

**EDITAL CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 001/2023**

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública – Agricultura Familiar do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, torna público que realizará CHAMADA PÚBLICA nos seguintes termos:

**CHAMADA PÚBLICA:****Nº 001/2023****Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:  
Das 08h00min do dia 03/03/2023****Até às  
17h00min do dia 23/03/2023**

Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.

**1. OBJETO**

A presente CHAMADA PÚBLICA tem por objeto 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).

**2. VALOR MÁXIMO DA CHAMADA PÚBLICA**

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ 100.000.000,00 (cem milhões).

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

Unidade: 4101

Dotação orçamentária: 4101.12.368.42.6470 – Gestão Administrativa das Unidades Escolares-

Natureza da despesa: 3390.3200

Sub Elemento da despesa: 3201 – Merenda Escolar

Fonte de recurso: 116 – Recurso Federal – Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE

**4. SISTEMA DA CHAMADA PÚBLICA**

**4.1** O processo de classificação da CHAMADA PÚBLICA ocorrerá exclusivamente por meio 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.

**4.2** O edital está disponível na internet, na página do Portal FUNDEPAR - <<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 (dezesete horas).

**4.3** Os trabalhos serão conduzidos pela Comissão de Análise e Julgamento da CHAMADA PÚBLICA, designada pela Portaria n.º 040/2023, publicada no DIOE/PR, edição nº 11.353, de 03/02/2023, servidores(as) do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar.

- **E-mail:** [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br)

- **Telefones:** (41) 3250-8318 e 3250-8249

- **Endereço:** Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80035-050, Curitiba/PR

- **O atendimento será feito no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.**

**5. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS****5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital de CHAMADA PÚBLICA por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 8.666/1993 Lei n.º 15.608/2007, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de encerramento da elaboração de projetos de venda no Sistema Eletrônico Merenda, 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 no e-mail, conforme for o caso. Os esclarecimentos solicitados serão

respondidos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data do fechamento do sistema eletrônico aos projetos de venda. Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

## 5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 8 das Condições Gerais deste Edital;

## 5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS

No curso da CHAMADA PÚBLICA, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

## 6. CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA

**6.1** A CHAMADA PÚBLICA e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais da dispensa de CHAMADA PÚBLICA e pelo disposto nos demais anexos do edital.

**6.2** A CHAMADA PÚBLICA será regida pela Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020, que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pela Lei Federal nº 8.666/1993, Lei nº 15.608/2007, bem como as suas devidas alterações.

### CONDIÇÕES GERAIS DA CHAMADA PÚBLICA

#### 1. CRITÉRIO PARA PARTICIPAÇÃO

1.1 É permitida a participação de fornecedores que possuem DAP ou CAF jurídica.

1.2 É permitida a participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídos com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para o Programa Nacional de Alimentação Escolar

– PNAE, constante na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

1.3 PROPONENTES que possuem filiais devem se cadastrar e elaborar pré-projeto somente com o CNPJ da DAP ou CAF 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.

1.4 Os interessados em participar da CHAMADA PÚBLICA devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 do presente Edital.

1.5 Não poderão participar desta CHAMADA PÚBLICA pessoas físicas ou jurídicas que:

1.5.1 Tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

1.5.2 Constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 1.5.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

1.5.3 Tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 1.5.1;

1.5.4 Não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

1.5.5 Mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na CHAMADA PÚBLICA ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

1.5.6 O servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

1.5.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

1.5.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 16 da Lei Federal nº 15.608/2007

1.6 A participação nesta CHAMADA PÚBLICA implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

1.7 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

1.8 A Comissão de Análise e Julgamento verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

1.9 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.

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

## 2. CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO

2.1 A classificação dos pré-projetos de fornecimento ocorrerá mediante pontuação conjugada, obtida nas categorias LOCAL E TIPO.

2.2 A pontuação como LOCAL - município, região imediata ou intermediária, estado ou país será obtida onde a PROPONENTE tiver maior número absoluto de DAPs ou CAFs principais registradas na DAP ou CAF Jurídica.

**2.3 A pontuação em cada uma das cinco categorias de LOCAL são as seguintes:**

**2.3.1 Município – 16 pontos;**

**2.3.2 Região imediata – 12 pontos;**

**2.3.3 Região intermediária – 8 pontos;**

**2.3.4 Estado – 4 pontos;**

**2.3.5 País – zero pontos.**

2.4 A pontuação como TIPO - assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, produtores orgânicos e agroecológicos, alimentos livres de transgênicos será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:

2.4.1 Mais de 50% de DAPS ou CAFs principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – **2 (dois) pontos;**

2.4.2 Mais de 10% de detentores de DAPs ou CAFs principais com certificação orgânica – **1 (um) ponto.**

**2.4.3 Possuir grupos integrados por alimentos livres de transgênicos – 0,5 (meio) ponto.**

2.5 A pontuação 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.

2.6 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.

## 3. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS

O prazo de validade das propostas, após a contratação, será de um ano. Até a fase de homologação serão aceitas desistências parciais ou totais, e nesse caso as propostas perderão a validade.

## 4. RESERVA DE LOTES PARA ME E EPP

Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA é exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP OU CAF Jurídica - Lei Federal nº 11.947/2009, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

## 5. ANEXOS

Anexo I – Cadastro de proponentes e de projetos de venda;

Anexo II – Documentos de Habilitação

Anexo III – Guia de entrega

Anexo IV – Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE

Anexo V – Minuta do contrato – entrega ponto a ponto

Anexo VI – Minuta do contrato – entrega no armazém central

Anexo VII - Declaração LGPD

Anexo VIII – Relação dos municípios jurisdicionados aos NREs

Anexo IX – Classificação das regiões

Anexo X - Lista escolas das ilhas

Anexo XI - Lista escolas do campo e indígenas

Anexo XII - Termo de Referência

Anexo XIII - Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos de Identidade Qualidade – PIQ

## **CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA**

### 1. A REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

1.1 A CHAMADA PÚBLICA será realizada por meio eletrônico, Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.2 A CHAMADA PÚBLICA será conduzida pela Comissão de Análise e Julgamento constituída por meio da

Portaria nº 040/2023.

1.3 A Comissão de Análise e Julgamento exercerá as atribuições previstas na Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 15.608/2007.

1.4 Para acesso ao sistema merenda, os interessados deverão se cadastrar ou renovar o cadastro, no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.4.1 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.

1.5 Cabe a PROPONENTE acompanhar as operações no sistema eletrônico merenda durante o prazo de elaboração de propostas da CHAMADA PÚBLICA, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## 2. CADASTRO NO SISTEMA ELETRONICO

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

2.1.1 Cadastro geral (obrigatório).

2.1.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

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

2.1.4 Cadastro técnico, quando couber;

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

2.2 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;

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

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

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

2.3.3 O cadastro de associados deve estar em consonância com o extrato da DAP OU CAF Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na DAP OU CAF Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda. Para a classificação de localidade o Sistema Eletrônico fará a contabilização somente das DAPs ou CAFs PRINCIPAIS.

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

2.4 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.

2.5 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.

2.6 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, a ser preenchido quando da elaboração do pré-projeto de venda, item 6.1 das Condições Gerais.

2.7 O cadastro no módulo técnico deverá ser realizado no caso de propostas de fornecimento dos itens dos grupos legumes (itens abóbora e mandioca), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos, origem animal, arroz, feijão e farinhas.

2.8 A aprovação dos documentos técnicos 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.

2.9 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.

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

## 3. DO PREENCHIMENTO DO PRÉ PROJETO DE VENDA

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

3.2 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.

3.3 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

3.3.1 **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.

3.3.2 **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.

3.4 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.

3.5 A PROPONENTE poderá ofertar até 16 (dezesesseis) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XII).

3.6 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 FRUTAS, HORTALIÇAS E SEMENTES, LEGUMES E TUBÉRCULOS E TEMPEROS para **TODOS** os estabelecimentos estaduais de ensino. Os outros grupos permitem a seleção de fornecimento por estabelecimento de ensino.

3.7 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.

3.8 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”.

3.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

3.10 O sistema merenda ficará aberto para cadastro de pré-projetos de venda por no mínimo 20 dias corridos, conforme preconizado pela legislação do PNAE.

#### 4. CLASSIFICAÇÃO

4.1 A classificação dos PROPONENTES será gerada pelo sistema merenda, a partir das pontuações obtidas em cada município e grupo de alimentos, com base nos critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

4.2 A Comissão de Análise e Julgamento realizará a conferência dos dados cadastrados e a documentação anexada, inerentes à geração de pontuação (DAP OU CAF Jurídica, lista de associados, certidões de produtores orgânicos e de base agroecológica, comprovação de alimento livre de transgênico, condição de comunidade faxinalense), e dos documentos de habilitação, realizando diligências quando necessário.

4.3 O sistema merenda ordenará, automaticamente, os PROPONENTES classificados por município e grupo de alimento. O resultado da classificação será divulgado no endereço <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>>

4.4 Será classificada a PROPONENTE que obtiver maior pontuação, atender as condições e tiver aprovados os documentos de habilitação.

4.5 Os pré-projetos classificados serão convertidos automaticamente pelo sistema merenda em projetos de venda.

4.6 A classificação dos pré-projetos de fornecimento ocorrerá mediante pontuação conjugada, obtida nas categorias LOCAL E TIPO.

4.7 A pontuação como LOCAL - município, região imediata ou intermediária, estado ou país será obtida onde a PROPONENTE tiver maior número absoluto de DAPs ou CAFs principais registradas na DAP OU CAF Jurídica.

4.8 A pontuação em cada uma das cinco categorias de LOCAL são as seguintes:

**4.8.1 Município – 16 pontos;**

**4.8.2 Região imediata – 12 pontos;**

**4.8.3 Região intermediária – 8 pontos;**

**4.8.4 Estado – 4 pontos;**

**4.8.5 País – zero pontos.**

4.9 A pontuação será referente a uma das categorias de LOCAL, não sendo cumulativa.

4.10 A pontuação como país será obtida no caso da PROPONENTE não possuir maioria de DAPs ou CAFs principais no estado. A pontuação zero não elimina a PROPONENTE.

4.11 A pontuação como TIPO - assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, produtores orgânicos e agroecológicos, alimentos livres de transgênicos será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:

**4.11.1** Mais de 50% de DAPS OU CAFS principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades

tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – **2 (dois) pontos;**

**4.11.2** Mais de 10% de detentores de DAPs ou CAFs principais com certificação orgânica – **1 (um) ponto.**

**4.11.3** No grupo farinhas, possuir alimentos livres de transgênicos – **0,5 (meio) ponto.**

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

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

4.14 No caso de empate entre PROPONENTES caracterizados como orgânicos e agroecológicos, terão prioridade as com maior porcentagem de DAPs ou CAFs principais com certificação orgânica.

4.15 Em caso de empate geral, terão prioridade as PROPONENTES representantes de grupos formais (associações e cooperativas) sobre cooperativas centrais da agricultura familiar.

4.16 Persistindo o empate, serão classificadas as PROPONENTES com maior índice de DAPs ou CAFs principais no município proposto, desde que o índice seja superior a **5% do total** de DAPs ou CAFs principais.

4.17 Em caso de persistência de empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior porcentagem de DAPS OU CAFS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da DAP ou CAF Jurídica.

4.18 Persistindo o empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior número de mulheres associadas com DAP OU CAF.

4.19 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.

4.20 Os grupos de alimentos e/ou alimentos produzidos em localidade diferente da pontuação de LOCALIDADE obtida na classificação poderão ser reclassificados caso a origem do produto seja de outro estado.

4.21 A pontuação 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.

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

4.23 Os grupos de alimentos ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do PROPONENTE, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

## 5 ETAPAS DA CLASSIFICAÇÃO E DESISTÊNCIA

5.15 Após o prazo de elaboração de propostas, envio dos documentos de habilitação e análise pela Comissão de Análise e Julgamento, a classificação terá as seguintes etapas:

5.15.1 Primeira classificação contendo a pontuação de cada proponente por município e grupo ofertado.

5.15.2 Registro da desistência espontânea, que poderá ser parcial ou total, por grupo e ou município proposto.

5.15.3 Registro de desistência compulsória caso o valor máximo por DAP OU CAF ultrapasse os 40 mil/DAP OU CAF/ano.

5.15.4 Segunda classificação.

5.15.5 Abertura de prazo para interposição de recurso administrativo.

5.15.6 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências, quando do momento recursal, para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

5.15.7 Terceira classificação, caso algum recurso administrativo seja deferido.

5.15.8 Registro da segunda etapa de desistência espontânea, caso ocorra a terceira classificação.

5.15.9 Classificação final.

5.15.10 Caso as ofertas classificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo FUNDEPAR.

5.15.11 O ajuste previsto acima será embasado nas normativas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), priorizando a compra de alimentos perecíveis, a necessidade nutricional dos alunos, a composição diversificada dos cardápios, hábito alimentar dos alunos, orçamento disponível, adequação ao custo unitário da porção do grupo, a universalidade e igualdade do atendimento, os itens cujo fornecimento se dá exclusivamente pela agricultura familiar, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas semanais, hortaliças e sementes, legumes e tubérculos I e II, temperos, panificados, frutas anuais, leite, suco/polpa de frutas, iogurte, arroz e feijões, ovos, grãos, farinhas, complementos e origem animal. O limite do valor por DAP OU CAF PRINCIPAL/ano/Entidade Executora - R\$40.000,00 (quarenta mil reais) - ano civil, será calculado automaticamente pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando-se da seguinte

referência: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de DAPS OU CAFs PRINCIPAIS inscritos na DAP OU CAF jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.

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

5.15.13 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.

## 6 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.15 Os documentos para habilitação contábil, fiscal e jurídica 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, conforme listado no Anexo II.

6.16 As PROPONENTES que 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). Os documentos de habilitação constam no Anexo II. Os documentos para habilitação técnica (DAP OU CAF Jurídica, Lista de cooperados, certificado de produção orgânica, licenças sanitárias e afins, certidão de registro de inspeção e afins) deverão ser apresentados exclusivamente por meio de sistema eletrônico.

6.17 A aprovação da documentação técnica poderá ser verificada no sistema eletrônico merenda, e em caso de aprovação parcial ou reprovação, dentro do prazo de análise documental, o proponente poderá efetuar a regularização.

6.18 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:

- CHAMADA PÚBLICA nº 001/2023 – FUNDEPAR;
- Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) – Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná;
- Remetente (na parte posterior): Razão Social da PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro CNPJ) e endereço completo.

6.19 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.

6.20 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.

6.21 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.

6.22 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.

6.23 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.

## 7 DESCRITIVO DO PROJETO DE VENDA

O projeto de venda será gerado automaticamente pelo sistema eletrônico merenda, e conterá os dados da proponente, os municípios e grupos ofertados, quantidades e valores totais.

## 8 OS RECURSOS

8.15 Qualquer PROPONENTE poderá manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer no prazo de 48 horas após a disponibilização da classificação, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais. A manifestação deverá ocorrer em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda, ou eletronicamente para [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br) ou fisicamente protocolado no FUNDEPAR.

8.15.1 Os demais PROPONENTES ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso também no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, por meio das opções acima.

- 8.16 A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.
- 8.17 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pela PROPONENTE, não serão conhecidas pela Comissão de Análise e Julgamento.
- 8.18 Os autos do processo de CHAMADA PÚBLICA poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.
- 8.19 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.
- 8.20 Ratificado o recurso pela autoridade competente deste Instituto, a razão recursal e a contrarrazão serão disponibilizadas na página [fundepar.pr.gov.br](http://fundepar.pr.gov.br).

## 9 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 9.15 Examinada a aceitabilidade do projeto de venda, a regularidade e a habilitação da PROPONENTE vencedora, o procedimento da CHAMADA PÚBLICA será encaminhado pela Comissão de Análise e Julgamento à autoridade máxima para adjudicação e homologação.
- 9.16 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial da CHAMADA PÚBLICA.

## 10 CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- 10.15 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.
- 10.16 Para a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo PROPONENTE durante a vigência do contrato.
- 10.17 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.
- 10.18 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, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.
- 10.19 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).
- 10.20 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 10.2 e 10.4 ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá revogar a CHAMADA PÚBLICA, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993, ou ainda, convocar as PROPONENTES remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pela PROPONENTE vencedora.
- 10.21 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.
- 10.22 Na hipótese de nenhuma das PROPONENTES aceitar a contratação nos termos do item 10.6, a Administração Pública poderá convocar os PROPONENTES remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes.
- 10.23 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE nº 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.
- 10.24 A entrega, o recebimento do objeto da CHAMADA PÚBLICA e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.
- 10.25 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
- 11  $I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$ , assim apurado:
- 12  $I = \frac{(TX) \cdot I}{365}$
- 13  $I = 0,00016438$
- 14  $TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$   $EM = I \times N \times VP$ , 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.

12 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital. 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.

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

b. 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.

c. 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.

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

### 13 VIGÊNCIA DO CONTRATO

a. 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 Federal nº 8.666/1993.

### 14 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 A PROPONENTE e a contratada que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/1993 e art. 150 da Lei nº 15.608/2007.

14.2 A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e arts. 152 e 153 da Lei nº 15.608/2007.

14.3 A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração Pública reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que c e oncorda o PROPONENTE ou contratante.

14.3.1 A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

14.4 Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

14.5 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens 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, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

14.6 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

### 15 DISPOSIÇÕES GERAIS

a. Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

15.1 É facultado a Comissão de Análise e Julgamento a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

15.2 A PROPONENTE é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) Comissão de Análise e Julgamento(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

15.3 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação da PROPONENTE.

15.4 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

15.5 As PROPONENTES encaminharão os documentos exigidos nesta CHAMADA PÚBLICA exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA eletrônico. A

Comissão de Análise e Julgamento, se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.  
15.6 A comissão de Análise e Julgamento poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo.

15.7 A Comissão de Análise e Julgamento poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

15.8 A realização da CHAMADA PÚBLICA não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93 e o art. 91 da Lei n.º 15.608/2007.

15.9 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 01 de março de 2023.

Marcelo Pimentel Bueno  
Diretor Presidente – FUNDEPAR  
Decreto nº 065/2023

## ANEXO I

### CADASTRO DE PROPONENTES, DE PROJETOS DE VENDAS E REGISTRO DE DESISTÊNCIAS

#### 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, arroz e feijão, 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 OU CAF e sem DAP OU CAF, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

1.4.1 No quadro “Associados/Cooperados com DAP OU CAF”, deve ser inserido o número identificador de cada DAP OU CAF (principal e acessória), nome do detentor da DAP OU CAF, 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 OU CAF”, devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem DAP OU CAF, 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 OU CAF Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na DAP OU CAF Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda. Para a classificação de localidade o Sistema Eletrônico fará a contabilização somente das DAPs ou CAFs PRINCIPAIS.

1.4.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da DAP OU CAF 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. CADASTRO DE PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

- 2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **08h00 do dia 03/03/2023 até às 17h00 do dia 23/03/2023**.
- 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 16 (dezesesseis) 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 FRUTAS, HORTALIÇAS E SEMENTE, LEGUMES E TUBERCULOS E TEMPEROS 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.

### 4. REGISTRO DE DESISTÊNCIAS

4.1 Após a classificação, as desistências deverão ser registradas no Sistema Eletrônico Merenda, selecionando a desistência por município e/ou grupo de alimentos.

## ANEXO II DOCUMENTOS DE 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 nos 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-TRABALHISTA/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.
- k) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- l) Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda.
- m) Declaração de não existência de trabalhadores menores.
- n) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP OU CAF Jurídica.
- o) Extrato da DAP OU CAF 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 “m” pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.

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). Os documentos de habilitação constam no Anexo II.

2.3 Os documentos dos itens “n” e “o” 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, arroz, feijão e farinhas estão relacionados abaixo.

3.1.1 Grupo legumes e tubérculos II

a) Abóbora e mandioca descascadas, picadas, a vácuo – LICENÇA SANITÁRIA e RÓTULO.

3.1.2 Grupo panificados – LICENÇA SANITÁRIA e RÓTULO (imagem frente e verso).

3.1.3 Grupo doce pastoso - LICENÇA SANITÁRIA e RÓTULO (imagem frente e verso).

3.1.4 Grupo suco/polpa de fruta – Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA. Se orgânico, observar item 5; RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização (se utilizar).

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 RÓTULO (imagem frente e verso).

3.1.5.3 Contrato de terceirização (se utilizar).

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

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

- 3.1.6 **Grupo ovos:** Título de Registro ou de Relacionamento do Produto atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA.
- 3.1.6.1 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.
- 3.1.6.2 RÓTULO (imagem frente e verso).
- 3.1.6.3 Contrato de terceirização (se utilizar).

- 3.1.8 **Grupo arroz, farinhas, feijões e grãos:**
- 3.1.8.1 RÓTULO (imagem frente e verso).
- 3.1.8.2 Contrato de terceirização (se utilizar).

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 A licença sanitária pode estar em nome da proponente, da cozinha comunitária ou no nome do agricultor associado.

**3.3 Não é permitida a terceirização de processos dos grupos legumes e tubérculos II, panificados e doce em pasta, bem como de todos os grupos para oferta na região intermediária, estado e país, bem como com empresas que não tenham DAP ou CAF jurídica.**

3.4 Em casos de terceirização do beneficiamento/empacotamento (leite, iogurte, suco, ovos, arroz, feijão, farinhas e grãos) apresentar Contrato de Terceirização com firma reconhecida e registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE.

**3.4.1 A terceirização só será autorizada se realizada com detentores de DAP ou CAF jurídica.**

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

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

- Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.
- Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o associado integrante da DAP OU CAF Jurídica se enquadra nesta categoria.
- Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense.
- 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 E LIVRE DE TRANSGÊNICOS.**

5.1 Os documentos obrigatórios para habilitação de PROPONENTES com associados com certificação de alimentos orgânicos e agroecológicos ou livre de transgênicos 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 ou Declaração de alimentos livre de transgênicos.

5.1.3 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 nº 2.485/2019** - declara que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 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 OU CAF 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP OU CAF 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.

## 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\$40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP OU CAF PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência: Valor

máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de DAPS OU CAFS PRINCIPAIS inscritos naDAP OU CAF jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.

7.4. No caso em que o limite seja ultrapassado caberá à PROPONENTE registrar 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**

GUIA DE ENTREGA - FORMULÁRIO REFERÊNCIA

NOME DA ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA						
<b>Guia de Entrega de Alimentos da Agricultura Familiar - PNAE PR</b>						
<b>LOGO DA ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA</b>	Chamada Pública Edital Nº 001/2023	Nº Contrato - /2023	Data Emissão / /			
	Ano de Referência XXXX	Mês de Entrega	Guia Nº: _____			
	<b>OBSERVAÇÃO</b> Horário de Entrega <b>08h:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00</b>					
Associação/Cooperativa			CNPJ			
Endereço			Bairro			
Município		CEP	Telefone (____) ____-____			
Estabelecimento:			Município:			
Endereço:			Número:	Telefone:		
Complemento:			Bairro:	CEP:		
Descrição dos Produtos/Serviços	Tipo de Produto	Nº Lote*	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
<b>VALOR TOTAL DA GUIA DE ENTREGA</b>						R\$
* <b>Lote</b> : numeração segundo regras da Resolução SESA nº 748/2014, passível de fiscalização da Vigilância de Alimentos.						
<b>ATENÇÃO – DOCUMENTO OFICIAL – NÃO DEVE CONTER RASURAS</b>						
<b>Responsável pelo Recebimento na Escola</b>			<b>Assinatura</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. 001/2023, comprometendo-me pela sua destinação final.						
Nome Completo			Carimbo de Identificação da Escola			
Cargo/Função						
Nº do R.G						
<b>Regime Especial SEFA/PR</b> Nº: 6.000/20---						

**ANEXO IV****DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL PARA O PNAE (a ser anexado no sistema eletrônico merenda)**

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 2023.

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

\_\_\_\_\_  
(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)

**ANEXO V**

**MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO ENTREGA PONTO A PONTO**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXX]**

**CONTRATANTE:** [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto n.º XXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX.

**CONTRATADO(A):** [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007; pelo edital da CHAMADA PÚBLICA Eletrônica n.º 0001/2023 (protocolo n.º 19.697.285-4) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela propositado PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

**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 001/2023 – 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 Eletrônica n.º 0001/2023, objeto do processo administrativo n.º XXXXXXXXX, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXXX] deste protocolo.

**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 entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à terça-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\$ XXXXXXXXX (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. DO REAJUSTE.**

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística, e para os itens não integrantes da tabela de preço do DERAL será aplicado o índice IPCA por subitem.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

5.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe a Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007.

5.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

5.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

5.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

#### 6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3.

6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

6.4 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.

#### 7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

7.1 Os bens deverão ser entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo XII), que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

7.3 O recebimento definitivo será feito no prazo de até 05 (cinco) dias da expedição do termo de recebimento provisório, depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (dias) dias, quando se tratar de grupos de entrega semanal, panificados e frutas anuais, e 30 (trinta) dias, quando se tratar dos grupos de entrega mensal e semestral, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

#### 8. FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária: Unidade: 4101

Dotação orçamentária: 4101.12.368.42.6470 Natureza da despesa: 3390.3200

Sub Elemento da despesa: 3201

Fonte de recurso: 116 – recurso federal

#### 9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de \_\_/\_\_/\_\_\_\_ a \_\_/\_\_/\_\_\_\_, podendo ser prorrogado por igual período, durante o qual as credenciadas poderão ser convidadas a firmar Contrato, nas oportunidades e quantidades que necessitar, observadas as condições e as normas pertinentes.

#### 10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

**O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial**

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

10.1.2 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 n.º 8.078, de 1990);

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

10.1.4 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;

10.1.5 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

- 10.1.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA;
- 10.1.7 Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;
- 10.1.8 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.1.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da CHAMADA PÚBLICA, exceto quando houver:
- 10.1.9.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;
- 10.1.9.2 Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;
- 10.1.9.3 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 8.666/1993;
- 10.1.10. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- 10.2 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA.
- 10.3 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP OU CAF PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 10.4 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.
- 10.5 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.
- 10.6 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2023 – Fundepar.
- 11.1 São obrigações do Contratante:
- 11.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 11.1.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.1.3 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;
- 11.1.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 11.1.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 11.1.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;
- 11.1.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 11.1.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 11.1.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
- 11.1.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;
- 11.1.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## 12. FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com

os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para PROPONENTES sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 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.

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

12.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.

12.5 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.

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

12.7 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.

12.7.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA.

12.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.9 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 pela Contratante, entre adata 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:

$I = \frac{(TX)}{365}$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

### 14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

14.1 O prazo de garantia contratual será o prazo de validade dos produtos fornecidos.

### 15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. A PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 15.608/2007.

15.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

15.3. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento

da multa, com o que concorda o PROPONENTE ou contratado.

15.3.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

15.4. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

15.6 O procedimento para aplicação das sanções na Lei n.º 20.656, de 2021.

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

15.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens 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 n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

15.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

15.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

#### 16. CASOS DE EXTINÇÃO:

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

16.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

16.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

16.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

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

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

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

#### 17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nas Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 15.608/2007.

17.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado 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.

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

17.4 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 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.

17.5 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

#### 18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

18.1 CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

18.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do

CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

18.3 Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

18.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

18.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

18.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

18.7 O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

18.8 O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

18.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

18.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

18.11 Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

18.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

18.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

18.14 O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

18.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

18.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

18.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

#### 19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da CHAMADA PÚBLICA e seus anexos e o projeto de venda apresentado pelo Contratado durante a CHAMADA PÚBLICA.

19.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

19.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial e no sistema GMS.

19.4 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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO DA CHAMADA  
PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR



Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data  
CONTRATANTE            CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

**ANEXO VI****MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO ENTREGA NA UNIDADE ARMAZENADORA CENTRAL****CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXX]**

**CONTRATANTE:** [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto n.º XXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX.

**CONTRATADO(A):** [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 8.666/1993; pela Lei Estadual n.º 15.608/2007 pelo edital da CHAMADA PÚBLICA Eletrônica n.º 0001/2023 (protocolo n.º 19.687.285-4) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela propositado PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

**1. OBJETO:**

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento do produto (fubá ou arroz ou feijão) da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2023 – 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 Eletrônica n.º 0001/2023, objeto do processo administrativo n.º XXXXXXXX, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

**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.

**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. DO REAJUSTE.**

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

5.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe a Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007.

- 5.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.
- 5.3 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.
- 5.4 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

**6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

- 6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato.
- 6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste.
- 6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.
- 6.4 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.

**7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:**

- 7.1 Os bens 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, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo XII), que integra o presente contrato para todos os fins.
- 7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.
- 7.3 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 re-cebimento, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 10 dias a contar da data de entrega.
- 7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8. FONTE DE RECURSOS:**

- 8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária: Unidade: 4101  
Dotação orçamentária: 4101.12.368.42.6470 Natureza da despesa: 3390.3200  
Sub Elemento da despesa: 3201  
Fonte de recurso: 116 – recurso federal

**9. VIGÊNCIA:**

- 9.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, nos termos da Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007.

**10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

- 10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;
- 10.1.2 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 nº 8.078, de 1990);
- 10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 10.1.4 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;
- 10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;
- 10.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA;
- 10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;
- 10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da CHAMADA PÚBLICA, exceto quando houver:
- 10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;
- 10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;
- 10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 8.666/1993;
- 10.1.10. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- 10.1 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA.
- 10.2 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP OU CAF PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 10.3 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.
- 10.4 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.
- 10.5 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2023 – Fundepar.

## 11. OBRIGAÇÕES

- 11.1 São obrigações do Contratante:
- 11.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 11.1.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.1.3 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;
- 11.1.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 11.1.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 11.1.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;
- 11.1.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 11.1.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 11.1.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

11.1.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

11.1.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## 12. FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para PROPONENTES sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 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.

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

12.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.

12.5 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.

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

12.7 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.

12.7.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA.

12.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.9 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 pela 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:

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}$

365

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

### **13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

13.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

### **14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.**

14.1 O prazo de garantia contratual será o prazo de validade dos produtos fornecidos.

### **15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. A PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007.

15.2. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o PROPONENTE ou contratado.

15.2.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

15.3. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

15.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007, e na Lei n.º 20.656, de 2021.

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

15.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens 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 n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

15.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

15.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

### **16. CASOS DE EXTINÇÃO:**

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

16.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

16.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

16.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

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

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

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

### **17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:**

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei n.º 15.608/2007.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

17.1.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado 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.

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

17.5. 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 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.

17.6 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período

## **18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

18.1 O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

18.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

18.3 Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

18.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

18.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

18.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

18.7 O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

18.8 O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

18.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

18.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

18.11 Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo

de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

18.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

18.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

18.14 O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

18.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

18.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

18.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

#### **19. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

19.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da CHAMADA PÚBLICA e seus anexos e o projeto de venda apresentado pelo Contratado durante a CHAMADA PÚBLICA.

19.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual n.º 15.608/2007 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

19.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e nosítio eletrônico oficial e no sistema GMS.

19.4 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.

Local e data

CONTRATANTE  
Testemunhas

CONTRATADA

1 – Nome:

2 – Nome:

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

## **ANEXO VII**

### **DECLARAÇÃO LGPD**

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de CHAMADA PÚBLICA e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta CHAMADA PÚBLICA e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:
  - 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
  - 1.2. referentes a participações societárias;
  - 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
  - 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
  - 1.5. estado civil;
  - 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
  - 1.7. relações de parentesco;
  - 1.8. número de telefone;
  - 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
  - 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.
2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.
3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Representante Legal

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

**ANEXO VIII**

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

<b>NRE</b>	<b>MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA</b>
Apucarana	Apucarana, Arapongas, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Cruzmaltina, Faxinal, Jandaia do Sul, Kaloré, Marilândia do Sul, Marumbi, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Rio Bom, Sabáudia.
Área Metropolitana Norte	Adrianópolis, Almirante Tamandaré, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Magro, Cerro Azul, Colombo, Doutor Ulysses, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, Tunas do Paraná.
Área Metropolitana Sul	Agudos do Sul, Araucária, Balsa Nova, Campo do Tenente, Campo Largo, Contenda, Fazenda Rio Grande, Lapa, Mandirituba, Piên, Quitandinha, Rio Negro, São José dos Pinhais, Tijucas do Sul.
Assis Chateaubriand	Assis Chateaubriand, Brasilândia do Sul, Formosa do Oeste, Iracema do Oeste, Jesuítas, Nova Aurora, Tupãssi.
Campo Mourão	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.
Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procópio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Itambaracá, Jataizinho, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

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, Ubiratã.
Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguçu, 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 Iguçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguçu, Rio Bonito do Iguçu, Virmond.
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Floráí, Floresta, Flórida, Iguaraçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paiçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranaipoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

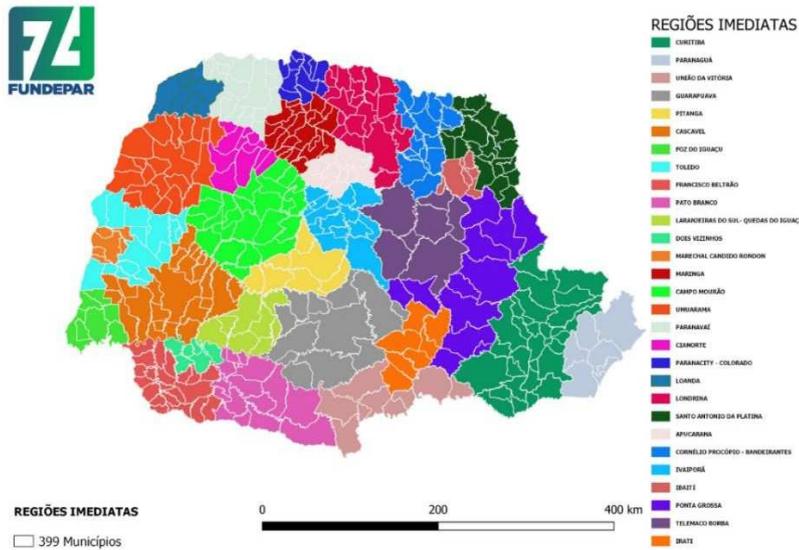
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, 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.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

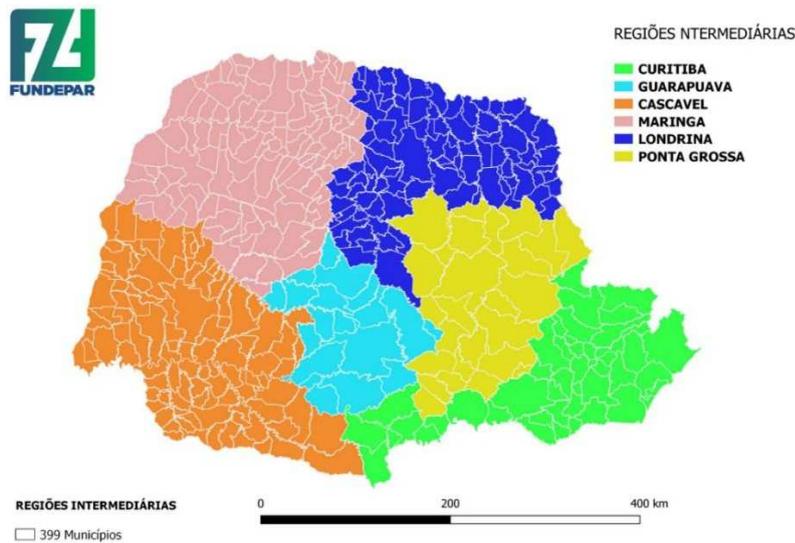
**ANEXO IX**  
**CLASSIFICAÇÃO DAS REGIÕES - IBGE - MAPAS**

**1. REGIÕES IMEDIATAS - 29**



REGIÕES IMEDIATAS  
□ 399 Municípios

Fonte: IBGE – 2017 - Elaborado por **Arnoldo Brasílio Filho/FUNDEPAR**  
**2. REGIÕES INTERMEDIÁRIAS – 6**



REGIÕES INTERMEDIÁRIAS  
□ 399 Municípios

Fonte: IBGE – 2017 - Elaborado por **Arnoldo Brasílio Filho/FUNDEPAR**

Referência: Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

**CLASSIFICAÇÃO DAS REGIÕES - IBGE – LISTAGEM**

Nome do Município	Nome da Região Intermediária	Nome da Região Imediata
Doutor Ulysses	Curitiba	Curitiba
Tunas do Paraná		
Tijucas do Sul		
São José dos Pinhais		
Rio Negro		
Rio Branco do Sul		
Quitandinha		
Quatro Barras		
Piraquara		
Pinhais		
Piên		
Mandirituba		
Lapa		
Itaperuçu		
Fazenda Rio Grande		
Curitiba		
Contenda		
Colombo		
Cerro Azul		
Campo Magro		
Campo Largo		
Campo do Tenente		
Campina Grande do Sul		
Bocaiúva do Sul		
Balsa Nova		
Araucária		
Almirante Tamandaré		
Agudos do Sul		
Adrianópolis		
Morretes		
Matinhos		
Pontal do Paraná		
Paranaguá		
Guaratuba		
Guaraqueçaba		
Antonina		
União da Vitória		
São Mateus do Sul		
Porto Vitória		
Paulo Frontin		
Paula Freitas		
General Carneiro		
Cruz Machado		
Bituruna		
Antônio Olinto		
Turvo	Guarapuava	Guarapuava
Reserva do Iguaçu		



Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Santa Helena		
Palotina		
Jesuítas		
Iracema do Oeste		
Guaíra		
Formosa do Oeste		
Assis Chateaubriand		
Nova Esperança do Sudoeste		
Marmeleiro		
Verê		
Santo Antônio do Sudoeste		
Santa Izabel do Oeste		
Salgado Filho		
Renascença		
Realeza	Cascavel	Francisco Beltrão
Pranchita		
Planalto		
Pinhal de São Bento		
Pérola d'Oeste	Cascavel	
Manfrinópolis		
Francisco Beltrão		
Flor da Serra do Sul		
Enéas Marques		
Capanema		
Bom Jesus do Sul		Pato Branco
Bela Vista da Caroba		
Barracão		
Ampére		
Palmas		
Mariópolis		
Vitorino		
Sulina		
Saudade do Iguaçu		
São João		
Pato Branco		Laranjeiras do Sul
Mangueirinha		
Itapejara d'Oeste		
Honório Serpa		
Coronel Vivida		
Coronel Domingos Soares		
Clevelândia		
Chopinzinho		
Bom Sucesso do Sul		
Nova Laranjeiras		
Marquinho		
Virmond		
Rio Bonito do Iguaçu		
Quedas do Iguaçu		
Porto Barreiro		
Laranjeiras do Sul		
Espigão Alto do Iguaçu		
Nova Prata do Iguaçu		
São Jorge d'Oeste		
Salto do Lontra		Dois Vizinhos

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Dois Vizinhos		
Cruzeiro do Iguaçu		
Boa Esperança do Iguaçu		
Nova Santa Rosa		
Mercedes		
Marechal Cândido Rondon		Marechal Cândido Rondon
Quatro Pontes		
Pato Bragado		
Entre Rios do Oeste		
Paiçandu		
Ourizona		
Nova Esperança		
Munhoz de Melo		
Maringá		
Marialva		
Uniflor		
Sarandi		
São Jorge do Ivaí		
Santa Fé		
Presidente Castelo Branco		
Mandaguari		
Mandaguaçu		
Ivatuba		
Itambé		
Iguaraçu	Maringá	
Flórida		
Floresta		
Floraí		
Doutor Camargo		
Atalaia		
Astorga		
Ângulo		
Nova Cantu		
Moreira Sales		
Ubiratã		
Roncador		
Rancho Alegre D'Oeste		
Quinta do Sol		
Quarto Centenário		
Peabiru		
Mamborê		
Luiziana		
Juranda		
Janiópolis		
Iretama		
Goioerê		
Fênix		
Farol		
Engenheiro Beltrão		
Corumbataí do Sul		
Campo Mourão		
Campina da Lagoa		
Boa Esperança		
Barbosa Ferraz		

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Araruna	Maringá	Umuarama
Altamira do Paraná		
Nova Olímpia		
Mariluz		
Maria Helena		
Xambrê		
Alto Paraíso		
Umuarama		
Tapira		
São Jorge do Patrocínio		
Pérola		
Perobal		
Ivaté		
Iporã		
Icaraíma		
Francisco Alves		
Esperança Nova		
Douradina		
Cruzeiro do Oeste		
Cidade Gaúcha		
Cafezal do Sul		
Brasilândia do Sul		
Alto Piquiri		
Altônia		
Nova Londrina		
Nova Aliança do Ivaí		
Mirador		
Marilena		
Terra Rica		
Tamboara		
São João do Caiuá		
São Carlos do Ivaí		
Santo Antônio do Caiuá		
Planaltina do Paraná		
Paranavaí		
Paraíso do Norte		
Itaúna do Sul		
Guairaçá		
Diamante do Norte		
Amaporã		
Alto Paraná		
Tuneiras do Oeste		
Terra Boa		
Tapejara		
São Tomé		
São Manoel do Paraná		
Rondon		
Jussara		
Japurá		
Indianópolis		
Guaporema		
Cianorte		
Nossa Senhora das Graças		
Santo Inácio		

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Santa Inês	Maringá	Paranacity - Colorado
Paranapoema		
Paranacity		
Lobato		
Jardim Olinda		
Itaguajé		
Inajá		
Cruzeiro do Sul		
Colorado		
São Pedro do Paraná		
Santa Mônica		
Santa Isabel do Ivaí		
Santa Cruz de Monte Castelo		
Querência do Norte		
Porto Rico		
Loanda	Londrina	Londrina
Miraselva		
Tamarana		
Sertanópolis		
Sabáudia		
Rolândia		
Primeiro de Maio		
Prado Ferreira		
Porecatu		
Pitangueiras		
Lupionópolis		
Londrina		
Jataizinho		
Jaguapitã		
Ibiporã		
Guaraci		
Florestópolis		
Centenário do Sul		
Cambé		
Cafeara		
Bela Vista do Paraíso		
Assaí		
Arapongas		
Alvorada do Sul		
Wenceslau Braz		
Tomazina		
Siqueira Campos		
São José da Boa Vista		
Santo Antônio da Platina		
Santana do Itararé		
Salto do Itararé		
Ribeirão do Pinhal		
Ribeirão Claro		
Quatiguá		
Jundiá do Sul	Londrina	Santo Antônio da Platina
Joaquim Távora		
Jacarezinho		
Guapirama		
Carlópolis		

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Cambará		
Barra do Jacaré		
Andirá		
Abatiá		
Novo Itacolomi		
Mauá da Serra		
Marumbi		
Marilândia do Sul		
São Pedro do Ivaí		
Rio Bom		
Kaloré		
Jandaia do Sul		
Cambira		
Califórnia		
Borrazópolis		
Bom Sucesso		
Apucarana		Apucarana
Nova Santa Bárbara		
Nova Fátima		
Nova América da Colina		
Uraí		
Sertaneja		
Sapopema		
São Sebastião da Amoreira		
São Jerônimo da Serra		
Santo Antônio do Paraíso		
Santa Mariana		
Santa Cecília do Pavão		
Santa Amélia		
Rancho Alegre		
Leópolis		
Itambaracá		
Cornélio Procópio		
Congonhinhas		
Bandeirantes		Cornélio Procópio – Bandeirantes
São João do Ivaí		
Rosário do Ivaí		
Rio Branco do Ivaí		
Manoel Ribas		
Lunardelli		
Lidianópolis		
Jardim Alegre		
Ivaiporã		Ivaiporã
Grandes Rios		
Godoy Moreira		
Faxinal		
Cruzmaltina		
Cândido de Abreu		
Ariranha do Ivaí		
Arapuã		
Pinhalão		
Japira		
Jaboti		
Ibaiti		Ibaiti

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Figueira		
Conselheiro Mairinck		
Sengés		
São João do Triunfo		
Porto Amazonas		
Ponta Grossa		
Piraí do Sul		
Palmeira		
Jaguariaíva		
Ivaí		
Ipiranga	Ponta Grossa	
Castro		
Carambeí		
Arapoti		
Ortigueira		
Ventania		
Tibagi	Ponta Grossa	
Telêmaco Borba		
Reserva		
Imbaú		
Curiúva		
Teixeira Soares		
Rio Azul		
Rebouças		
Mallet		
Irati		
Imbituva		
Fernandes Pinheiro		

**ANEXO X**

**ESCOLAS NAS ILHAS DO LITORAL PARANAENSE**

NRE	MUNICÍPIO	ESCOLAS	ENDEREÇO
PARANAGUÁ	GUARAQUEÇABA	Ilha das Peças	Av Principal Sn Povoado Ilha das Peças
		Ilha de Superagui	Av Principal S/N Vila do Superagui
		Ilha Rasa	Ilha Rasa
		Ismael X Chagas de Tibicanga	Loc Tibicanga
		Jorge Dias	Sibui
		Kuaray Guata Pora	Loc de Cerco Grande
		Marcilio Dias	Rua Ferreira Lopes, 73Centro
		Tagacaba Porto da Linha	Rua do Colegio Sn Tagacaba - Porto da Linha
	PARANAGUÁ	Antonio Paulo Lopes	Loc Amparo
		Felipe Valentim	Ilha do Mel - Encantadas
		Ilha do Teixeira	Ilha do Teixeira
		Lucy Requião Meloe Silva	Ilha do Mel - Nova Brasília
		Pindoty	Ilha da Cotinga
		Povoado São Miguel	Povoado São Miguel
	Subsede Ilhado Teixeira	Ilha de Eufrasina	

**ANEXO XI**

**ESCOLAS DO CAMPO E INDÍGENAS**

<b>NRE</b>	<b>MUNICIPIO</b>	<b>ESCOLA</b>	<b>TIPO</b>
APUCARANA	APUCARANA	GODOMA B DE OLIVEIRA C E C PROF-EF M	DO CAMPO
APUCARANA	APUCARANA	LUIZ J DOS SANTOS, C E C CEL-EF M PROFIS	DO CAMPO
APUCARANA	ARAPONGAS	JULIO JUNQUEIRA, C E C DR-EF M	DO CAMPO
APUCARANA	ARAPONGAS	GRACIANO DROESSLER, E E C FREI-EF	DO CAMPO
APUCARANA	CRUZMALTINA	GUALTER FARIAS NEGRAO, C E C PE-E F M	DO CAMPO
APUCARANA	CRUZMALTINA	JOSE FERREIRA DINIZ, E E C - EF	DO CAMPO
APUCARANA	FAXINAL	FERNANDO SONTAG, C E C-EF M	DO CAMPO
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	HUMBERTO DE A C BRANCO, E E C-EF	DO CAMPO
APUCARANA	KALORE	ALVORADA DA INFANCIA, C E C-EF M	DO CAMPO
APUCARANA	MARILANDIA DO SUL	TANCREDO NEVES, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	PORTO NOVO, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	ADRIANOPOLIS	SELBMANN, C E C ENS FUND E MED	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	CAMPINA GRANDE DO SUL	TERRA BOA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	CERRO AZUL	AUGUSTO A DA PAIXAO, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	DOUTOR ULYSSES	SALTO GRANDE DO TURVO, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	ITAPERUCU	NOSSA SRA DAS GRACAS, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	PIRAQUARA	MBYA ARANDU, E E IND-EF	INDÍGENA
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	JOSE ELIAS, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.NORTE	RIO BRANCO DO SUL	PERCY TEIXEIRA DE FARIA, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	AGUDOS DO SUL	RUI BARBOSA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ANA MARIA V KAVA, C E C PROFA- EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	ARAUCARIA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	GUAJUVIRA, C E C-EM	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	ARAUCARIA	JOANA GURSKI, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	CAMPO DO TENENTE	ALEXANDRA PEICHO, E E C-EF	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	ALOISIO, C E C PROF-EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

AREA METROP.SUL	CAMPO LARGO	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	CONTENDA	ADHELMAR SICURO, C E C DR-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	CONTENDA	PEDRO JOSE PUCHALSKI, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	ANTONIO LACERDA BRAGA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	CONTESTADO, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	JUSCELINO K DE OLIVEIRA, C E C DR-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	JUVENAL B DA SILVEIRA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	NOSSA SRA DO DESTERRO, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	LAPA	TRAJANO EHLKE PIRES, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	MANDIRITUBA	MARIA SENEK WOSNHAKI, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	PIEN	ALFREDO GREIPEL JUNIOR, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	DOCE FINO, C E C DE-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	FRANCISCO LECHINOSKI, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	MIGUEL J MICKOSZ, C E C MONS-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	PAULO FREIRE, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	QUITANDINHA	LAGOA VERDE, E E C-EF	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	ANA SCHELBAUER B DE OLIVEIRA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	RIO NEGRO	MAXIMIANO PFEFFER, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	AMBROSIA SABATOVICH, C E C IR-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	COLONIA MALHADA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	SAO JOSE DOS PINHAIS	EUNICE BORGES DA ROCHA, C E C-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	TIJUCAS DO SUL	FRANCISCO M DE L CAMARGO, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
AREA METROP.SUL	TIJUCAS DO SUL	KAMILLA P DA CRUZ, C E C PROFESSORA-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	ASSIS CHATEAUBRIAN D	GETULIO VARGAS, C E C-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	ASSIS CHATEAUBRIAN D	ISABEL, C E C PRINC-EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 51 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

ASSIS CHATEAUBRIAN D	ASSIS CHATEAUBRIAN D	JOAO PAULO II, C E C PAPA-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	ASSIS CHATEAUBRIAN D	TANCREDO NEVES, C E C DR-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	ASSIS CHATEAUBRIAN D	VINICIUS DE MORAIS, C E C-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	FORMOSA DO OESTE	BIRIGUI, E E C-EF	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	FORMOSA DO OESTE	IRENE G RICKLER, E E C -EF	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	JESUITAS	RIO BRANCO, C E C BAR DO-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	NOVA AURORA	PEDRO V P DE SOUZA, C E C-EF M	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	NOVA AURORA	WENCESLAU BRAS, C E C -EFM	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	TUPASSI	HEITOR C DE A FURTADO, C E C -EFM	DO CAMPO
ASSIS CHATEAUBRIAN D	TUPASSI	DISTRITO DE BRASILIANA, E E C DO -EF	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	ARARUNA	JOANA DARC, C E C-EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	OURILANDIA, C E C DE - EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	PARAISO DO SUL, E E C DE-EF	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	IRETAMA	MARILU, E E C DE-EF	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	MAMBORE	SAO LUIZ GONZAGA, C E C-EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	RUI BARBOSA, C E C-EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	SANTO REI, C E C-EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	RONCADOR	ALTO SAO JOAO, C E C DE-EF M	DO CAMPO
CAMPO MOURAO	RONCADOR	PALMITAL DO 43, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	FLOR DA SERRA, E E C - EF	DO CAMPO
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	LINHA PROGRESSO, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	SAO SEBASTIAO, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	BRAGANEY	JOSE DE ALENCAR, C E C -E F M N	DO CAMPO
CASCADEL	BRAGANEY	LONGUINOPOLIS, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CAFELANDIA	BENJAMIM ANTONIO MOTTER, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CAMPO BONITO	NOSSA SRA DA SALETE, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	ALTO A DO IGUACU, C E C -EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 52 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS MARQUES	GABRIELANGELO, E E C FREI - EF	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	APRENDENDO C/A TERRA E A VIDA, C E C-EFM	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	JUVINOPOLIS, C E C DE-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	PEDRO ERNESTO GARLET, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	REASSENTAMENTO SAO FCO, C E C DO-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	RIO DO SALTO, C E C DE-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	SAO JOAO, C E C-E F M	DO CAMPO
CASCADEL	CASCADEL	SAO SALVADOR, E E C - EF	DO CAMPO
CASCADEL	CATANDUVAS	REASSENTAMENTO SAO MARCOS, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CATANDUVAS	MARIA L V ANDRADE, E E C PROFA-EF	DO CAMPO
CASCADEL	CATANDUVAS	THOMAZ P DOS SANTOS, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	CEU AZUL	NOVA UNIAO, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	CORBELIA	OLAVO BILAC, C E C -EFM	DO CAMPO
CASCADEL	CORBELIA	SAO FCO DE ASSIS, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	GUARANIACU	OTAVIO FOLDA, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	GUARANIACU	BELA VISTA, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	GUARANIACU	PEDRO II, E E C D-EF	DO CAMPO
CASCADEL	IGUATU	CARLOS GOMES, C E C -E F M	DO CAMPO
CASCADEL	LINDOESTE	SANTA LUZIA, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	SANTA LUCIA	LINHA SANTA CATARINA, E E C DE-EF	DO CAMPO
CASCADEL	SANTA TEREZA DOOESTE	SANTA MARIA, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	SANTA TEREZA DOOESTE	ARTUR AGOSTINI, E E C-EF	DO CAMPO
CASCADEL	TRES BARRAS DOPARANA	PEDRO LUIZ MESSIAS, C E C-EF M	DO CAMPO
CASCADEL	TRES BARRAS DOPARANA	ALTO ALEGRE, E E C DE -EF	DO CAMPO
CASCADEL	TRES BARRAS DOPARANA	BARRA BONITA, E E C DE-EF	DO CAMPO
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	TAMANDARE, C E C ALM-EF M	DO CAMPO
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	CUARAITAVA, E E C DE-EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	CARRAO, C E CONS-EF M PROFIS	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	ASSAI	WALERIAN WROSZ, E E C PROF-EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	CONGONHINHAS	PATRIMONIO SANTA MARIA, C E C-EF M	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	ITAMBARACA	BAIRRO RAUL MARINHO, E E C DO-EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	ITAMBARACA	MIRAZINHA BRAGA, E E C-EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	LEOPOLIS	MARIA APARECIDA P BATISTA, E E C -EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	SANTA AMELIA	TUDJA NHANDERU, E E IND CACIQUE-EI EF	INDÍGENA
CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	ANTONIO PEREIRA LIMA, C E C DR-EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 53 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

CORNELIO PROCOPIO	SANTA MARIANA	CARLOS AUGUSTO M NICHOLS, E E C-EF	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DASERRA	SAO JOAO DO PINHAL, C E C DE-EF M	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DASERRA	SAO JORGE, C E C-EF M	DO CAMPO
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DASERRA	ONOFRE KANHGREN, E E I CAC-EI EF	INDÍGENA
CORNELIO PROCOPIO	SAO JERONIMO DASERRA	RAEL VYNHKAG, E E IND INDIO-EI EF	INDÍGENA
CORNELIO PROCOPIO	SERTANEJA	AGMAR M SCARDAZZI, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
CURITIBA	CURITIBA	CARRAO, C E CONS-EF M	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	CRUZEIRO DO IGUACU	CELESTINA MARIA, E E IRMA-EF	INDÍGENA
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	GERMANO STEDILE, C E C -E F M	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	SAO FRANCISCO DO BANDEIRA, C E C-EF M	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	LINHA CONRADO, E E C-E F	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCADO SUDOESTE	BARRA BONITA, E E C-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCADO SUDOESTE	RIO GAVIAO, E E C DO -EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUACU	CECILIA MEIRELES, E E C-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	BARRA DO LONTRA, E E C DE-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	LINHA BOEIRA, E E C DE-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	PINHAL DA VARZEA, E E C DE-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	SEDE DA LUZ, E E C DE-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	IOLOPOLIS, E E C DE-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	NOVA SANT ANA, E E C-EF	DO CAMPO
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	PIO X, E E C-EF	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	ITAIPULANDIA	ARANDU RENDA, E E I-EI E EF	INDÍGENA
FOZ DO IGUACU	MATELANDIA	RUI BARBOSA, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MATELANDIA	SAO JOAO B DE LA SALLE, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MEDIANEIRA	MARALUCIA, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MISSAL	AURELIO PILOTO, E E C-EF	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MISSAL	CAETANO DE CONTO, E E C-EF	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MISSAL	SANTOS DUMONT, E E C-EF	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	MISSAL	TANCREDO NEVES, E E C-EF	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	RAMILANDIA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	SAO MIGUEL DO IGUACU	CASTELO BRANCO, C E C-EF M N	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	SAO MIGUEL DO IGUACU	COELHO NETO, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUACU	SAO MIGUEL DO IGUACU	PEDRO II, C E C D-EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 54 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	SANTA ROSA DO OCOI, C E C-EF M	DO CAMPO
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO IGUAÇU	KENNEDY, C E C PRES - E F M	DO CAMPO
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO IGUAÇU	PEDRO AMERICO, C E C-EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	ANTONIO VIEIRA, E E C PE-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	AMPERE	NOSSA SRA APARECIDA, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	BARRAÇAO	ANCHIETA, E E C PE-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	BARRAÇAO	SAO ROQUE, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	BOM JESUS DO SUL	XV DE NOVEMBRO, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	PINHEIRO, C E C DE -EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	CAPANEMA	ANTONIO FRANCISCO LISBOA, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	ENEAS MARQUES	VISTA ALEGRE, C E C DE-EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	ENEAS MARQUES	PINHALZINHO, E E C DE-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	MANFRINOPOLIS	RUI BARBOSA, E E C - EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	MARMELEIRO	BOM JESUS, C E C-EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PEROLA DO OESTE	CASTELO BRANCO, C E C -EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PEROLA DO OESTE	ESQUINA GAUCHA, E E C DE - EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	CAXIAS, E E C DQ DE -EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	MIGUEL, E E C IR-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	SAGRADA FAMILIA, E E C -EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PLANALTO	SAO VALERIO, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PRANCHITA	RIO BRANCO, E E C BAR-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	PRANCHITA	VISTA GAUCHA, E E C DE - EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	FLOR DA SERRA, C E C DE-EF M	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	REALEZA	SALTINHO, E E C DE -EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SALGADO FILHO	CAXIAS, E E C DQ DE-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SANTA IZABEL DO OESTE	SAO JUDAS TADEU, E E C - EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO		

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 55 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

BELTRAO	DO SUDOESTE	HERVAL, E E C MARQUES DO-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	PEDRO II, E E C D-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	TATIANE CORBARI PICCININI, E E C-EF	DO CAMPO
FRANCISCO BELTRAO	SANTO ANTONIO DO SUDOESTE	MANOEL RIBAS, E E INTERVENTOR-EF	INDÍGENA
FRANCISCO BELTRAO	VERE	TANCREDO NEVES, E E C-EF	DO CAMPO
GOIOERE	BOA ESPERANCA	PALMITAL, C E C -EF M	DO CAMPO
GOIOERE	JANIOPOLIS	VILA SERRANA, E E C-EF	DO CAMPO
GOIOERE	JURANDA	LEOPOLDINA, C E C DONA-EF M	DO CAMPO
GOIOERE	JURANDA	RIO VERDE, E E C-EF	DO CAMPO
GOIOERE	MOREIRA SALES	MARIA CANDIDA DE JESUS, C E C-EF M	DO CAMPO
GOIOERE	QUARTO CENTENARIO	BANDEIRANTES D OESTE, C E C-EF M	DO CAMPO
GOIOERE	UBIRATA	MARIA GOMES BIZERRA, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
GOIOERE	UBIRATA	SAO JOAO, E E C-EF	DO CAMPO
GUARAPUAVA	CANDOI	ANASTACIA KRUK, C E C-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	CANDOI	CACHOEIRA, C E C DE-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	CANDOI	LAGOA SECA, C E C DE-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	CANDOI	PAZ, C E C DE - EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	GOIOXIM	PINHALZINHO, C E C DE-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	BENEDITO DE PAULA LOURO, C E C-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MARIA DE J P GUIMARAES, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PEDRO I, C E C D-E F M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	BENTO MUNHOZ R NETO, C E C-EFM	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	CORNELIO P RIBEIRO, C E C-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	IZALTINO R BASTOS, C E C PROF-E F M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	JULIO MOREIRA, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	SAO JOSE, C E C-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	PINHAO	SEBASTIANA S CALDAS, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	TURVO	LUIZ ANDRADE, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
GUARAPUAVA	TURVO	JOANNA LECHIW THOME, E E C-EF	DO CAMPO
GUARAPUAVA	TURVO	ARANDU PYAHU, E E I-EI EF	INDÍGENA
IBAITI	IBAITI	AFFONSO M ALBALADEJO, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	IBAITI	CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	IBAITI	MARGARIDA F GONCALVES, C E C PROFA-EF M	DO CAMPO
IBAITI	IBAITI	NAPOLEAO DA SILVA REIS, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	IBAITI	RAQUEL S MARQUES, E E C PROFA-EF	DO CAMPO
IBAITI	JAPIRA	JOAQUIM P OLIVEIRA, C E CEL-EF M	DO CAMPO
IBAITI	PINHALAO	RODOLFO I PEREIRA, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	JOAQUIM M DE SOUZA, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	TOMAZINA	ANTONIO B DO NASCIMENTO, C E C-EF M	DO CAMPO
IBAITI	TOMAZINA	CAPELA SAO JOAO, E E C-EF	DO CAMPO
IBAITI	TOMAZINA	HUMBERTO F DE FRANCA, E E C PROF-EF	DO CAMPO
IBAITI	TOMAZINA	MANOEL S GONCALVES, E E C-EF	DO CAMPO
IBAITI	TOMAZINA	YVY PORA, E E IND-EI EF	INDÍGENA
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	ANGAI, C E C DE-EF M	DO CAMPO

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 56 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

IRATI	FERNANDES PINHEIRO	BITUVA DAS CAMPINAS, C E C-EF M	DO CAMPO
IRATI	GUAMIRANGA	ANTONIO E ANTONELLI, C E C PROF-EF M	DO CAMPO
IRATI	INACIO MARTINS	AUREA APARECIDA LOPES, C E C-E F M	DO CAMPO
IRATI	INACIO MARTINS	ARANDU MIRI, E E I-EI EF	INDÍGENA
IRATI	IRATI	GONCALVES JUNIOR, C E C-EF M	DO CAMPO
IRATI	IRATI	NOSSA SRA DE FATIMA, C E C-E F M	DO CAMPO
IRATI	IRATI	PEDRO BALTZAR, C E C PE-EF M	DO CAMPO
IRATI	IRATI	RIO DO COURO, C E C DE-EF M	DO CAMPO
IRATI	MALLET	ADAO SOBOCINSKI, C E C-EF M	DO CAMPO
IRATI	MALLET	FERNANDO MOREIRA, E E C-EF	DO CAMPO
IRATI	PRUDENTOPOLIS	ANTONIO WITCHEMICHEN, C E C PREF-EF M	DO CAMPO
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CRISTO REI, C E C-EF M	DO CAMPO
IRATI	PRUDENTOPOLIS	DOMINGOS V LOPES, C E C CAP-EF M	DO CAMPO
IRATI	PRUDENTOPOLIS	IMACULADA CONCEICAO, C E C-EF M	DO CAMPO
IRATI	PRUDENTOPOLIS	JOSE MARTENETZ, C E C BISPO D-EF M	DO CAMPO

**ANEXO XII**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1 Seleção de cooperativas e associações detentoras de CAF 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 (arroz, feijão e fubá), conforme especificações contidas neste Termo de Referência, visando atender o público beneficiário do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

**2. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO**

2.1 As PROPONENTES poderão oferecer até 16 (dezesseis) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.

2.2 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.

2.3 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.

2.4. Cada grupo possui um único valor per capita, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.

2.5. O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pela quantidade per capita, que é a mesma para cada grupo.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS
Frutas semanais	21
Hortaliças e Semente	12
Legumes e tubérculos I	11
Temperos	08
Leite	01
Legumes e tubérculos II	08
Panificados	01
Suco de frutas	12
Ovos	01
Doce em pasta	01
Iogurte	02
Feijões	02
Arroz	02
Farinhas	05
Grãos	02
Frutas anuais	05
TOTAL: 16	94

2.6 Composição dos grupos contempla a Portaria Interministerial nº 010/2021, que institui a lista de espécies nativas 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, amora preta, goiaba, jabuticaba, mandioca, maracujá e pinhão.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

3.1 As especificações técnicas constam no Manual de Especificação Técnica, que detalha condições de embalagens, rotulagem e padrão de identidade e qualidade de cada produto.

#### 4. DO FORNECIMENTO

4.1 O fornecimento será parcelado, tendo grupos de entrega semanal, quinzenal, mensal, bimestral, semestral e anual.

4.2 Os locais de entrega serão os estabelecimentos de ensino da rede pública estadual, distribuídos nos 399 municípios do estado. As escolas estarão descritas nos projetos de venda finais, gerado pelo sistema eletrônico merenda, após classificação.

4.3 A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas escolas está descrita no quadro abaixo.

DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
Frutas semanais	Semanal
Hortaliças e Semente	Semanal
Legumes e tubérculos I	Semanal
Temperos	Semanal
Leite	Semanal
Legumes e tubérculos II	Quinzenal
Panificados	Mensal
Suco de frutas	Bimestral
Ovos	Bimestral
Doce em pasta	Semestral
logurte	Semestral
Feijões	Anual
Arroz	Anual
Farinhas	Anual
Grãos	Anual
Frutas anuais	Anual

#### 5. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A 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.

5.2. A contratação decorrente do procedimento da presente A 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 1.300.000 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:

No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;

No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;

No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.

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;

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.

5.3 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.

5.4 Dar cumprimento à Lei n.º 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE n.º 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 A 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,

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.

5.5 Dar cumprimento à Lei nº 15.673/2007, em que o Estado do Paraná reconhece os Faxinais e sua territorialidade específica.

5.6 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.

5.7 Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

5.8 Os alimentos da agricultura familiar constituem itens fundamentais na elaboração, oferta e frequência de refeições e lanches servidos aos alunos, visto se tratar de alimentos frescos, de alta perecibilidade e curta validade, tais como frutas, hortaliças, legumes, temperos, leite pasteurizado, pães, iogurte.

5.9 A contratação é exclusiva de associações e cooperativas da agricultura familiar detentoras CAF 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).

## **6. PESQUISA DE PREÇOS**

6.1 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 preferencialmente nas Feiras do Produtor.

6.2 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, 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 são menores. Os dados foram consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB, e publicada em diário oficial.

6.3 Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos também foram pesquisados pelo DERAL/SEAB, mas nos casos que superaram 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.

6.4 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor – leite, canjica, fubá, foi utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no atacado, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>

6.5 Nos preços estabelecidos pelo DERAL foram acrescentados os seguintes índices a título de frete suplementar:

6.5.1 Escolas do campo e indígenas: 9% (nove por cento).

6.5.2 Escolas das ilhas paranaenses: 42% (quarenta e dois por cento).

6.5.3 Demais escolas – 4% (quatro por cento).

6.6 Os valores referentes a embalagens integram o preço pesquisado.

6.6 Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue nos estabelecimentos escolares, com base na Tabela de Preços do exercício.

6.7 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 cooperativas/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.

6.8 Os alimentos que integram cada um dos 16 (dezesseis) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

**TABELA DE PREÇOS PNAE – 2023/2º semestre**

**ENTREGA SEMANAL**

Grupo Frutas Semanais			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abacate	kg	4,76	5,95	6,50	8,13	4,99	6,24
2	Abacaxi	kg	4,78	5,98	6,53	8,17	5,01	6,27
3	Bananas	kg	4,44	5,55	6,06	7,58	4,65	5,82
4	Banana maçã ou prata <sup>1</sup>	kg	5,44	6,80	7,43	9,28	5,70	7,13
5	Caqui	kg	5,35	6,68	7,30	9,12	5,60	7,00
6	Goiaba	kg	6,00	7,50	8,19	10,24	6,29	7,86
7	Jabuticaba	kg	5,79	7,24	7,91	9,89	6,07	7,59
8	Kiwi	kg	13,18	16,47	17,99	22,49	13,81	17,26
9	Laranja baiana, lima ou vermelha <sup>2</sup>	kg	4,98	6,23	6,80	8,50	5,22	6,53
10	Laranja <sup>2</sup>	kg	3,49	4,37	4,77	5,96	3,66	4,58
11	Maçã	kg	7,17	8,96	9,78	12,23	7,51	9,39
12	Mamão	kg	6,88	8,61	9,40	11,75	7,22	9,02
13	Manga	kg	5,71	7,14	7,80	9,74	5,98	7,48
14	Maracujá	kg	8,60	10,75	11,74	14,68	9,01	11,27
15	Melancia	kg	3,02	3,77	4,12	5,15	3,16	3,95
16	Melão	kg	8,54	10,67	11,66	14,57	8,95	11,19
17	Pera	kg	6,75	8,44	9,22	11,52	7,07	8,84
18	Pêssego	kg	11,50	14,38	15,71	19,63	12,06	15,07
19	Tangerina*	kg	5,06	6,33	6,92	8,64	5,31	6,64
20	Tangerina poncã	kg	4,84	6,05	6,60	8,25	5,07	6,34
21	Uva	kg	10,18	12,73	13,90	17,38	10,67	13,34

<sup>1</sup> Esse item pode ser especificado na nota fiscal como um tipo ou outro.

<sup>2</sup> Laranja vermelha pode ser a toranja, baia cara-cara, jamboa, sanguínea, etc.

<sup>3</sup> Laranja se refere a todos os tipos, exceto lima e baiana que tem um preço específico.

\*Tangerina se refere ao preço de mexerica, mimosa, bergamota, maricota, morgott, exceto a ponkan que tem um preço específico.

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 XIV.

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Grupo Hortaliças e Semente			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Almeirão	kg	8,44	8,99	11,53	12,27	8,85	9,42
2	Acelga <sup>1</sup>	kg	5,76	7,20	7,87	9,83	6,04	7,55
3	Agrião	kg	9,19	11,49	12,55	15,69	9,64	12,04
4	Alface	kg	8,70	10,65	11,89	14,54	9,12	11,16
5	Couve	kg	9,07	11,20	12,38	15,29	9,50	11,74
6	Escarola	kg	7,29	9,11	9,95	12,44	7,64	9,55
7	Espinafre	kg	9,71	12,14	13,26	16,58	10,18	12,73
8	Ervilha torta	kg	14,52	18,15	19,82	24,78	15,22	19,02
9	Pinhão	kg	8,86	11,08	12,10	15,12	9,29	11,61
10	Quiabo	kg	10,42	13,03	14,23	17,79	10,92	13,65
11	Repolho	kg	4,53	5,67	6,19	7,74	4,75	5,94
12	Rúcula	kg	9,03	11,43	12,33	15,61	9,46	11,98

<sup>1</sup> Acelga também pode ser utilizar o nome couve chinesa.

Padrão de qualidade geral: Frescas, tamanho e coloração firmes, 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 XIV.

Padrão de qualidade específico complementar: Pinhão: deve ser somente a semente da pinha madura.

Grupo Legumes e tubérculos I			Preço (R\$)		
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas	Escolas de campo e indígenas

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 62 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abobrinha verde	kg	4,77	5,97	6,52	8,15	5,00	6,25
2	Berinjela	kg	5,18	6,47	7,07	8,84	5,43	6,79
3	Beterraba	kg	4,74	6,17	6,48	8,42	4,97	6,46
4	Brócolis	kg	8,27	9,90	11,29	13,52	8,67	10,38
5	Cenoura	kg	6,28	7,73	8,58	10,55	6,58	8,10
6	Chuchu	kg	4,26	5,33	5,82	7,28	4,47	5,59
7	Couve flor	kg	8,03	10,04	10,96	13,70	8,41	10,52
8	Milho verde	kg	7,13	8,92	9,74	12,18	7,48	9,35
9	Pepino	kg	5,29	6,62	7,23	9,03	5,55	6,94
10	Tomate	kg	6,27	7,84	8,56	10,70	6,57	8,22
11	Vagem	kg	12,84	16,06	17,54	21,92	13,46	16,83

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 XIV.

Padrão de qualidade específico complementar:

Milho verde: fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminação e desidratação.

Grupo Temperos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Alho	kg	27,08	33,85	36,98	46,22	28,38	35,48
2	Alho poró	kg	10,73	13,42	14,65	18,32	11,25	14,06
3	Cebola	kg	5,03	6,29	6,87	8,59	5,28	6,59
4	Cebolinha Verde	kg	14,46	16,89	19,74	23,06	15,15	17,70
5	Limão	kg	3,83	4,98	5,23	6,79	4,01	5,21
6	Pimentão	kg	7,65	9,57	10,45	13,06	8,02	10,03
7	Rabanete	kg	7,64	9,56	10,44	13,05	8,01	10,02
8	Salsinha	kg	15,30	18,69	20,89	25,52	16,03	19,59
9	Salsão	kg	9,46	11,83	12,92	16,15	9,92	12,40

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 XIV.

Grupo Leite			Preço (R\$)		
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas	Escolas de campo e indígenas

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 63 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

1	Leite pasteurizado	L	4,68	6,39	4,91
---	--------------------	---	------	------	------

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo XIV.

**ENTREGA QUINZENAL**

Grupo Legumes e Tubérculos II			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada e picada	kg	5,89	7,36	8,04	10,05	6,17	7,71
2	Batata doce	kg	3,57	4,64	4,87	6,33	3,74	4,86
3	Batata <sup>1</sup>	kg	4,64	5,80	6,33	7,92	4,86	6,08
4	Batata salsa <sup>2</sup>	kg	10,08	12,60	13,76	17,20	10,56	13,20
5	Cará <sup>3</sup>	kg	4,45	5,56	6,08	7,60	4,67	5,83
6	Inhame <sup>3</sup>	kg	6,02	7,53	8,22	10,28	6,31	7,89
7	Mandioca descascada e picada	kg	6,49	7,56	8,86	10,32	6,80	7,92
8	Palmito de pupunha	kg	15,18	18,98	20,73	25,92	15,91	19,89

<sup>1</sup> Batata se refere a todos os tipos, exceto a batata doce e a salsa que tem um preço específico.

<sup>2</sup> Podem utilizar seus outros nomes regionais (mandioquinha ou mandioca salsa).

<sup>3</sup> Itens que só podem ser entregues com prévio autorizo da escola.

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo XIV.

**ENTREGA MENSAL**

Grupo Panificados			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Pão caseiro/artesanal	Kg	13,20	17,16	18,02	23,43	13,83	17,98

Padrão de qualidade: pães fatiados\* em fatias finas, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e de congelamento, nome do produtor e CPF. Pode ser caseiro simples, de leite, amanteigado, integral, de grão, milho, batata, abóbora, cenoura e afins. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIV. \*Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar.

Grupo Suco de frutas			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 64 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

1	Polpa de Abacaxi	kg	14,05	18,26	19,18	24,94	14,72	19,14
2	Polpa de Acerola	kg	13,32	17,31	18,18	23,64	13,96	18,14
3	Polpa de Acerola com laranja	kg	13,52	17,58	18,47	24,00	14,17	18,43
4	Polpa de Goiaba	kg	12,22	15,88	16,68	21,68	12,80	16,65
5	Polpa de Juçara	kg	24,31	31,61	33,19	43,15	25,48	33,12
6	Polpa de Mamão ou Mamão com laranja	kg	12,22	15,88	16,68	21,68	12,80	16,65
7	Polpa de Manga	kg	12,22	15,88	16,68	21,68	12,80	16,65
8	Polpa de Maracujá	kg	21,75	28,27	29,69	38,60	22,79	29,63
9	Polpa de Morango	kg	18,30	23,79	24,99	32,48	19,18	24,93
10	Polpa de Uva	kg	13,99	18,19	19,10	24,84	14,66	19,07
11	Suco de laranja ou tangerina integral	litro	13,21	16,51	18,03	22,54	13,84	17,30
12	Suco de uva integral	litro	16,62	20,77	22,69	28,36	17,42	21,77

Padrão de qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA, sabor. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIV.

**ENTREGA BIMESTRAL**

Grupo Ovos			Preço (R\$)		
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas	Escolas de campo e indígenas
1	Ovos até tipo 2	dz	8,43	11,52	8,84

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo XIV.

**ENTREGA SEMESTRAL**

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 65 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Grupo Complementos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Doce pastoso de frutas ou de abóbora	Kg	24,98	31,23	34,11	42,64	26,18	32,73
Padrão de qualidade: descrito no Anexo XIV.								

Grupo logurte			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Bebida láctea	L	4,43		6,05	4,64
2	logurte	Kg	8,52		11,64	8,93
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo XIV.						

#### ENTREGA ANUAL

Grupo Feijões			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Preço (R\$)	
			Convencional	Orgânico
1	Feijão carioca até tipo 2 <sup>1</sup>	Kg	8,96	11,20
2	Feijão preto até tipo 2 <sup>1</sup>	Kg	8,32	10,40
<sup>1</sup> entrega exclusiva no armazém central. Padrão de Identidade e Qualidade: o produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa parasitos e em perfeito estado de conservação; Validade mínima total de 12 meses e na entrega validade mínima de 10 meses (produto convencional). 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 estão descritos no Anexo XIV.				

Grupo Arroz			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Preço (R\$)	
			Convencional	Orgânico
1	Arroz parboilizado até tipo 2 <sup>1</sup>	Kg	4,93	6,16

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 66 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

2	Arroz polido até tipo 2 <sup>1</sup>	Kg	5,90	7,38
<sup>1</sup> entrega exclusiva no armazém central. 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 total de 12 meses e na entrega validade mínima de 10 meses (produto convencional). 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 estão descritos no Anexo XIV.				

Grupo Farinhas – entrega Armazém Central				
Item	Alimento	Unidade	Armazém central - Pinhais	
			Convencional ou livre de transgênicos	Orgânico
1	Farinha de mandioca <sup>1</sup>	kg	4,92	6,15
2	Farinha de milho biju <sup>2</sup>	kg	8,51	10,63
3	Farinha de trigo branca	kg	5,56	6,96
4	Fubá	kg	5,35	6,69
5	Quirera/Canjiquinha	kg	8,48	10,60
<sup>1</sup> farinha de mandioca do tipo branca ou torrada. <sup>2</sup> farinha de milho biju branca ou amarela. Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Anexo XIV.				

Grupo Grãos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas		Escolas de campo e indígenas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Canjica branca	Kg	3,41	4,26	4,66	5,82	3,58	4,47
2	Milho de pipoca	Kg	11,67	14,59	15,93	19,92	12,23	15,29
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 180º 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 XIV.								

Grupo Frutas Anuais			Preço (R\$)		
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas	Escolas de campo e indígenas

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

Página 67 de 104

Protocolo nº 19.697.285-4

Chamada Pública nº 001/2023

			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Ameixa	kg	10,58	13,22	14,44	18,05	11,09	13,86
2	Amora	kg	10,52	13,16	14,37	17,96	11,03	13,79
3	Framboesa	kg	10,38	12,97	14,17	17,71	10,88	13,60
4	Morango	kg	24,99	31,24	34,12	42,65	26,19	32,74
5	Pitaya	kg	16,00	20,80	22,72	28,30	17,44	21,80

Padrão de qualidade geral: Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios descritos no Anexo XIV.

**7. SUSTENTABILIDADE**

7.1 As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

7.1.1 Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

7.1.2 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.

7.1.3 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.

**8. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

8.1 Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA é exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP ou CAF Jurídica - Lei Federal nº 11.947/2009, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

**9. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS**

9.1 Os objetos dessa CHAMADA PÚBLICA são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital.

**10. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

10.1 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.

10.2 Os produtos arroz, feijão e fubá serão entregues no armazém central, e serão recebidos:

10.2.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

10.2.2. 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.

10.2.3. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

10.3 A entrega no armazém central deverá ser agendada com antecedência, conforme cronograma de recebimento enviado pela gestão do Programa.

10.4 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.

10.5. 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, conforme previsto nas diretrizes do PNAE, recomendando-se no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.

10.6 Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo. Caso contrário, a instituição de ensino poderá recusar produtos repetitivos.

10.7 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.

10.8 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar.

10.9 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.

10.9.1 O palmito de pupunha, apesar de integrar o grupo legume II, com frequência de entrega semanal, só poderá ser entregue uma vez por mês, em quantidade que represente até 25% da quantidade mensal do grupo legumes I.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas semanais, hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos I e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Legumes e tubérculos II	2ª a 3ª feira
Mensal	Panificados	2ª a 6ª feira

Bimestral	Ovos, sucos	
Semestral	logurte e doce em pasta	
Anual	Arroz, feijão, farinhas, grãos	
Anual	Frutas anuais	2ª a 3ª feira

10.10 As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da escola.

10.11 Não é permitida a entrega retroativa de produtos, caso não tenham sido entregues no prazo previsto no cronograma.

10.12 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.

**11. GUIAS DE ENTREGA**

11.1 As entregas poderão utilizar o documento “Guia de Entrega”, não sendo necessária emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto a entrega de arroz, feijão e farinhas efetuadas no armazém central do Programa, que deverão utilizar notas fiscais.

11.2 O Regime Especial de Circulação de Mercadorias vigente, 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 as respectivas Guias de Entrega, assinadas pelos responsáveis das escolas.

11.3 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.

11.4 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.

11.4.1 Produtos embalados, que tem o lote identificado no rótulo, não precisam ter o lote registrado na Guia de Entrega.

11.5 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.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 A Guia de Entrega será recebida e assinada pela escola somente se estiver corretamente preenchido com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

11.9 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>

11.10 No caso de os 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. Os lotes dos produtos a granel devem ser registrados na Guia de Entrega.

11.11 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.

11.12 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

11.13 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias, no caso de alimentos perecíveis, e 30 dias, no caso de não perecíveis dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.14 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

11.14.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.15 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos

resultantes da incorreta execução do contrato.

11.16 o Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços das escolas relacionadas no projeto de venda, conforme as condições e as necessidades do PROPONENTE.

11.17 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (minuta do contrato).

## 12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

12.1 São obrigações do Contratado:

12.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

12.1.2 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 n.º 8.078, de 1990);

12.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.1.4 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;

12.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

12.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA;

12.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

12.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da CHAMADA PÚBLICA, exceto quando houver:

12.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

12.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

12.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007;

12.1.10. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

12.1.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA.

12.1.12 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

12.1.13 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.

12.1.14 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.

12.1.15 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2023 – Fundepar.

12.2 São obrigações do Contratante:

12.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

12.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2.3 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;

12.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

12.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

12.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

12.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

12.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

12.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

12.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

12.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

### 13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para PROPONENTES sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

13.2 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.

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

13.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.

13.5 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.

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

13.7 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.

13.7.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

13.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA.

13.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

13.9 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 pela 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%.

#### 14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

- 14.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 14.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 14.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Manual de Especificação Técnica deste edital:
- 14.4 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do CHAMADA PÚBLICA
- 14.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

#### 15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1 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 CAF Jurídica

#### 16. SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da CHAMADA PÚBLICA.
- 16.2. 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.
- 16.3. 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.
- 16.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na CHAMADA PÚBLICA ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### 17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 17.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

#### 18. VIGÊNCIA

- 18.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de \_\_/\_\_/\_\_ a \_\_/\_\_/\_\_, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, desde que satisfeitos os requisitos da Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007.

#### 19. DO REAJUSTAMENTO

- 19.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.
- 19.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.
- 19.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe a Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei estadual nº 15.608/2007.
- 19.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.
- 19.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.
- 19.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

#### 20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 20.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Unidade: 4101  
Dotação orçamentária: 4101.12.368.42.6470  
Natureza da despesa: 3390.3200

Sub Elemento da despesa: 3201  
Fonte de recurso: 116 – recurso federal

**21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei estadual nº 15.608/2007.

**22. DECRETO ESTADUAL N.º 4.993/2016**

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto Estadual n.º 4.993/2016 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná

Curitiba, 20 de janeiro de 2023

Andrea Bruginiski  
Nutricionista RT  
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

APROVO o Termo de Referência e o Manual de Especificações Técnicas do edital.

Eliane Teruel Carmona  
Diretora Técnica  
Portaria nº 278/2020

### ANEXO XIII

#### 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, bem como conter as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**.

2.3 Produtos hortícolas a granel, devem ser identificados na Guia de Entrega, na coluna "lote", o qual irá identificar cada produtor ou o lote integrado por produtos de vários produtores – chamado lote consolidado.

2.3.1 No caso dos produtos entregues pelo produtor, que não irá consolidar o lote na cooperativa, pode registrar no verso da Guia de Entrega (pode ser na forma de carimbo), em substituição ao rótulo de produtos a granel, as seguintes informações: nome completo do produtor, CPF ou CADPRO, nome fantasia (se houver), endereço completo, indicação do produto hortícola e da variedade quando couber, lote (indicando a data de colheita com o dia, o mês e o ano (nesta ordem)).

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

a) O empacotamento de arroz, feijão, farinhas e similares é considerada terceirização, cabendo cumprimento da regra acima.

2.5 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.

2.6 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.

2.7 Os rótulos 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 Os itens Arroz parboilizado até tipo 2; Arroz polido até tipo 2; Feijão carioca até tipo 2; Feijão preto até tipo 2 e o Fubá de milho, deverão ser entregues no armazém central.

3.1.3 O item Farinha de mandioca deverá ser recebido somente se for branco ou torrado.

3.1.4 O item Farinha de milho biju deverá ser recebido somente se for branco ou amarelo.

#### 3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 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;

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

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

3.2.4 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.

3.2.5 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 FUBÁ, ARROZ E FEIJÃO NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor de fubá, arroz e feijão 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 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:

Nº DE UNIDADES POR LOTE	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	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)
Arroz	20 dias análises microbiológicas e físico química
Feijão	20 dias análises microbiológicas e físico química
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 encontra 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 semanais, hortaliças e semente, legumes e tubérculos I, legumes e tubérculos II, temperos e frutas anuais**

PRODUTO FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS, TEMPEROS e SEMENTE
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i>, 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.</p> <p>O <b>milho verde</b> deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.</p> <p>O <b>pinhão</b> deve ser a semente da pinha madura.</p>	

**2. Alimentos Não Perecíveis.**

**Grupo arroz**

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

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>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></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 ( <b>Antes do preparo</b> )	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)
2.10 Características sensoriais ( <b>Após o preparo</b> )	
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 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 06/2009 - MAPA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 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 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente e fechado por termossoldagem	
5.3 Máximo 5kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
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.	
<b>7 ROTULAGEM</b>	
7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.6:  $\pm 2,8$  g/100g; 2.12:  $\pm 0,03$  mg/kg; 2.13:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.14:  $\pm 0,04$  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
	Carfentrazona -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
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**

<b>PRODUTO</b>	
<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TORRADA</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca ( <i>Manibot utilisim</i> ) 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.	
<b>2 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 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 Material terroso	ausência (crítico)
2.8 Outras falhas – descrever	ausência (crítico)
2.9 Acidez	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.10 Umidade	Farinha de mandioca branca ou torrada: máximo 13g/100g (crítico) Farinha de mandioca biju: máximo 10g/100g (crítico)
2.11 Resíduo mineral fixo	Menor ou igual a 1,4 g/100g (crítico)
2.12 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.13 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.14 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2 Portaria nº 554/1995 - MAPA	

3.3 IN 52/2011 – MAPA
3.4 IN 58/2020 - MAPA
3.5 IN 60/2019 - ANVISA/M.S.
3.6 RDC 331/2019 - ANVISA/M.S.
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1 Mínimo de 6 meses.
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2 Pacote plástico de polipropileno ou 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)
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>
6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.
6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.
<b>7 ROTULAGEM</b>
7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10:  $\pm 1,3$  g/100g (farinha de mandioca branca ou torrada) e  $\pm 1$ g/100g (farinha de mandioca biju); 2.11:  $\pm 0,28$  g/100g.

PRODUTO
<b>FARINHA DE TRIGO – TIPO 1</b>

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo ( <i>Triticum vulgares</i> ) 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.	
<b>2 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 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 (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
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 – Cádmio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> /g (crítico)
2.16 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)

### 3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS
- 3.2 RDC 150/17 – ANVISA/MS
- 3.3 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
- 3.4 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
- 3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
- 3.6 IN 88/2021 - 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 da entrega do lote

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

- 5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem 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 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- 6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.
- 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 os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,5$  g/100g ; 2.7  $\pm 0,8$  mg/100g -  $\pm 1,8$  mg/100g; 2.8:  $\pm 28$   $\mu$ g/100g -  $\pm 44$   $\mu$ g/100g; 2.9:  $\pm 0,08$  g/100 g; 2.10:  $\pm 1,5$  g/100g; 2.11; 2.12 e 2.13:  $\pm 0,02$  mg/kg.

PRODUTO <b>FARINHA DE MILHO BRANCA, AMARELA OU BIJU</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
<b>Descrição do produto:</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.	
<b>Deve conter exclusivamente:</b> Farinha de milho tipo branca, amarela ou biju.	
<b>Boas Práticas de Fabricação:</b> 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 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	Próprias
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	Conforme critérios da RDC 623/22
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.7 Umidade	Máximo 13,0 g/100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 7,0 g/100g (crítico)
2.9 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10) M(10 <sup>2</sup> )
2.10 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)
2.11 <i>B. cereus</i> presuntivo /g	n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )
<b>3 VALIDADE MÍNIMA</b>	
<b>3.1 Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora</b>	
<b>4 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> de polietileno, atóxico, resistente	
4.2 Capacidade: Máximo 1 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Tipo: <b>Fardo plástico</b> (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
5.2 Capacidade: Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 REFERÊNCIAS</b>	
6.1 RDC Nº 623, de 9 de março de 2022	
6.2 RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 160, de 1º de julho de 2022	
6.3 RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 161, de 1º de julho de 2022	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ±2,6g/100g; 2.8: ±1,4g/100g

PRODUTO <b>FUBÁ DE MILHO</b>
---------------------------------

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <i>Zea mays</i> . Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2 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 na porção analisada (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)
2.7 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.8 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.9 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.10 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.11 <i>Salmonella</i> /25 g	Ausência (crítico)
2.12 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 150/17 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 263/05 – ANVISA/MS	
3.4 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.5 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
<b>4 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	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente, fechado por termosoldagem	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<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) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.	
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: ±0,8 mg/100g - ±1,8 mg/100g; 2.8: ±28 µg/100g - ±44 µg/100g; 2.9: ±1,5 g/100g; 2.10: ±0,2 g/100g e 2.11: ±1,3 g/100g.

**Grupo feijões**

PRODUTO  
**FEIJÃO CARIOCA/CORES E FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2**

<b>1 CARACTERIZAÇÃO GERAL</b>	
<b>Feijão carioca/cores:</b> É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L., grupo I, classe cores, <b>tipo carioquinha</b> . 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.	
<b>Feijão preto:</b> É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> 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.	

<b>2 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)
<b>2.3 Características sensoriais (antes do preparo)</b>	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto.

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)
2.6.3 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
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 ( <b>Após preparo</b> )	
2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	Característica de grãos de feijão cozidos com caldo grosso
2.8.3 Cor	Característica, de acordo com o tipo de feijão
2.8.4 Odor	Característico
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 – Cádmiio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 12/2008 - MAPA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4 IN 88/2021 - 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 de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termosoldagem, 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). Lacrado com fita adesiva de alta aderência	
6.2 Máximo 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.	
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: ±2,8 g/100g; 2.10, 2.11 e 2.12: ±0,01mg/kg*

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

Cultura	Agrotóxico (1)	LMR (mg/kg) (2)
Feijões	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
	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
	Pencicrom	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
<b>MILHO DE PIPOCA</b>

1	CARACTERIZAÇÃO	
	É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie <i>Zea mays L.</i> , subespécie <i>mays</i> , 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais ( <b>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 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.3 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.4 IN 61/2011 - MAPA	
3.5 IN 4/2011 – MAPA	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 6 meses	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente	
5.2 Máximo 1 kg	
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	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,4 \text{ g}/100\text{g}$ ; 2.7:  $\pm 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$ ; 2.8:  $\pm 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$ ; 2.9:  $\pm 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$

PRODUTO	
<b>CANJICA DE MILHO BRANCA</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
<b>Descrição do produto:</b> A canjica branca é feita a partir de uma variedade branca do milho proveniente da espécie <i>Zea Mays, L.</i> Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. Deve ser do Tipo 1, do Grupo “Canjica extra” ou “Canjica Especial”, ou “Misturada”, e do Sub-grupo “Despeliculada”. O milho utilizado deverá estar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da IN MAPA nº60/2011.	
<b>Deve conter exclusivamente:</b> Grãos de milho branco para canjica.	
<b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2 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	Próprias
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Umidade	Máximo 14,0g /100g (crítico)
2.7 Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máximo 20 mcg/kg (crítico)
2.8 Fumonisinias (B1 + B2)	Máximo 1.500 mcg/kg (crítico)
2.9 Zearalenona	Máximo 150 mcg/kg (crítico)
<b>3 VALIDADE MÍNIMA</b>	
<b>3.1 Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora</b>	
<b>4 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Tipo: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente	
4.2 Capacidade: Máximo 1kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato,	

peso e marca)
<b>5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência
5.2 Capacidade: Máximo 20 kg
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
<b>6 REFERÊNCIAS</b>
<b>6.1 Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011</b>
6.2 RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 160, de 1º de julho de 2022
<b>6.3 PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989</b>
<b>6.4 Resolução RDC 623/2022</b>

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 2,8$  g/100g; 2.7:  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.8:  $\pm 0,005$  mg/kg; 2.9:  $\pm 0,01$  mg/kg.

**3. Alimentos perecíveis – origem vegetal.**

**Grupo Legumes e Tubérculos II**

PRODUTO <b>ABÓBORA E MANDIOCA</b> (descascadas, picadas)
--

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
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 produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade conforme armazenamento: validade se refrigerada, congelada ou a vácuo.	
<b>2 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%
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 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.2 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 123/2004 - ANVISA/M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Validade mínima de 7 dias	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, asséptico e transparente, resistente, devidamente vedado por termossoldagem.	
5.2 Máximo 3 kg	
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.

PRODUTO  
**PALMITO DE PUPUNHA**  
 (descascado, picado).

**1 CARACTERIZAÇÃO**

Produto exclusivamente composto da parte comestível da *Bactris gasipaes Kunth*, eliminadas as partes endurecidas ou fibrosas do palmito e sem cerosidades. Produto *in natura*, descascado, apresentado em cubos. Deve ser produzido, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

**2 ANÁLISES MÍNIMAS**

3.3	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
3.4	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
3.5	Características sensoriais	
3.5.2	Aspecto	Próprio
3.5.3	Cor	Própria
3.5.4	Aroma	Próprio
3.6	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Conforme critérios da RDC 14/14
3.7	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
3.8	<i>Escherichia coli/g</i>	Máximo 10 <sup>2</sup>
3.9	<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 331/2019 - ANVISA/ M.S.
- 3.2 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
- 3.3 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
- 3.4 IN 5/1999 – IBAMA

**4 VALIDADE**

4.1 Validade 7 dias.

**5 EMBALAGEM PRIMÁRIA** (A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual)

5.2 Embalagem plástica de polipropileno ou polietileno, atóxica, transparente, resistente, devidamente vedada por termossoldagem.

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. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade.

**Grupo panificados**

PRODUTO  
**PÃO CASEIRO/ARTESANAL**

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
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. No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.	
<b>2 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 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
<b>2.6 Características sensoriais</b>	
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 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.9 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup>
2.10 Bolors e leveduras/g	Máximo 10 <sup>4</sup>
2.11 Umidade	Máximo 38,0g/100g
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331/2019 - ANVISA/ M.S.	
3.3 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.4 RDC 263/2005 - ANVISA/M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
Mínima de 3 dias	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
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).	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	
<i>Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.11: ±3,8 g/100g.</i>	
<b>Grupo doce em pasta</b>	
PRODUTO	
<b>DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA</b>	

<b>1 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.</p> <p><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>	
<b>2 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. Características sensoriais	
6	
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 Bolors e Leveduras (não visíveis)	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.2 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.3 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
3.4 RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínimo de 30 dias.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pote plástico rígido, vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.	
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 No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a 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:  $\pm 0,02$  g/kg; 2.10:  $\pm 0,001$  g/100g; 2.11:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.12:  $\pm 0,05$  mg/kg; 2.14:  $\pm 4$ g/kg;

**Grupo suco de frutas**

<b>PRODUTO</b> <b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
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. <b>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento</b> (Decreto 6.871/2009). 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. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes. As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, acerola com laranja, goiaba, juçara/açaí, mamão, mamão com laranja, manga, maracujá, morango e uva, congeladas.	
<b>2 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
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 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.4 Juçara	Roxo violáceo ou verde claro
2.11.5 Manga	Amarelo
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	De amarelo a alaranjado
2.11.7 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.9 Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.9 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 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.12.4 Juçara	Mínimo 40,0° Brix

2.12.5 Manga	Mínimo 11,0º Brix
2.11.6 Mamão	Mínimo 9,0º Brix
2.12.7 Maracujá	Mínimo 11,0º Brix
2.12.8 Morango	Mínimo 6,5º Brix
2.12.9 Uva	Mínimo 14,0º 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 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.13.4 Juçara	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.13.5 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.11.6 Mamão	Mínimo 0,1g/100g
2.13.7 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.8 Morango	Mínimo 0,8g/100g
<b>2.14 pH</b>	
2.14.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.14.2 Acerola	Mínimo: 2,8
2.14.3 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico)
2.14.5 Manga	Mínimo: 3,5 (crítico)
2.11.6 Mamão	Mínimo: 4 (crítico)
2.14.7 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico)
2.14.8 Morango	Mínimo: 3,3 (crítico)
2.14.9 Uva	Mínimo: 2,9 (crítico)
<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
2.15.3 Goiaba	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	Mínimo: 14 g/100g
2.15.7 Maracujá	Máximo: 18 g/100g (crítico)
<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 Goiaba	Mínimo: 9 g/100g
2.16.4 Juçara	Ausência de descrição
2.16.5 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	
2.16.7 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.8 Morango	Ausência de descrição
2.16.9 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>	
1 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
3.2 PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA	
3.3 IN 37/18 – MAPA	
3.4 IN 14/2018 - 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 Máximo 1kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato,	

peso e marca).
<b>6 ROTULAGEM</b>
<b>6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.</b>
<b>6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019</b>

PRODUTO	
<b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja ( <i>Citrus sinensis</i> L. <i>Osbeck</i> ) 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. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
<b>No produto concentrado:</b>	
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
<b>2.5</b>	<b>Características sensoriais</b>
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 10,5º 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 13g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12 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 - Cádmiio	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)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1 Portaria 86/2016 - MAPA	
3.2 Decreto nº 6.871/2009	
3.3 Lei nº 8.918/1994 – MAPA	
3.4 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.5 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.6 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.7 IN 37/18 – MAPA	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
Mínimo de 5 dias	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( 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
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
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: ±1,0º Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7: ±2,5 mg/100g; 2.9: ± 1,3 g/kg; 2.13 ±0,01 mg/kg; 2.14 ± 0,005 mg/kg; 2.15 ± 0,005 mg/kg. 2.11 e 2.12: ± 0,005 mg/kg.*

<b>PRODUTO</b>	
<b>SUCO DE TANGERINA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina ( <i>Citrus Reticulata</i> ) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, 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. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
<b>No produto concentrado:</b>	
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</b>	<b>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 10,5º 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)
2.11	Sorbato de potássio
	Ausência (crítico)
2.12	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 - Cádmi
	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)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	Portaria 86/2016 - MAPA
3.2	Decreto nº 6.871/2009
3.3	Lei nº 8.918/1994 – MAPA
3.4	RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.5	IN 88/2021 - ANVISA/MS
3.6	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.

3.7 IN 37/18 – MAPA
<b>4 VALIDADE</b>
4.1 Mínimo de 180 dias.
<b>5 E EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( 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)
<b>6 ROTULAGEM</b>
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: 0,92 g/100g; 2.7:  $\pm 0,02$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.13  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.14  $\pm 0,05$  mg/kg; 2.15  $\pm 0,025$  mg/kg.

PRODUTO	
<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>	
<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
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 ( <i>Vitis ssp</i> ). 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. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
<b>No produto concentrado:</b>	
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	
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 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12 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 - Cádmio	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)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 Portaria 86/2016 - MAPA	
3.2 Decreto nº 6.871/2009	
3.3 Lei nº 8.918/1994 – MAPA	
3.4 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.5 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.6 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.7 IN 14/2018 – MAPA	

<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
Mínimo de 180 dias.	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
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)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
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: ±1,0º Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7: ±0,03 mg/100g; 2.9: ± 1,3 g/kg; 2.13 ±0,01 mg/kg; 2.14 ± 0,005 mg/kg; 2.15 ± 0,005 mg/kg*

### 3. Alimentos perecíveis – origem animal

#### Grupo leite

PRODUTO
<b>LEITE PASTEURIZADO</b>

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
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.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença (crítico)
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 (crítico)
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)
<b>2.6</b>	<b>Características sensoriais</b>
2.6.1 Aspecto	Líquido
2.6.2 Cor	Branco opalescente homogêneo
2.6.3 Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
<b>2.7</b>	<b>Características físicas, químicas e microbiológicas</b>
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 0,18g ác. Láctico/100 mL
2.7.5 Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6 Índice Crioscópico	Máximo -0,530 °h (-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
2.7.8 <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/mL)	Máximo 10

**3 REFERÊNCIAS**

- 3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
- 3.2 IN 76/2018 – MAPA
- 3.3 IN 58/2019 – MAPA
- 3.4 IN 55/2020 - MAPA
- 3.5 IN 51/2002 - MAPA
- 3.6 IN 30/2018 - MAPA
- 3.7 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
- 3.8 IN 88/2021 - ANVISA/MS

**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: ±0,6 g/100mL; 2.7.5: ±0,84 g/100 mL. 2.7.6: 0,53 °h; 2.7.7: ± 0,005 mg/kg; 2.7.8: ± 0,002 mg/kg; 2.7.9: ± 0, 005 mg/kg.*

**Grupo iogurte**

PRODUTO
<b>BEBIDA LÁCTEA</b>

**1 CARACTERIZAÇÃO**

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 hidrogenada e farinhas.

**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) 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)
<b>2.6 Características sensoriais</b>	
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 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 16/2005 – MAPA	
3.2 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
<b>VALIDADE</b>	
4.1 Mínimo de 07 dias a 4°C	
<b>5 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>ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ± 0,06 g/100mL - 0,2 g/100mL;

**PRODUTO**  
**IOGURTE** (natural ou de frutas)

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>	
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.	
<b>2 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)
<b>2.6 Características sensoriais</b>	
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 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 16/2005 – MAPA	
3.2 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
<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 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 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ± 0,06 g/100mL - 0,15 g/100mL;*

**Grupo Ovos**

<b>PRODUTO</b> <b>OVOS 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/25g	ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS:</b>	
3.1 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	

3.2 Portaria nº 1/90 - MAPA
3.3 Decreto nº 56.585/65
3.4 RDC 35/2009 - ANVISA
3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.6 IN 88/2021 - ANVISA/MS
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. 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.
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.



ePROTOCOLO



Documento: **EDITAL0012023CHAMADAPUBLICAAGRICULTURAFAMILIARfinal.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Marcelo Pimentel Bueno (XXX.061.939-XX)** em 01/03/2023 14:53 Local: FUN/GABPRES.

Inserido ao protocolo **19.697.285-4** por: **Sibele Lopes dos Santos** em: 01/03/2023 14:28.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:  
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:  
**413f37fccdc64c114d8179ccd51ecf94**.