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, tendo o CONTRATADO o prazo de até 10 (dez) dias para realizar a substituição.

## **7. FONTE DE RECURSOS**

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

## **8. VIGÊNCIA**



8.1 O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **9. PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO**

O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº 001/2020 – Fundepar e legislação sanitária vigente.

## **10. TRANSPORTE**

10.1 Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

10.2 Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los.

10.3 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

## **11. PAGAMENTO**

11.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência, e em caso de realização de coleta de produto para controle de qualidade, o pagamento será feito no prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

11.4 É obrigatório constar no campo “dados complementares” da nota fiscal o termo “Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE”.

11.5 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.





11.6 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

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

11.9 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## 12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

12.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

### 12.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:

12.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

12.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

12.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.

12.2.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

12.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.



12.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

12.2.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

12.2.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

12.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

### **12.3 O CONTRATANTE obriga-se a:**

12.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

12.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

12.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

12.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

12.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

12.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

12.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

### **13. PENALIDADES**

13.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em licitação/chamada pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser



aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

13.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

13.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

13.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

13.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item 13.7.

13.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

13.8 A suspensão temporária de participação de Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

- a) Abandonar a execução do contrato;
- b) Incorrer em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;
- e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;
- g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

13.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de



Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

- a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 13.9;
- h) Cometer fraude fiscal.

13.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 13.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

13.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

13.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

13.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

13.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).



13.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

13.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

## 14 CASOS DE RESCISÃO

14.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou
- c) Judicialmente, nos termos da legislação.

14.2 No caso de rescisão amigável, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

14.3 Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

14.4 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de rescisão administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

## 15 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

15.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

15.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

15.3 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na Chamada Pública original;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

## 16 DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da Chamada Pública e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

16.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

16.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

16.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

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

**CONTRATANTE**

Alessandro Oliveira  
Diretor Presidente - Fundepar  
Decreto nº 4.914/2020

**CONTRATADA**

Assinatura do representante legal e  
carimbo

TESTEMUNHAS

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_



**ANEXO VII**

**RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO**

<b>NRE</b>	<b>DDD</b>	<b>GERAL</b>	<b>ENDEREÇO/E-MAIL</b>
AM Norte	41	3251-6505	Rua Nilo Peçanha, 557 – Bom Retiro
AM Sul	41	3277-7353	Rua Isaías Régis de Miranda, nº 3000
Apucarana	43	3420-1600	Rua Doutor Munhoz da rocha, 310
Assis Chateaubriand	44	3528-8300	Rua Sete de Setembro, 1153
Campo Mourão	44	3518-2750	Rua Brasil, 1959
Cascavel	45	3333-2800	Avenida Brasil, 2040
Cianorte	44	3637-8100	Rua Guararapes, 171
Cornélio Procópio	43	3520-5101	Avenida Minas Gerais, 435
Curitiba	41	3326-2470	Rua Inácio Lustosa, 700
Dois vizinhos	46	3581-5100	Avenida Rio Grande do Sul, 321
Foz do Iguaçu	45	3520-4000	Rua Quintino Bocaiuva, 429
Francisco Beltrão	46	3520-4900	Rua Maranhão, 631
Goioerê	44	3521-8650	Avenida Dezenove de Agosto, 642
Guarapuava	42	3621-7600	Rua Senador Pinheiro Machado, nº 2332
Ibaiti	43	3546-8100	Rua Nilo Sampaio, s/n
Irati	42	3421-2200	Rua Cel. Emilio Gomes, 111
Ivaiporã	43	3472-5700	Avenida Minas Gerais, 295
Jacarezinho	43	3511-4200	Alameda Padre Magno, 354
Laranjeiras do Sul	42	3635-8900	Rua Sete de Setembro, 2720
Loanda	44	3425-8100	Avenida Desembargador Munhoz de Melo, 1237
Londrina	43	3371-1300	Avenida Maringá, 290
Maringá	44	3218-7100	Avenida Carneiro Leão, 93



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Paranaguá	41	3420-7200	Rua Baronesa do Serro Azul, 887
Paranavaí	44	3421-1900	Rua Marechal Cândido Rondon, 1596
Pato Branco	46	3220-5300	Avenida Brasil, 1171
Pitanga	42	3646-8300	Rua Duque de Caxias, 517
Ponta Grossa	42	3219-5400	Rua Cyro de Lima Garcia, s/nº
Telêmaco Borba	42	3271-3700	Avenida Paraná, 861
Toledo	45	3379-7200	Avenida Tiradentes, 1001
Umuarama	44	3621-8600	Avenida Presidente Castelo Branco, 3328
União da Vitória	42	3521-1800	Rua Professora Amázilia, 593
Wenceslau Braz	43	3513-1100	Rua Sete de Setembro, 39





**ANEXO VIII**

**RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO**

<b>NRE</b>	<b>MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA</b>
Apucarana	Apucarana, Araongas, 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, Leópolis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

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 da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, 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, Cândido 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, Floraí, 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,



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

	Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto 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	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.



**ANEXO IX**

**RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS POR MESORREGIÃO GEOGRÁFICA PARANAENSE**

MESORREGIÃO	MUNICÍPIOS
Centro ocidental	Araruna, Barbosa Ferraz, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Peabirú, Quinta do Sol, Roncador, Terra Boa, Altamira do Paraná, Boa Esperança, Campina da Lagoa, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Moreira Sales, Nova Cantu, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubiratã.
Centro oriental	Arapoti, Jaguariaíva, Piraí do Sul, Sengés, Carambeí, Castro, Palmeira, Ponta Grossa, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Telêmaco Borba, Tibagi, Ventania.
Centro Sul	Campina do Simão, Cândoi, Cantagalo, Espigão Alto do Iguaçu, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Inácio Martins, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Pinhão, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Reserva do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Turvo, Virmond, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Honório Serpa, Mangueirinha, Palmas, Boa Ventura do São Roque, Laranjal, Mato Rico, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Metropolitana de Curitiba	Adrianópolis, Cerro Azul, Doutor Ulisses, Almirante Tamandaré, Araucária, Balsa Nova, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Largo, Campo Magro, Colombo, Contenda, Curitiba, Fazenda Rio Grande, Itaperuçu, Mandirituba, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, São José dos Pinhais, Tunas do Paraná, Lapa, Porto Amazonas, Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná, Agudos do Sul, Campo do Tenente, Piên, Quitandinha, Rio Negro, Tijucas do Sul.
Noroeste	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Tuneiras do Oeste, Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Diamante do Norte, Guairaçá, Inajá, Itaúna do Sul, Jardim Olinda, Loanda, Marilena, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Londrina, Nova Prata do Iguaçu, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranaíba, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Izabel do Ivaí, Santa Mônica, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, São Pedro do Paraná, Tamboara, Terra Rica, Altônia, Alto Paraíso, Alto Piquiri, Brasilândia do Sul, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Mariluz, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama.
Norte central	Apucarana, Arapongas, Califórnia, Cambira, Jandaia do Sul, Marilândia do Sul, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Sabáudia, Ângulo, Astorga, Atalaia, Cafeara, Centenário do Sul, Colorado, Flórida, Guaraci, Iguaçu, Itaguajé, Jaguapitã, Lobato, Lupionópolis, Mandaguaçu, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Nova Esperança, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santa Inês, Santo Inácio, Uniflor, Bom Sucesso, Borrazópolis, Cruzmaltina, Faxinal, Kaloré, Marumbi, Rio Bom, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Itambé, Ivatuba, Ourizona, São Jorge do Ivaí, Arapuã, Ariranha, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

	Ribas, Nova Tebas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí, Cambé, Ibiporã, Londrina, Pitangueiras, Rolândia Tamarana, Mandaguari, Marialva, Maringá, Paiçandu, Sarandi, Xambê, Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Florestópolis, Miraselva, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Sertanópolis.
Norte Pioneiro	Assaí, Jataizinho, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Cecília do Pavão, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Uraí, Abatia, Andirá, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Ribeirão do Pinhal, Santa Amélia, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, Sertaneja, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Ibaiti, Jaboti, Japirá, Pinhalão, Sapopema, Barra do Jacaré, Cambará, Jacarezinho, Jundiá do Sul, Ribeirão Claro, Santo Antônio da Platina, Carlópolis, Guapirama, Joaquim Távora, Quatiguá, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina, Wenceslau Braz.
Oeste	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvás, Corbélia, Diamante do Sul, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Nova Aurora, Santa Lucia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Céu Azul, Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Vera Cruz do Oeste, Assis Chateaubriand, Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Formosa do Oeste, Guaíra, Iracema do Oeste, Jesuítas, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo, Tupãssi
Sudeste	Irati, Mallet, Reboças, Rio Azul, Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Prudentópolis, Teixeira Soares, Antônio Olinto, São João do Triunfo, São Mateus do Sul, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória.
Sudoeste	Ampere, Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola do Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza, Santa Izabel do Oeste, Barracão, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Pinhal de São Bento, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santo Antônio do Sudoeste, São Jorge do Oeste, Verê, Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Coronel Vivida, Itapejara do Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João, Saudades do Iguaçu, Sulina, Vitorino.



## ANEXO X

### ESCOLHAS NAS ILHAS DO LITORAL PARANAENSE

NRE	MUNICÍPIO	ESCOLAS	ENDEREÇO
PARANAGUÁ	GUARAQUEÇABA	ILHA DAS PECAS, C E C- EF M	Av Principal Sn Povoado Ilh Pecas 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		ILHA DE SUPERAGUI	Av Principal S/N VI do Superagui 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		ILHA RASA, C E C-EF M	Ilha Rasa 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		ISMAEL X CHAGAS DE TIBICANGA, C E C-EF M	Loc Tibicanga 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		JORGE DIAS, E E C - EF	Sibui 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		KUARAY GUATA PORA, E E I-EI EF	Loc de Cerco Grande 83.390-000 - Guaraquecaba - Pr
		MARCILIO DIAS, C E-EF M	Rua Ferreira Lopes, 73 Centro 83.390-970 - Guaraquecaba - Pr
		TAGACABA PORTO DA LINHA, C E C DE-EF M	Rua do Colegio Sn Tagacaba-Port Linh 83.390-970 - Guaraquecaba - Pr



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

NRE	MUNICÍPIO	ESCOLAS	ENDEREÇO
PARANAGUÁ	PARANAGUÁ	ANTONIO PAULO LOPES, E E C-EF	Loc Amparo 83.203-000 - Paranaguá - Pr
		FELIPE VALENTIM, C E C -EF M	Ilha Do Mel 0, Encantadas, Paranaguá - PR, 83251-000
		ILHA DO TEIXEIRA, E E DO C-EF	Ilha do Teixeira, Paranaguá - PR
		LUCY REQUIÃO MELO E SILVA, C E C-EF M	Ilha do Mel, sn, Nova Brasília, Paranaguá – Pr, 83251000
		PINDOTY, E E I-EF	ILHA DA COTINGA CEP: 83203060
		POVOADO SAO MIGUEL, C E C - EFM	Povoado São Miguel 0 Povoado, Paranaguá - PR, 83251-450
		SUBSEDE ILHA DO TEIXEIRA	Ilha de Eufrasina, Paranaguá - PR



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**ANEXO XI**

# **MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**





## 1. APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

### 1.1 .Definição

- Embalagem primária: é a que está em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária: é a embalagem externa de embarque que acondiciona as embalagens primárias.

## 2 .ROTULAGEM:

### 2.1 Dados para o rótulo:

- Fabricante:
- CPF ou CAD/PRO/CNPJ:
- Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia (se existente):
- Endereço Completo:
- Produto e Variedade:
- Data de fabricação:
- Data de validade em temperatura ambiente (quando couber):
- Data de validade em temperatura de congelamento:
- Lote (ver item 2.2):
- Peso Líquido:
- Formas de Conservação:

**No caso de alimentos minimamente processados e processados é obrigatória a adição das informações detalhadas no item 2.3**

### 2.2 Para indicação do lote pode ser utilizado:

a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, **OU**;

b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

2.3 No caso de alimentos **minimamente processados e processados** é obrigatório que a rotulagem contenha INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, modo de preparo e ingredientes. As INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS devem seguir a legislação vigente - Resoluções RDC nº359/03 e RDC nº360/03 da ANVISA, conforme modelo abaixo:

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PORÇÃO DE ____ g ou mL (medida caseira)	
NUTRIENTES	% VD
Valor calórico (kcal/kJ)	%
CARBOIDRATOS (g)	%
PROTEÍNAS (g)	%
GORDURAS TOTAIS (g)	%
GORDURAS SATURADAS (g)	%
GORDURA TRANS (g)	%
FIBRA ALIMENTAR (g)	%
SÓDIO (mg)	%

2.4 Produtos hortícolas a granel ou embalados devem ser rotulados, ou ter os rótulos anexados ao Termo de Recebimento, ou ter o registro mediante carimbo no verso do Termo de Recebimento, contendo as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**. Os produtos entregues pelo produtor ou consolidados na associação ou cooperativa devem ter



diferentes informações na rotulagem ou carimbo. A seguir estão detalhadas as informações de cada caso.

2.4.1 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador.

2.4.2 Uso de carimbo no verso do romaneio em substituição ao rótulo de produtos a granel, conforme exemplo abaixo.

2.4.3 A fiscalização do cumprimento da Resolução da SESA caberá às vigilâncias sanitárias de cada município e/ou do estado, podendo ocorrer notificação por meio da gestão de contratos do FUNDEPAR para regularização da rotulagem.

<b>COOPERATIVA /ASSOCIAÇÃO</b>	
PRODUTOR: CADPRO: ENDEREÇO: TELEFONE:	
<input type="checkbox"/> Cenoura	
<input checked="" type="checkbox"/> Beterraba	Lote: _____
<input type="checkbox"/> Couve-flor	Data: _____
	Unid: _____
	Peso: _____
<b>PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA</b>	

2.4 Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos que não sejam orgânicos aplica-se a seguinte regras: para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO", IN nº 19/2009 - MAPA, Art. 120, inciso I.

2.5 O rótulo dos sucos e polpa de frutas deverão seguir o determinado no Art. 12 do Decreto 10.026/2019, contendo as seguintes informações: a denominação do suco/polpa de fruta, o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os ingredientes, em ordem decrescente de volume, o número do lote e o prazo de validade; o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros), a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica, outras informações previstas em legislação específica da Anvisa e a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.

### 3. ENTREGA DO PRODUTO

Conforme previsto no Termo de Referência.

#### 3.1. LOCAIS DE ENTREGA



3.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 O item fubá poderá ser entregue no armazém central desde que tenham sido proposto e classificado para entrega neste local.

### 3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 O fubá entregue no armazém central poderá passar por inspeção de recebimento e análises laboratoriais conforme previsto nos Padrões de Qualidade e Identidade de cada produto.

3.2.2 Os produtos entregues diretamente nas escolas poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, estadual, FUNDEPAR, TECPAR nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;

3.2.3 Os produtos coletados são enviados para análises de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;

3.2.4 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;

3.2.5 Em caso de laudos com irregularidade os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.

3.2.6 Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando toxinfecções alimentares ocorrerem.

## 4 CONDIÇÕES DE ENTREGA DO ARROZ E FEIJÃO NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor de fubá que optar pela entrega no Armazém Central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,

4.2 O veículo para descarga deverá chegar ao Armazém Central no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

4.3 Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores



contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

4.4 O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda ao Armazém Central.

4.5 O Armazém Central poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquele Armazém Central.

4.6 Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências do Armazém Central.

4.7 Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.

4.8 O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

4.9 Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

4.9.1 A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

4.9.2 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

## **5 QUANTIDADE**

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

## **6 ATRASO OU INADIMPLÊNCIA**

6.1 Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

6.2 O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

6.3 O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.



## 7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

### 7.1.1 INSPEÇÃO

7.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

7.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

7.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

7.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA.

7.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

7.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

7.1.1.7 INSPEÇÃO dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

1	Nº DE UNIDADES POR LOTE	2	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	3	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02
	de 1201 a 3.200		50		03
	de 3201 a 10.000		80		05
	de 10.001 a 35.000		125		07
	de 35.001 a 150.000		200		10
	de 150.001 a 500.000		315		14
	acima de 500.000		500		21

7.1.1.8 Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de



amostras).

7.1.1.9 Os lotes serão APROVADOS na INSPEÇÃO quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

7.1.1.10 A CONTRATANTE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

### **7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL**

7.1.2.1 Dos lotes preliminarmente APROVADOS, será COLETADO entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

7.1.2.2 O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

7.1.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao Laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

7.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

7.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

### **7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA**

7.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:

A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

7.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;



D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

7.1.3.2 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

PRODUTO	PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Fubá de milho	09 dias análises microbiológicas e físico química

7.1.2.3 Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

7.1.3.4 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

- A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;
- B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

#### 7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.4.1 O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e, e caso tenha sido coletado para demais análises, mediante Relatório de Ensaio aprovando o produto.

7.1.4.1 O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

#### 7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.5.1 O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

7.1.5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

7.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade



armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

**7.1.5.4. É facultado à CONTRATADA**, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

**7.1.5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE**, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

**7.1.5.6. Se a REPROVAÇÃO** disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**7.1.5.7. A complementação** da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

## **7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA**

**7.1.6.1. É facultado à CONTRATADA**, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao LABORATÓRIO.

**a)** O direito a REINSPEÇÃO caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

**b)** Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

**7.1.6.2. O LABORATÓRIO** informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

**7.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher





antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

**7.1.6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

**7.1.6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação** ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

**7.1.6.6. A CONTRATANTE** indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

**7.1.6.7. O LABORATÓRIO** elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

**7.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

**7.1.6.9. Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

#### **7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA**

**7.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA**, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

**7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO**, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.



## PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

### 1. Alimentos *in natura*.

**Grupos frutas I e II, frutas vermelhas, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos.**

PRODUTO  
FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS

#### 1 CARACTERIZAÇÃO

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

O **milho verde** deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.

O **pinhão** deve ser a semente da pinha madura.



## 2. Alimentos processados e minimamente processados.

### Grupo Legumes e Tubérculos

PRODUTO  
ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS  
(descascadas, picadas, embaladas a vácuo ou congeladas).

#### 1 CARACTERIZAÇÃO

Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser embalados a vácuo (podendo ser congelado ou a resfriado) e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual, acrescido do termo “a vácuo” após a denominação do produto. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade se refrigerado ou congelado.

#### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1. Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2. Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3. Características sensoriais	
2.3.1. Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2. Cor	Abóbora: Alaranjada/Amarelada Mandioca: Branca/Amarelada
2.3.3. Aroma	Próprios
2.4. Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5. Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6. Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup> NMP/g
2.7. Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)

#### 3 REFERÊNCIAS

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

#### 4 VALIDADE

4.1 Validade mínima de 7 dias

#### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual.

5.2 Plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente, devidamente vedada por termosoldagem.

5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).

#### 6 ROTULAGEM

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**Grupo Temperos**

PRODUTO  
MOLHO DE TOMATE

1   CARACTERIZAÇÃO	
É o produto elaborado a partir da polpa de tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ), adicionados de cebola ( <i>Allium cepa</i> L.) e alho ( <i>Allium sativum</i> L.), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Pode conter:</b> até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. <b>Não pode conter:</b> corantes artificiais, conservantes e pimenta.	
2   ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5 Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6 Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7 Características sensoriais	
2.7.1 Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2 Sabor	Característico
2.7.3 Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4 Aroma	Característico / Característico de manjeriço
2.8 Elementos histológicos identificadores dos componentes (polpa do tomate para molho de tomate tradicional com cebola e alho e polpa de tomate com manjeriço para molho de tomate tradicional com manjeriço)	Presença (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação	
2.9.1 Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.9.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3 Fragmento de pelo de roedor	Máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4 Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5 Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10 Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.12 Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.13 Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

2.14	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.15	Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.16	Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.17	Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 276/05 – ANVISA/MS	
3.4	RDC 42/13 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1	Mínima de 03 meses	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Vidro ou aluminizada termoselada (bag) ou plástica – deve ser atóxica, asséptica.	
5.3	Máximo 1kg	
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.13:  $\pm 0,2$  g/100g; 2.14:  $\pm 45$  mg/100g; 2.16:  $\pm 0,01$  mg/100g; 2.17:  $\pm 0,01$  mg/100g e 2.18:  $\pm 0,01$  mg/100g.



### 3. Alimentos Não Perecíveis.

#### Grupo arroz

PRODUTO ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não é permitida a mistura de classes.</b>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais ( <i>Antes do preparo</i> )	Próprias
2.3.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.3.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.8 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.9.2 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.9.3 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14) e Instrução Normativa nº 06 de 2009
2.10	Características sensoriais (Após preparo)
2.10.1 Aparência	Parboilizado: Solto Polido: Firme
2.10.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz.
2.10.3 Odor	Característico
2.10.4 Sabor	Característico
2.10.5 Textura	Característica
2.11 Cocção em água	
Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12 Contaminante Inorgânico- Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico- Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico- Cádmio	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 Instrução Normativa 06 – 16/02/09 MA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/2013 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

5.2 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.3 Máximo 5kg

5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

**6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo de 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.

**7 ROTULAGEM**

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7:  $\pm 1,4$  g/100g; 2.13:  $\pm 0,03$  mg/kg; 2.14:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.15:  $\pm 0,04$  mg/kg.

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Arroz /Parboilizado/Polido\*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Arroz Mix/ Parboilizado/ Polido	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazone -etílica	0,02
	Lambda -Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
	Imidacloprido	0,05
Ipconazol	0,01	
Molinato	0,1	
Metsulfurom	0,02	



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
	Trifluralina	0,05
	Tiobencarbe	0,05
	Tiodicarbe	0,1
	Tiametoxam	1,0
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.





### Grupo farinhas

PRODUTO  
FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA OU BIJU

#### 1 CARACTERIZAÇÃO

Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissim*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca  
Farinha de mandioca torrada é a farinha de mandioca branca submetida a nova torração. Ambas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou outras matérias estranhas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

#### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico (ausência de odor ranço)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7 Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.8 Umidade	Máximo 13,0g/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,5 g/100g (crítico)
2.10 Coliformes a 45° C	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.11 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.12 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)

#### 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.2 Portaria nº 554, de 30 de Agosto de 1995 - MAPA
- 3.3 Instrução Normativa nº 52 – 08/11/2011
- 3.4 RDC 12/2001 – ANVISA/MS

#### 4 VALIDADE E FABRICAÇÃO

- 4.1 Mínimo DE 6 MESES
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

#### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

- 5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
- 5.2 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso.
- 5.3 Máximo 1 kg
- 5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

#### 6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- 6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.

**7 ROTULAGEM**

7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.7:  $\pm 3$  g/100g; 2.8:  $\pm 1,3$  g/100g;  
2.9:  $\pm 0,2$  g/100g.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

PRODUTO

**FARINHA DE MILHO FLOCADA BRANCA OU AMARELA – TIPO BIJU**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> , através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%(tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aparência	Característica, flocos inteiros
2.3.2 Textura	Crocante
2.3.3 Cor	Amarela
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação:	
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.3 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.4 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico, de acordo com a RDC 14/14)
2.7 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.8 Resíduo mineral fixo	Máximo 1,0 g/100g (crítico)
2.9 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g (crítico)
2.10 Coliformes a 45° C	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.11 <i>Salmonella</i> sp, em 25g	Ausência (crítico)
2.12 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Validade mínima de 6 meses	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ±1,0 g/100g; 2.8: ±0,3 g/100g; 2.9: ±0,6 g/100g.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

PRODUTO

**FARINHA DE TRIGO – TIPO 1**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Pó fino branco
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1. Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.5.2. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50 g (crítico)
2.5.3. Outras falhas - descrever	Ausência (crítico)
2.6 Proteínas	Mínimo 7,5g/100g (crítico)
2.7 Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8 Ácido fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo	Máximo 0,80g/100g (crítico)
2.10 Umidade	Máximo 15,0g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>B.cereus</i> /g	Máximo 3x10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.16 Coliformes a 45° C	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 42/13 – ANVISA/MS
- 3.3 RDC 150/17 – ANVISA/MS
- 3.4 RDC 12/2001 ANVISA

**4 VALIDADE E FABRICAÇÃO**

- 4.1 Validade mínima de 6 meses



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente.

5.2 Máximo 1 kg

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

**6 ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0$  g/100g ; 2.7:  $\pm 0,4$  g/100g; 2.8:  $\pm 30$   $\mu$ g/100g; 2.9:  $\pm 0,1$  g/100 g; 2.10:  $\pm 1,5$  g/100g; 2.11; 2.12 e 2,13:  $\pm 0,02$  mg/kg.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

PRODUTO

**FUBÁ DE MILHO COMUM**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais	
2.3.1	Aparência	Característica
2.3.2	Textura	Pó fino, sem grumos
2.3.3	Cor	Amarelo
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5	Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6	Falhas em boas práticas de fabricação:	
2.6.1	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2	Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	Máximo 50 fragmentos/50 g (crítico)
2.6.4	Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5	Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6	Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.7	Ácido Fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.8	Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.9	Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.10	Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.11	Coliformes a 45° C	Máximo 10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.12	<i>Salmonella</i> sp em 25 g	Ausência (crítico)
2.13	<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	RDC 12/01 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 150/17 –ANVISA/MS	
3.3	RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.4	RDC 263/05 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1	Validade mínima de 6 meses	
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente

5.2 Máximo 1 kg

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

**6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7:  $\pm 0,4$  mg/100g; 2.8:  $\pm 30$   $\mu$ g/100g; 2.9:  $\pm 1,5$  g/100g; 2.10:  $\pm 0,2$  g/100g e 2.11:  $\pm 0,6$  g/100g.*



### Grupo feijão

PRODUTO

**FEIJÃO até tipo 2 (Empacotado)**

#### FEIJÃO CARIOCA

##### 1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, **tipo carioca**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

#### FEIJÃO PRETO

##### 1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, **tipo preto**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

##### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto, ambos com caldo grosso da cor do feijão
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Tipo	Até 2
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.6.1 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
<b>2.6.3 Matéria terrosa</b>	<b>Ausência (tolerável)</b>
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.7 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.8 Características sensoriais (Após preparo)	
2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	Solto, firme
2.8.3 Cor	Característica, de acordo com o tipo de feijão
2.8.4 Odor	Característico





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

2.8.5 Sabor	Característico
2.8.6 Textura	Característica
2.9 Umidade	Máximo 14,0g/100g (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmi	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 Instrução Normativa 12/08 - MAPA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 42/13 – ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente (podendo ser a vácuo)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque).	
6.2 Máximo 20 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	

**Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.10:  $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11:  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.12:  $\pm 0,01$ mg/kg**

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto\*

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijão Carioca/ Preto	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02
	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butílico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprope-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
	Pendimetalina	0,1
	Pencicuum	0,05
	Piraclostrobina	0,1
	Metolaclo	0,05
	Tiabendazol	0,01
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



**Grupo grãos**

PRODUTO  
**MILHO DE PIPOCA**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Os grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
<b>2.3</b>	<b>Características sensoriais (Após preparo)</b>
2.3.1 Aparência	Característica
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.3.4 Sabor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Classificação	Até tipo 2
2.6 Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7 Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,02 mg/kg (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC nº42/2013 – ANVISA/MS	
RDC nº 07/2011 – ANVISA/MS	
IN 61/2011 - MAPA	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Validade mínima de 6 meses	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
5.3 Máximo 1 kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

**Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.10:  $\pm 0,01$ mg/kg; 2.11:  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.12:  $\pm 0,01$ mg/kg**



#### 4. Alimentos perecíveis – origem vegetal.

##### Grupo panificados

PRODUTO

**CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estarem ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Nas preparações não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14, podendo ser tolerável ou crítico, dependendo do tipo de falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225g (crítico)
2.6	Características sensoriais
2.6.1 Aspecto	Massa bem assada
2.6.2 Cor	Característica
2.6.3 Sabor e odor	Característicos
2.7 Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
2.9 Corante	Ausência
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
RDC 12/2001 - ANVISA/MS	
RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
RDC 278/2005 – ANVISA/MS	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Mínimo: 3 dias.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Deve estar acondicionada em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.	
5.3 Máximo: 2kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

PRODUTO

**PÃO CASEIRO/PÃO DE LEITE/PÃO ENRIQUECIDO COM LEGUMES/PÃO DE MILHO/PÃO DE GRÃOS E SEMENTES**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).

No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 g (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios
2.7 Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência em 25g
2.9 Umidade	Máximo 38,0g/100g

**3 REFERÊNCIAS**

RDC 12/2001 - ANVISA/M.S.  
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.  
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.  
RDC 263/2005 - ANVISA/M.S.

**4 VALIDADE**

Mínima de 3 dias



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**5**

**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.

5.3 Até 2kg (fatiados em fatias finas)

5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

**6**

**ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

*Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10:  $\pm 4,0$  g/100g.*



### Grupo complementos

PRODUTO

#### DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA EM PASTA/GELEIA

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).</p> <p>O produto deve ser preparado de frutas ou legumes são, limpos, isentos de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta ou legume, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. <b>Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.</b> É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.</p> <p>Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no MS (ANVISA RDC 278/2005).</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, tolerável ou crítico, dependendo da falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100 g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência pastosa, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta ou legume de origem
2.7 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 60º Brix Máximo: 70º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,2 g/100 g (crítico)
2.10 Metabissulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras (não visíveis)	Máximo: 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico) LEGISLAÇÃO PEDE 10 <sup>4</sup>
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.

RDC 42/2013 - ANVISA/ M.S.

RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.

RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.

**4 VALIDADE**

4.1 Mínimo de 30 dias.

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual

5.2 Pote plástico rígido, embalagem plástica á vácuo ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.

5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**6 ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

6.2 No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a expressão expressão “doce” seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8:  $\pm 0,01$  g/100; 2.9 e 2.11:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.10:  $\pm 0,001$  g/100g; 2.12: 0,05 mg/kg.*





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**Grupo sucos**

PRODUTO

**POLPA DE FRUTA CONGELADA**

1	CARACTERIZAÇÃO	
	<p>Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.</p> <p><b>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento</b> (Decreto 6.871/2009). Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro na ANVISA (RDC 278/2005).</p> <p>Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.</p> <p><b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p> <p>As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, acerola com laranja, amora, goiaba, juçara, , kiwi, mamão, mamão com laranja, manga, maracujá, melão, morango, pêssego, pitanga e uva, congeladas e ainda mix destas frutas.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Sacarose	Ausência
2.7	Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8	Conservantes	Ausência
2.9	Características sensoriais	Próprias
2.10	Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.11	Cor	
2.11.1	Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.11.2	Acerola e acerola com laranja	Variando de amarelo ao vermelho
2.11.3	Amora	Roxa
2.11.4	Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.5	Juçara	Roxo violáceo ou verde claro
2.11.6	Kiwi	Verde
2.11.7	Manga	Amarelo
2.11.8	Mamão e mamão com laranja	De amarelo a alaranjado
2.11.9	Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.10	Melão	Variando de amarelo ao alaranjado
2.11.11	Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.11	Pêssego	De amarelo ao alaranjado
2.11.12	Pera	Variando do branco ao marfim
2.11.13	Pitanga	Vermelha



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

2.11.14 Uva	Vinho
<b>2.12 Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C</b>	
2.12.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix
2.12.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix
2.12.3 Amora	Mínimo 7,5° Brix
2.12.4 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.12.5 Juçara	Mínimo 40,0° Brix
2.12.6 Kiwi	Mínimo 10,0° Brix
2.12.7 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.11.8 Mamão e mamão com laranja	
2.12.8 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.9 Melão	Mínimo 7,0° Brix
2.12.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.12.11 Pêssego	Ausência de descrição, somente para suco
2.12.12 Pera	Mínimo 8,0° Brix
2.12.13 Pitanga	Mínimo 6,0° Brix
2.12.14 Uva	Mínimo 14,0° Brix
<b>2.13 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)</b>	
2.13.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g
2.13.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g
2.13.3 Amora	Mínimo 1,3g/100g
2.13.4 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.13.5 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.13.6 Kiwi	1,3g/100g
2.13.7 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.11.8 Mamão e mamão com laranja	
2.13.8 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.9 Melão	Mínimo 0,14 g/100g
2.13.10 Morango	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.11 Pêssego	Ausência de descrição para polpa, somente para suco
2.13.12 Pera (ácido málico)	0,2g/100g
2.13.13 Pitanga	0,9g/100g
2.13.14 Uva	0,41g/100g
<b>2.14 pH</b>	
2.14.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.14.2 Acerola	Mínimo: 2,8
2.14.3 Amora	Mínimo: 2,8 (crítico)
2.14.4 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico) Máximo 4,2 (crítico)
2.14.5 Juçara	Mínimo: 4,0 (crítico) Máximo: 6,2 (crítico)
2.14.6 Kiwi	Mínimo: 2,8
2.14.7 Manga	Mínimo: 3,3 (crítico) Máximo: 4,5 (crítico)
2.11.8 Mamão e mamão com laranja	
2.14.8 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico)
2.14.9 Melão	Mínimo: 4,5
2.14.10 Morango	Ausência de descrição
2.14.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.14.12 Pera	Ausência de descrição
2.14.13 Pitanga	Mínimo: 2,5 (crítico) Máximo: 3,4 (crítico)



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

2.14.14 Uva	Mínimo: 2,9
<b>2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)</b>	
2.15.1 Abacaxi	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.2 Acerola	Mínimo: 4 g/100g Máximo: 9,50g/100g (crítico)
2.15.3 Amora	Mínimo: 4 g/100g
2.15.4 Goiaba	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.5 Juçara	Máximo: 40 g/100g
2.15.6 Kiwi	Ausência de descrição
2.15.7 Manga	Máximo: 17 g/100g (crítico)
2.11.8 Mamão e mamão com laranja	
2.15.8 Maracujá	Máximo: 18 g/100g (crítico)
2.15.9 Melão	Mínimo: 8 g/100g
2.15.10 Morango	Ausência de descrição
2.15.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.15.12 Pera	Máximo: 12,5 g/100g
2.15.13 Pitanga	Máximo: 9,5 g/100g
2.15.14 Uva	Máximo: 20 g/100g
<b>2.16 Sólidos totais (g/100g)</b>	
2.16.1 Abacaxi	Mínimo: 11,5 g/100g
2.16.2 Acerola	Mínimo: 6,5 g/100g
2.16.3 Amora	Ausência de descrição
2.16.4 Goiaba	Mínimo: 9 g/100g
2.16.5 Juçara	Ausência de descrição
2.16.6 Kiwi	Mínimo 10,5g/100g
2.16.7 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.11.8 Mamão e mamão com laranja	
2.16.8 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.9 Melão	Máximo 12g/100g
2.16.10 Morango	Ausência de descrição
2.16.11 Pêssego	Ausência de descrição
2.16.12 Pera	Mínimo 8,5g/100g
2.16.13 Pitanga	Mínimo 7 g/100g
2.16.14 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.17 Corantes artificiais	Ausência
2.18 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.19 Coliformes a 45°C	10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.20 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
RDC 12/1978 – ANVISA/ M.S.	
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA	
IN 37/18 – MAPA	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínima de 12 meses <-18°C.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	
6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.12:  $\pm 1,0^{\circ}$  ; 2.13 e 2.14:  $\pm 0,2$  g/100g; 2.15 e 2.16:  $\pm 1,0$  g/100g



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**

Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis L. Osbeck*) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

**No produto concentrado:**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

**3 | REFERÊNCIAS**

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

**Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.**

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

**4 | VALIDADE**

Mínimo de 5 dias

**5 | ALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

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

**6 ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^\circ$  Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,1$  mg/kg e 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**PRODUTO: SUCO DE TANGERINA INTEGRAL**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.  
**Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

**No produto concentrado:**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
<b>2.5   Características sensoriais</b>	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Alaranjada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7 Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9 Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
<b>2.11 Conservantes</b>	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

**3 | REFERÊNCIAS**

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

**Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.**

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

**4 | VALIDADE**

4.1 Mínimo de 180 dias.

**5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada

5.2 Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro

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

**6 | ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL**

**1 | CARACTERIZAÇÃO**

Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “Integral” ou “Simples” sera privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

**2 | ANÁLISES MÍNIMAS**

**No produto concentrado:**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Conservantes	
2.12.1 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12.2 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)

**3 | REFERÊNCIAS**

Portaria 86/2016 - MAPA

Decreto nº 6.871/2009

**Instrução Normativa nº 01/2000 – MA.**

Lei nº 8.918/1994 – MAPA

RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.

RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

IN 37 de 01/10/2018

**4 | VALIDADE**

Mínimo de 180 dias.

**5 | EMBALAGEM PRIMÁRIA**

5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.

5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro

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

**6 | ROTULAGEM**

6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^\circ$  Brix; 2.6.1: 1,0 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,1$  mg/kg e 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.



## 5. Alimentos perecíveis – origem animal

### Grupo leite

PRODUTO  
**LEITE PASTEURIZADO**

1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	
2.3	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Líquido
2.6.2	Cor	Branca
2.6.3	Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.7	Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.7.1	Teste para fosfatase	Negativo
2.7.2	Teste para peroxidase	Positivo
2.7.3	Gordura	Mínimo 3,0 g/100 g (crítico)
2.7.4	Acidez	0,14 a 0,18 g ác. Láctico/100 mL
2.7.5	Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6	Índice Crioscópico	Máximo -0,530 oh (-0,512°C)
2.7.7	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.7.8	Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.7.9	Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo: 0,05 mg/kg
2.7.10	Coliformes a 45°C	Máximo 4 NMP/mL
2.7.11	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência
3	REFERÊNCIAS	
RDC 12/2001 – ANVISA/ M.S.		
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.		





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

IN nº 51/2002 MAPA

IN nº 30/2018 MAPA

**4 VALIDADE**

4.1 Mínima de 5 dias < 5°C

4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII, item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)**

5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .

5.2 Embalagem de 1 Litro

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

**6 ROTULAGEM**

6.1 O produto deve ser rotulado como "leite pasteurizado Integral", "leite pasteurizado Padronizado", segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo "Homogeneizado" quando for o caso.

6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.3:  $\pm 0,5$  g/100mL; 2.7.4: 0,1 g/100 mL; 2.7.5:  $\pm 1,0$  g/100 mL; 2.7.6: 0,100 oh; 2.7.7, 2.7.8 e 2.7.9:  $\pm 0,01$  mg/kg.*



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**Grupo iogurte**

PRODUTO  
**BEBIDA LÁCTEA**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>É o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hydrogenada e farinhas.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, (crítico).
2.5.1.	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida.
2.6.2	Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).
2.6.3.	Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s)
2.7	Acidez	0,6 a 2,0 g ác. Láctico/100 mL
2.8	Coliformes a 45°C	Máximo 10 NMP/mL
2.9	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
CP 28/2000 – ANVISA/M.S.		
IN 46/2007 – MAPA		
RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.		
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.		
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.		
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>	
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3	Embalagem de 1 Litro	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	
<i>Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ± 0,2 g/100mL;</i>		
PRODUTO		



Govorno do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**IOGURTE (natural adoçado ou de frutas)**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico).
2.5.1. Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Consistência firme e pastosa
2.6.2 Cor	Característico
2.6.3. Odor e Sabor	Característico
2.7 Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
2.8 Coliformes 45°C	10 NMP/g
2.9 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
CP 16/2000 – ANVISA/M.S.	
IN 46/2007 – MAPA	
RDC 12/2001 – ANVISA/M.S.	
RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
RDC 278/2005 – ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Mínimo de 07 dias a 4°C	
4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3 Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/150 g/ 200g)	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7:  $\pm 0,2$  g/100g



### Grupo origem animal

#### PRODUTO: BISTECA SUÍNA CONGELADA

##### 1 CARACTERIZAÇÃO

Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70g cada, devem ser congeladas a uma temperatura de -8°C a -12°C e produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação.

##### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM/SISBI)	Presença
2.3 Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.4.1 Aspecto	Própria, não amolecida nem pegajosa
2.4.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.4.3 Odor	Próprio (crítico)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.7 Gorduras Totais	Máximo 14,0g/ 100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.9 Nitrato	Ausência (crítico)
2.10 Nitrito	Ausência (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)

##### 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 12/2001 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS
- 3.3 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
- 3.4 RDC 42/2013 – ANVISA/MS

##### 4 VALIDADE

- 4.1 Validade mínima de 6 meses

##### 5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

- 5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
- 5.2 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
- 5.3 Máximo 3 kg ( temperatura - 8°C a -12°C )
- 5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

##### 6 ROTULAGEM

- 6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual



PRODUTO

**FILÉ DE PEIXE CONGELADO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser congelado. Os peixes permitidos são FILÉS sem espinhos de: bagre, pescada, pescadinha, tainha e tilápia. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. O produto deve possuir Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

**Antes do preparo**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	Máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	Próprias
2.5.1 Aspecto	Próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	Ausência (crítico)
2.9 Proteínas	Mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Resíduo Mineral Fixo	Máximo 4,0 g/100g (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Mercúrio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.17 <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulase positiva)	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

3.1 RDC 12/01– ANVISA/M.S.

3.2 RDC 14/14 – ANVISA/M.S.

3.4 Instrução Normativa 22/05 - MAPA

3.5 RDC 42/13 – ANVISA/M.S.

**4 VALIDADE E FABRICAÇÃO**

4.1 Mínimo de 6 meses

4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado

5.2 Máximo 4 kg

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

**6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante

6.2 Máximo 12 kg

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.10:  $\pm 0,8$  g/100g; 2.11:  $\pm 0,4$  g/100g; 2.12:  $\pm 0,1$  mg/100 g; 2.13:  $\pm 0,03$  mg/100 g; 2.14:  $\pm 0,01$  mg/100 g; 2.15:  $\pm 0,05$  mg/kg.*



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

PRODUTO

**SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**

**1 CARACTERIZAÇÃO**

É o produto obtido a partir da carne de sobrecoxa do frango com presença de pele e ossos. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprias, não amolecidas e pegajosas
2.3.2 Cor	Próprias, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Característico (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.5 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6 Gorduras totais	Máximo 20,0g/100g (crítico)
2.7 Proteínas	Mínimo 15,0g/100g (crítico)
2.8 Nitrato	Ausência (crítico)
2.9 Nitrito	Ausência (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmio	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.13 Coliformes a 45°C	Máximo 10 <sup>4</sup> /g (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 12/01– ANVISA/MS
- 3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.3 Instrução Normativa nº 22 – 24/11/2005
- 3.4 RDC 42/13 – ANVISA/MS

**4 VALIDADE E FABRICAÇÃO**

- 4.1 Validade mínima de 6 meses
- 4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

- 5.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.
- 5.2 Máximo 4 kg
- 5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação 1: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±2,0 g/100g; 2.7: ±1,5 g/100g; 2.10: ±0,05 mg/kg; 2.11 e 2.12: 0,01 mg/kg.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**Grupo Ovos**

Produto	
<b>OVO DE GALINHA INTEIRO (BRANCO OU VERMELHO) – até tipo 2</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume, ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, e devem estar limpos
2.2.2 Aroma/Odor	Característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	gema : amarela clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5. Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella sp/25g	ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS:</b>	
3.1 RDC 12/01 - ANVISA	
3.2 Portaria nº 1/90 - MAPA	





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 - Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

3.3 Decreto nº 56.585/65
3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
3.5 RDC 42/13 – ANVISA/M.S.
3.6 RDC 14/14 – ANVISA/MS
<b>4. VALIDADE</b>
4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega
<b>5. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) . Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de Proibida a venda (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo) .
5.2 Máximo 30 ovos
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6  $\pm 0,05$  mg/kg e 2.7:  $\pm 0,01$  mg/kg.*



## ANEXO XII

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de cooperativas e associações detentoras de DAP Jurídica, para fornecimento de alimentos produzidos por agricultores familiares, com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino localizados nos 399 municípios do estado, e no armazém central (fubá), conforme especificações contidas neste Termo de Referência, visando atender o público beneficiário do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 O aquisição será realizada por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, e neste caso, segundo § 1º do mesmo artigo, será feita mediante prévia chamada pública.

2.2 A contratação decorrente do procedimento da presente Chamada Pública se faz imprescindível, tendo em vista a necessidade contínua de fornecer gêneros alimentícios saudáveis, produzidos localmente, para atendimento da alimentação escolar estadual - aproximadamente 900.000 refeições/dia, dando cumprimento às diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, com o intuito de suprir:

- a) No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.
- e) Frutas *in natura* em no mínimo dois dias por semana e hortaliças três dias por semana (280g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período parcial;
- f) Frutas *in natura* em no mínimo quatro dias por semana e hortaliças cinco dias por semana (520g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período integral.

2.3 Proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

2.4 Dar cumprimento à Lei n.º 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que preconizam a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como orientam a aquisição mediante Chamada Pública, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.



2.5 Dar cumprimento à Lei nº 15.673/2007, em que o Estado do Paraná reconhece os Faxinais e sua territorialidade específica.

2.6 Adquirir alimentos orgânicos e de base agroecológica conforme previsto na Lei Estadual nº 16.751/2010, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 4.211/2020, que instituem a alimentação escolar 100% orgânica.

2.7 Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

2.8 Os alimentos da agricultura familiar constituem itens indispensáveis e insubstituíveis na elaboração, oferta e frequência de refeições e lanches servidos aos alunos, visto que são a única possibilidade de fornecimento de alimentos frescos, de alta perecibilidade e curta validade, tais como frutas, hortaliças, legumes, temperos, leite pasteurizado, pães, bolos, iogurte.

2.9 A contratação é exclusiva de associações e cooperativas da agricultura familiar detentoras DAP Jurídica em cumprimento aos critérios definidos pela Lei Federal nº 11.947/09, que também define os critérios de classificação: prioridade para local de produção em relação ao local a ser atendido, seguida de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos e alimentos orgânicos e de base agroecológica (Art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

### **3. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO**

3.1 As PROPONENTES poderão oferecer até 19 (dezenove) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.

3.2 Os grupos foram definidos com base na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que definem como prioridade a oferta e consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados.

3.3 A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.

3.4 Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.

3.5 O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pela quantidade *per capita*, que é a mesma para cada grupo.

3.6 A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas escolas – semanal, quinzenal, mensal, bimestral, trimestral, semestral e anual está descrita no quadro abaixo.



DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE
Frutas I	10	Semanal
Frutas II	11	Semanal
Hortaliças e Semente	13	Semanal
Legumes e tubérculos	13	Semanal
Temperos	07	Semanal
Leite	01	Semanal
Batatas	03	Quinzenal
Panificados	06	Quinzenal
Suco de frutas	16	Mensal
Ovos	01	Mensal
Iogurte	02	Bimestral
Complemento	01	Bimestral
Feijão carioca	01	Trimestral
Feijão preto	01	Trimestral
Arroz	02	Trimestral
Origem animal	05	Semestral
Farinhas	04	Semestral
Grãos	01	Anual
Frutas Vermelhas	03	Anual
<b>TOTAL: 19</b>	101	

3.7 A composição dos grupos contempla a Portaria Interministerial nº 284/2018, que institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e PNAE, integrando os seguintes alimentos: *abacaxi, jabuticaba, maracujá e pinhão*.

3.8 Nas escolas das ilhas os itens de entrega semanal poderão ser entregues com frequência quinzenal.

#### 4. PREÇOS

4.1 Os preços dos gêneros alimentícios são estabelecidos e fixados de acordo com as normas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020, que determina que a pesquisa de preços seja realizada nas Feiras do Produtor.

4.2 A coleta de dados foi realizada pelos Núcleos Regionais da Secretaria de Estado do Abastecimento e Agricultura do Paraná – SEAB, em três períodos do ano – março junho e setembro, em Feiras do Produtor de regiões representativas do Estado, bem como de forma complementar, mediante visitas a propriedades de agricultores familiares em regiões onde o número e a frequência de feiras livres é menor. Os dados foram consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB, e publicada em diário oficial.

4.3 Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos também são pesquisados pelo DERAL/SEAB, e caso apresentem valores que superem o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Art. 31, § 5º, que estabelece como teto de acréscimo o índice de 30% em relação aos produtos convencionais, os preços são ajustados para o referido limite.



4.4 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor, tais como iogurte, panificados, leite, farinhas e polpa de frutas foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 9º, do Decreto Estadual n.º 2.734/2015 e 4.993/2015 e Art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

4.4.1 Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

a) Mídia Especializada e em sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com registro da data e horário da consulta.

b) Painel de preços do Comprasnet – Governo Federal/ Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – preços médios disponibilizados no sítio <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>.

c) Pesquisa com os fornecedores da agricultura familiar – grupos iogurte, leite, panificados e sucos (fls. 359-393).

4.4.2 Foi utilizada a média de preços, conforme autorizado pela Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Art. 28, §1º.

4.5 O preço dos produtos entregues nas ilhas paranaenses apresenta um acréscimo linear de 30% (trinta por cento) sobre o preço do restante do estado, em razão do valor do frete marítimo ser diferenciado.

4.6 Nos preços estabelecidos estão consideradas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da contratada, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

4.7 Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue nos estabelecimentos escolares, com base na Tabela de Preços PNAE do exercício.

4.8 De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261/2003, ficam *“isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”*, de maneira que as cooperativa/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

4.9 Os alimentos que integram cada um dos 19 (dezenove) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.



### TABELA DE PREÇOS PNAE - 2021

#### ENTREGA SEMANAL

Grupo Frutas I			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abacate	kg	3,06	3,49	3,98	4,54
02	Banana caturra	kg	3,06	3,98	3,98	5,17
03	Banana maçã/prata	kg	4,18	4,68	5,43	6,09
04	Laranja baiana/lima	kg	4,02	4,50	5,23	5,85
05	Laranja pera	kg	2,57	3,34	3,34	4,34
06	Mamão	kg	3,67	4,11	4,77	5,34
07	Melancia	kg	2,10	2,35	2,73	3,06
08	Melão	kg	4,15	4,65	5,40	6,04
09	Tangerina poncã	kg	3,52	3,94	4,58	5,13
10	Tangerina mexerica/mimosa/murcote/bergamota	kg	3,19	4,15	4,15	5,39

**Padrão de qualidade geral:** Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Frutas II			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abacaxi	kg	4,36	5,67	5,67	7,37
02	Caqui chocolate/café	kg	5,32	5,96	6,92	7,75
03	Goiaba	kg	5,66	6,34	7,36	8,24
04	Jabuticaba	kg	5,93	6,64	7,71	8,63
05	Kiwi	kg	9,71	10,88	12,62	14,14
06	Maçã	kg	5,98	7,77	7,77	10,11
07	Manga	kg	4,77	5,34	6,20	6,95
08	Maracujá	kg	5,77	7,50	7,50	9,75
09	Pera	kg	6,19	8,05	8,05	10,46
10	Pêssego	kg	4,68	5,24	6,08	6,81
11	Uva	kg	8,57	9,60	11,14	12,48

**Padrão de qualidade geral:** Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Hortaliças e Semente			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	kg	4,62	6,01	6,01	7,81
02	Agrião	kg	9,77	10,94	12,70	14,23
03	Alface	kg	6,98	7,99	9,07	10,39
04	Almeirão	kg	6,87	7,69	8,93	10,00
05	Couve manteiga	kg	7,72	8,65	10,04	11,24
06	Escarola	kg	4,86	5,43	6,32	7,06
07	Espinafre	kg	7,67	9,66	9,97	12,56
08	Ervilha torta	kg	11,41	12,78	14,83	16,61
09	Pinhão	kg	7,21	8,08	9,37	10,50
10	Quiabo	kg	6,28	7,70	8,16	10,01
11	Rabanete	kg	5,37	6,01	6,98	7,82
12	Repolho verde/roxo	kg	2,62	3,35	3,41	4,36
13	Rúcula	kg	7,86	8,87	10,22	11,53

**Padrão de qualidade geral:** Frescas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Legumes e tubérculos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada e picada	kg	4,90	6,28	6,37	8,16
02	Abobrinha verde	kg	3,18	3,71	4,13	4,82
03	Berinjela	kg	3,57	4,64	4,64	6,03
04	Beterraba	kg	3,36	4,37	4,37	5,68
05	Brócolis	kg	6,23	7,84	8,10	10,19
06	Cenoura	kg	3,57	4,64	4,64	6,03
07	Chuchu	kg	3,37	3,90	4,38	5,07
08	Couve flor	kg	5,67	7,37	7,37	9,58
09	Mandioca descascada e picada	kg	4,21	5,31	5,47	6,90
10	Milho verde com até 3 palhas	kg	5,01	5,61	6,51	7,29
11	Pepino	kg	3,36	4,37	4,37	5,68
12	Tomate	kg	4,02	5,23	5,23	6,79
13	Vagem	kg	8,07	9,04	10,49	11,75

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa, contendo etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.

**Padrão de qualidade específico complementar:**

- Abóbora e mandioca: descascadas, cruas, picadas, embaladas, transportadas e armazenadas a vácuo, congeladas, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.



**Governo do Estado do Paraná**  
**Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional**  
**Departamento de Nutrição e Alimentação**



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

- **Milho verde:** fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminação e desidratação.
- **Pinhão:** deve ser somente a semente da pinha madura.

Grupo Temperos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	kg	26,14	32,30	33,98	41,99
02	Cebola	kg	3,84	4,99	4,99	6,49
03	Cebolinha Verde	kg	13,88	15,55	18,04	20,21
04	Limão	kg	3,10	3,55	4,03	4,62
05	Molho de tomate	kg	17,20	19,26	22,36	25,04
06	Pimentão	kg	4,51	5,86	5,86	7,62
07	Salsinha	kg	14,38	16,11	18,69	20,94

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.

Grupo Leite			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Escolas das ilhas
01	Leite pasteurizado	L	3,43	4,46

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XI.



**ENTREGA QUINZENAL**

Grupo Panificados			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Cuca/bolo simples	kg	15,22	18,87	19,79	24,53
2	Pão caseiro	kg	12,29	15,24	15,98	19,81
3	Pão enriquecido com legumes e/ou tubérculos (abóbora, cenoura, beterraba, espinafre, batata, batata doce) – mínimo de 100 gr de legumes para cada quilo de pão	kg	12,81	15,89	16,66	20,65
4	Pão de grãos e sementes (chia, gergelim, aveia, linhaça, semente de girassol) – mínimo 5 gr de cada grão e semente para cada quilo de pão	kg	13,58	16,83	17,65	21,88
5	Pão de leite	kg	11,81	14,64	15,35	19,04
6	Pão de milho	kg	12,54	15,55	16,30	20,21

**Padrão de qualidade:** pães fatiados\* em fatias finas, cuca e bolos embalados um a um, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e **de congelamento**, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.

\*Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar por escrito.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Batatas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Batata doce	kg	2,65	3,45	3,45	4,48
02	Batata inglesa/monalisa/binje	kg	3,65	4,75	4,75	6,17
03	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	kg	7,46	9,64	9,70	12,53

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.

### ENTREGA MENSAL

Grupo Ovos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Ovos até tipo 2	dz	5,83	7,58

**Padrão de Identidade e Qualidade:**  
**Padrão de qualidade:** grupo 1 ou 2 com a casca de cor branca ou avermelhada, classe A ou B, tipo I (extra) ou tipo II (grande) e **peso deverá ser maior ou igual a 55g**. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Suco de frutas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Polpa de Abacaxi	kg	13,78	17,09	17,92	22,22
02	Polpa de Acerola	kg	11,34	14,06	14,74	18,28
03	Polpa de Acerola com laranja	kg	13,48	16,71	17,52	21,72
04	Polpa de Goiaba	kg	11,05	13,71	14,37	17,82
05	Polpa de Juçara	kg	15,21	18,85	19,77	24,51
06	Polpa de Kiwi	kg	17,01	21,10	22,12	27,43
07	Polpa de Mamão	kg	11,60	14,39	15,08	18,70
08	Polpa de Mamão com laranja	kg	13,40	16,62	17,42	21,60
09	Polpa de Manga	kg	11,45	14,20	14,89	18,46
10	Polpa de Maracujá	kg	16,18	20,07	21,04	26,09
11	Polpa de Melão	kg	13,65	16,93	17,75	22,00
12	Polpa de Morango	kg	17,49	21,69	22,74	28,20
13	Polpa de Pêssego	kg	15,49	19,20	20,13	24,97
14	Polpa de Uva	kg	14,71	18,24	19,12	23,71
15	Suco de laranja/tangerina integral	litro	11,72	15,24	13,13	17,06
16	Suco de uva integral	litro	11,13	14,47	12,47	16,21

**Padrão de qualidade:** etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA, sabor. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.



### ENTREGA BIMESTRAL

Grupo logurte			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Bebida láctea	L	3,58	4,65
02	logurte	L	5,06	6,58
<b>Padrão de Identidade e Qualidade:</b> descrito no Anexo XI.				

Grupo Complementos/Doce pastoso			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Doce de frutas ou de abóbora pastoso/geleia	Kg	18,58	20,81	20,81	27,05

**Padrão de qualidade:** preparado de frutas e legumes sãos, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural da pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.



**ENTREGA TRIMESTRAL (ABRIL/JULHO/SETEMBRO)**

Grupo Arroz			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Arroz polido até tipo 2	kg	3,87	5,03	5,03	6,54
02	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	5,50	7,15	7,15	9,30

**Padrão de Identidade e Qualidade:** classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2). Não é permitida a mistura de classes. Validade mínima de 12 meses. Embalagem plástica atóxica, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 5 kg, contendo denominação do produto data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios serão descritos no Anexo XI

Grupo Feijão carioca/cores			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Feijão carioca/cores até tipo 2	kg	7,31	9,50	9,50	12,35

**Padrão de Identidade e Qualidade:** o produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa parasitos e em perfeito estado de conservação; validade mínima de 6 meses para entrega ponto a ponto. Embalagem plástica atóxica, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios serão descritos no Anexo XI.



Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

Grupo Feijão preto			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Feijão preto até tipo 2	kg	6,46	8,40	8,40	10,92

**Padrão de Identidade e Qualidade:** o produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa parasitos e em perfeito estado de conservação; validade mínima de 6 meses para entrega ponto a ponto. Embalagem plástica atóxica, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios serão descritos no Anexo XI.





Governo do Estado do Paraná  
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional  
Departamento de Nutrição e Alimentação



Protocolo nº 16.835.403-7 – Chamada Pública nº 001/2020 – FUNDEPAR

**ENTREGA SEMESTRAL**

<b>Grupo Origem animal ((março e julho*))</b>			<b>Preço (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Escolas do continente</b>	<b>Escolas das ilhas</b>
1	Bisteca suína congelada	kg	14,01	18,21
2	Filé de bagre ou pescada congelado	kg	27,49	35,74
3	Filé de tilápia congelado	kg	31,36	40,77
4	Filé de tainha congelado *	kg	12,00	15,60
5	Sobrecoxa de frango congelada com osso	kg	8,63	11,22

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XI. **Antes da entrega de cada lote o fornecedor deverá encaminhar ao DNA o Certificado de análises e ensaios dos produtos contendo os parâmetros solicitados para cada lote.**

<b>Grupo Farinhas (março e julho)</b>			<b>Preço (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Escolas do continente</b>	<b>Escolas das ilhas</b>
			<b>Convencional</b>	<b>Convencional</b>
01	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	6,90	8,97
02	Farinha de trigo branca	kg	3,51	4,56
03	Farinha de milho flocada branca/amarela - biju	kg	4,04	5,25
04	Fubá de milho enriquecido com ferro e ác. Fólico* (entrega somente no armazém central)	kg	3,56	-

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XI.  
\*O fubá será entregue exclusivamente no armazém central em razão da necessidade de verificação dos índices de ferro e ácido fólico.



## ENTREGA ANUAL

Grupo Grãos (maio e agosto)			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Milho de pipoca	kg	6,63	8,62	8,62	11,20

**Padrão de qualidade:** o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, classificação tipo 1, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180° C. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo XI.

Grupo Frutas Vermelhas (setembro e novembro)			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Ameixa	kg	6,60	8,58	8,58	11,15
02	Amora/framboesa	kg	12,00	15,60	15,60	20,28
03	Morango	kg	17,19	21,69	22,35	28,20

**Padrão de qualidade geral:** Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. descrito no Anexo XI.



## 5. SUSTENTABILIDADE

5.1. As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

5.1.1 Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

5.1.2 Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam, mediante termo de aceite no Sistema Eletrônico Merenda, ou em meio físico.

5.1.3 O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

## 6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1 Considerando que a Chamada Pública da Agricultura Familiar deve atender ao contido na Lei Federal nº 11.947/2009, sendo exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP Jurídica, não se aplicam a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Complementar Estadual nº 163/2013 e o Decreto Estadual nº 2.474/2015.

## 7. ENTREGAS, PRAZO E CONDIÇÕES.

7.1 As entregas dos gêneros alimentícios devem ser realizadas nos endereços das escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

7.2 A entrega das **carnes suína, frango e peixe** do grupo origem animal deverá ser autorizada pelo Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar – DNA, somente após **o envio do Certificado de análises e ensaios dos produtos contendo os parâmetros solicitados para cada lote**. Será admitida uma variação de + ou - 10% com relação ao valor calórico e aos nutrientes declarados na ficha técnica em comparação aos obtidos através do Certificado de análises. Os certificados de análises apresentados, além dos parâmetros constantes no Manual de Especificação Técnica, deverão conter os seguintes dados: cabeçalho com a identificação do laboratório responsável pelas análises, nome do produto/amostra, identificação da associação/cooperativa (fornecedora da amostra), marca do produto, data de fabricação, data de validade, data de recebimento da amostra.

7.3 A emissão do Certificado de Análises e a realização dos ensaios deverão ser realizadas por:

- laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal; ou
- laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde; ou
- laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle; ou
- laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.



7.4 O produto **fubá** entregue no armazém central será recebido:

7.4.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

7.4.2 Definitivamente, caso tenham sido coletados pelo controle de qualidade, após a emissão da conclusão das análises pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR indicando aprovação e conformidade com as especificações constantes no Edital e Manual de Especificação Técnica, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

7.4.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

7.5 A entrega no armazém central deverá ser agendada com antecedência, conforme cronograma de recebimento enviado pela gestão do Programa.

7.6 A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados ponto a ponto poderá ser consultada na página eletrônica, ou [www.educadores.diaadia.pr.gov.br](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br) em “Consulta escola”. Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

7.7 A contratada deverá se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo durante o período do contrato, para que haja diversificação do cardápio, recomendando-se **no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.**

7.8 Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo, caso contrário, caberá à instituição de ensino a possibilidade de recusar produtos repetitivos, desde que autorizado pelo Departamento de Nutrição e Escolar/Fundepar.

7.9 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a escola, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada escola, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

7.10 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar.

7.11 As entregas diretamente nas escolas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo conforme descrito no quadro abaixo, exceto as escolas das ilhas que podem ter os itens de entrega semanal fornecidos quinzenalmente.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas I e II, hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Batatas e panificados	2ª a 3ª feira
Mensal	Sucos, ovos e iogurte	2ª a 6ª feira
Bimestral	Doce pastoso	
Trimestral	Arroz e feijão	
Semestral	Origem animal	2ª a 3ª feira
	Farinhas	



7.12 A entrega dos feijões seguirá a preferência de cada escola, conforme definido no Projeto de Venda.

7.13 As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da escola.

7.14 Não é permitida a entrega retroativa de produtos, caso não tenham sido entregues no prazo previsto no cronograma.

7.15 Os produtos de origem animal somente podem ser fornecidos de acordo com abrangência de sua inspeção, ou seja, pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção do Paraná - SIP (fornecido para entregas nas escolas do Estado), ou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

7.16 Produtos com qualidade inferior ou em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade descrito neste Edital poderão ser devolvidos ou recusados, em qualquer tempo, e deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus à Contratante.

## 8. GUIAS DE ENTREGA

8.1 As entregas poderão utilizar o documento “Guia de Entrega”, não sendo necessária emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto a entrega de fubá efetuada no armazém central do Programa, que deverá utilizar notas fiscais.

8.2 **O Regime Especial de Circulação de Mercadorias n.º 6.000/2018**, válido até 01/07/2023, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com a “Guia de Entrega”, devidamente numerado, acompanhado da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando os respectivos Romaneio de Entrega, assinados pelos responsáveis das escolas.

8.3 Na emissão das Guia de Entrega e Notas Fiscais devem ser utilizadas as nomenclaturas e preços de cada alimento, conforme consta na Tabela de Preços.

8.4 Cada entrega ponto a ponto deverá ser acompanhada da Guia de Entrega, emitida pela contratada, contendo a razão social, CNPJ, endereço e telefone do fornecedor, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, lote, preço e valor total.

8.5 Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos nas escolas, a Guia de Entrega deverá ser preenchida corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo, número do documento de identificação e carimbo da instituição de ensino.

8.6 Rasuras e/ou incorreções na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba ao FUNDEPAR, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.

8.7 As informações constantes na Guia de Entrega deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.



8.8A Guia de Entrega será recebida e assinada pela escola **somente** se estiver corretamente preenchido com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

8.9 A Resolução SESA/PR nº 748/2014, que dispõe sobre as regras de rotulagem de alimentos, tanto embalados quanto a granel, deve ser observada no fornecimento dos alimentos e pode ser obtida na página <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilhaAlimentoRastreado.pdf>

8.10 No caso dos fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. O número de cada lote deve ser registrado na Guia de Entrega.

8.11 No caso em que os alimentos são entregues diretamente pelos agricultores, sem passar pela associação ou cooperativa, os dados de origem do produto devem ser registrados no verso da Guia de Entrega, a saber: nome completo do produtor, CPF, nome fantasia (se existente) e endereço completo. Estes dados podem ser registrados mediante carimbo previamente confeccionado com todos os dados exigidos.

## 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

9.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

9.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato.

9.6 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

9.8 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

9.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser



repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

9.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

10.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

10.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

10.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

10.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

10.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

10.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## 11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou Nota do Produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

11.2 O pagamento das entregas ponto a ponto ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo VII e municípios jurisdicionados a cada Núcleo Regional de Educação (NRE) no Anexo VIII).

11.3 O pagamento das entregas no armazém central ocorrerá através de depósito bancário efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

11.4 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.



11.5 As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.

11.6 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente.

11.6.1 Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos) entre o valor das notas fiscais e o somatório das guias de remessa, visto que o arredondamento dos valores das guias de remessa omitem valores milésimos dos produtos, e no ato da emissão da nota fiscal, ao multiplicar a quantidade total pelo valor do produto, as diferenças são identificadas. Não se trata de pagamento a maior, e sim pagamento correto, considerando que se trata da quantidade de produtos efetivamente entregues, multiplicado pelo preço previsto no presente edital.

11.6.2 As contratadas poderão aderir ao sistema de emissão eletrônica de guias de entrega a ser realizada por meio do Sistema Eletrônico Merenda. Nesse caso terão ao final de cada mês o rascunho da nota fiscal a ser emitida, gerado eletronicamente, com o valor consolidado de todas as guias de entrega registradas no Sistema Merenda, e recebidas pelas escolas.

11.7 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.8 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”** (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

11.9 As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

11.10 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

## 12. PROPOSTAS DE PREÇOS E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

12.1 Os preços são previamente definidos conforme descrito no item 4 deste Termo de Referência, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020, não havendo proposta de preços diferenciados pelos fornecedores.





12.2 A associação ou cooperativa contratada é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade do contrato. Constatado qualquer problema, cabe ao contratado efetuar a troca do produto.

12.3 A Habilitação deverá observar as regras constantes no Capítulo II do Título III da Lei Estadual nº 15.608/2007, no que couber. Todas as exigências legais estão descritas no Edital e seus anexos.

### **13. SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto da Chamada Pública.

13.2 Caso haja terceirização de processamento/abate, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação, contudo é uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não podendo ocorrer emissão de documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

13.3 O Ato Cooperativo não poderá ser utilizado como meio de subcontratação do fornecimento de produtos entre cooperativas, tendo como base o Art. 79 da Lei nº 5.764/71, visto que se denominam atos cooperativos os praticados entre as cooperativas e seus associados, entre estes e aquelas e pelas cooperativas entre si quando associados, para a consecução dos objetivos sociais, não implicando em operação de mercado, nem contrato de compra e venda de produto ou mercadoria.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1 Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portadores de DAP Jurídica.

### **15. CONTROLE DE EXECUÇÃO**

15.1 Nos termos do art. 118 da Lei Estadual n.º 15.608/2007, será designado pela Administração um gestor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. É permitida a contratação de terceiros para assistir e subsidiar o gestor de informações pertinentes a essa atribuição.

15.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade das Contratadas, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

15.3 O gestor de contratos anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.4 Nos termos do Art.118 da Lei nº 15.608/2007, as funções de gestor e fiscal do contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria, emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.



15.5 São atribuições do Gestor de Contrato, gerente funcional, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, conforme o Art. 72 do Decreto Estadual nº 4.993/2016, especialmente:

- I- Analisar a documentação que antecede o pagamento;
- II- Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III- Analisar eventuais alterações contratuais, depois de ouvido o fiscal do contrato;
- IV- Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V- Acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- VI- Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços.

15.6 Cabe ao fiscal de contrato a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, destacando-se:

- I- esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- II- expedir, através de notificações, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
- III- adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;
- IV- conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;
- V- determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;
- VI- determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento das entregas;
- VII- receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;
- VIII- dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- IX- requerer das cooperativa/associações testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;
- X- realizar, na forma do art. 123 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
- XI- propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;
- XII- outras atividades compatíveis com a função.

§ 1.º A fiscalização da execução contratual deve ser realizada de forma adequada por profissional com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado.

§ 2.º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

§ 3.º O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



§ 4.º O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 128 e 150 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

## 16. CONTROLE DE QUALIDADE

16.1 Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

16.2 Caso ocorram três ou mais reclamações formais a respeito de irregularidades no fornecimento ou má qualidade de algum alimento, a contratada poderá ter as entregas suspensas temporariamente ou ter o item cancelado em definitivo, em que serão observadas as disposições dos artigos 128 a 131 da Lei Estadual nº 15,608/07, sem prejuízo da possibilidade de providências administrativas de natureza cautelar.

16.3 Os alimentos deverão atender ao disposto no Edital e legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16.4 No caso de terceirização de serviços deverão constar na rotulagem tanto os dados do contratado quanto da terceirizada/beneficiadora.

16.5 Ao participar da Chamada Pública os fornecedores declaram ciência e autorizam o acesso aos laudos técnicos do leite pasteurizado, emitidos pelos laboratórios que efetuam as análises periódicas.

16.6 As medidas supracitadas não prejudicam a imposição de eventuais penalidades.

## 17. ESTIMATIVA DE VALORES CONTRATUAIS

17.1 O valor do Pré-projeto de Fornecimento e Projeto Final é calculado pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando como referência a média dos preços dos itens de cada grupo, multiplicado pela quantidade semanal, exceto os grupos iogurte e panificados, para os quais são considerados os preços do item com maior preço.

17.2 A quantidade semanal é resultado do total de refeições de cada estabelecimento de ensino multiplicado pela quantidade *per capita* de cada grupo, que é definida a cada Chamada Pública.

17.3 Os valores do Pré-projeto e Projeto Final de Fornecimento, portanto, são estimados, podendo variar conforme o tipo de alimento fornecido, sua frequência e quantidade. Se fornecida maior quantidade de itens com maior preço, maior será a velocidade com que o valor previsto será atingido, podendo, nesse caso, ser necessário encerrar o fornecimento antes do final do ano letivo, e assim não ultrapassar o valor contratual. Da mesma forma, caso a contratada entregue a maior parte dos alimentos de menor preço, o valor total do contrato poderá não ser atingido, não cabendo ao FUNDEPAR a obrigatoriedade de cumprir o valor médio estimado, nem quaisquer ônus às partes decorrentes disto.



17.4 Caso sejam ofertados alimentos orgânicos e convencionais, o valor estimado do contrato será baseado na média destes produtos.

17.5 A meta de cumprimento integral é referente às quantidades contratadas, e não ao valor contratual, segundo justificativa exposta nos itens anteriores.

## 18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da Chamada Pública e da contratação é prevista no Edital, observadas as disposições pertinentes da Lei Estadual nº 15.608/07 e Lei Federal nº 8666/93.

Atenciosamente,

**Angelo Marco Mortella**  
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação  
Portaria nº 0182/2020

De acordo,

**Eliane Teruel Carmona**  
Diretora Técnica  
Portaria nº 278/2020

Responsável pela elaboração/ajuste do Termo de Referência:

**Andréa Bruginski**  
Nutricionista Responsável Técnica  
Portaria nº 0178/2019

APROVO o presente Termo de Referência e o Manual de Especificações Técnicas contido às fls. 396-445.

**Alessandro da Silva Oliveira**  
Diretor Presidente  
Decreto nº 4.914/2020