



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto desta chamada Pública a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na rede municipal de educação básica pública, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, de acordo com os termos e condições do presente Edital e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A contratação decorrente do procedimento da presente Chamada Pública se faz imprescindível, tendo em vista a necessidade contínua de fornecer gêneros alimentícios saudáveis, produzidos localmente, para atendimento da alimentação escolar municipal, dando cumprimento às diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, com o intuito de suprir:

- a) No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.
- e) Frutas *in natura* em no mínimo dois dias por semana e hortaliças três dias por semana (280g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período parcial;
- f) Frutas *in natura* em no mínimo quatro dias por semana e hortaliças cinco dias por semana (520g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período integral.

2.2 proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

2.3 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 Chamada Pública de Credenciamento, com preços pré- definidos, definindo critérios de classificação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos. Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

2.4 Os alimentos da agricultura familiar constituem itens indispensáveis e insubstituíveis na elaboração, oferta e frequência de refeições e lanches servidos aos alunos, visto que são a única possibilidade de fornecimento de alimentos frescos, de alta perecibilidade e curta validade, tais como frutas, hortaliças, legumes, temperos, pães, iogurte.

2.5 A contratação é exclusiva de associações e cooperativas da agricultura familiar detentoras DAP Jurídica em cumprimento aos critérios definidos pela Lei Federal nº 11.947/09, que também define os critérios de classificação: prioridade para local de produção em relação ao local a ser atendido, seguida de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos e alimentos orgânicos e de base agroecológica (Art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

2.6 Os grupos de alimentos 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.

2.7 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.

2.7.1 Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada unidade escolar.

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

2.7.3 A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas unidades escolares – semanal, quinzenal, mensal, bimestral, trimestral, semestral e anual está descrita no quadro abaixo.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE
Frutas semanais	21	Semanal
Hortaliças e Semente	11	Semanal
Legumes e tubérculos I	10	Semanal
Legumes e tubérculos II	05	Semanal
Temperos	08	Semanal
Panificados	03	Quinzenal
Ovos	01	Semanal
Suco de frutas	11	Ssemanal
Iogurte	01	Quinzenal
Complemento	02	Mensal I
Feijões	02	Mensal
Arroz	02	Mensal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Farinhas	03	Mensal
Grãos	01	Mensal
Frutas anuais	02	Anual
TOTAL: 15	83	

2.7.4 A 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 PREÇOS

3.1 Os preços dos gêneros alimentícios são estabelecidos e fixados de acordo com as normas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020. Os preços dos produtos agroecológico

3.2 cos/orgânicos também são pesquisados, e caso apresentem valores que superem o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Art. 31, § 5º, que estabelece como teto de acréscimo o índice de 30% em relação aos produtos convencionais, os preços são ajustados para o referido limite.

3.3 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no Art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

3.3.1 Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

a) Pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público.

b) Mídia Especializada e em sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com registro da data e horário da consulta.

3.4 Foi utilizado menor preço pesquisado.

3.5 Nos preços estabelecidos estão consideradas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da contratada, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

3.7 Os alimentos que integram cada um dos 15 (quinze) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.

Grupo Frutas Semanais				
Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Abacate	kg	R\$ 6,00	R\$ 6,14
02	Abacaxi	kg	R\$ 8,63	R\$ 7,36
03	Banana caturra	kg	R\$ 4,79	R\$ 6,23
04	Banana maçã/prata	kg	R\$ 6,78	R\$ 5,94
05	Caqui chocolate/café	kg	R\$ 7,47	R\$ 11,01
06	Goiaba	kg	R\$ 6,63	R\$ 9,25
07	Jabuticaba	kg	R\$ 6,63	R\$ 7,95
08	Kiwi	kg	R\$ 16,02	R\$ 20,57
09	Laranja baiana/lima	kg	R\$ 4,81	R\$ 6,03
10	Laranja pera	kg	R\$ 4,36	R\$ 5,26
11	Maçã	kg	R\$ 7,53	R\$ 11,89
12	Mamão	kg	R\$ 9,17	R\$ 9,12
13	Manga	kg	R\$ 6,78	R\$ 7,89
14	Maracujá	kg	R\$ 11,36	R\$ 12,70
15	Melancia	kg	R\$ 3,07	R\$ 5,16
16	Melão	kg	R\$ 7,46	R\$ 10,06
17	Pera	kg	R\$ 10,80	R\$ 9,68
18	Pêssego	kg	R\$ 10,89	R\$ 17,37
19	Tangerina mexerica/mimosa/murcote/bergamota	kg	R\$ 5,04	R\$ 6,46
20	Tangerina poncã	kg	R\$ 5,66	R\$ 7,47
21	Uva	kg	R\$ 11,67	R\$ 13,66
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 Manual da Secretária do Estado do Paraná em anexo				

Grupo Hortaliças e Semente				
Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	Kg	R\$ 6,67	R\$ 8,14
02	Alface	Kg	R\$ 6,45	R\$ 8,53
03	Couve manteiga	Kg	R\$ 8,09	R\$ 9,51
04	Escarola	Kg	R\$ 5,00	R\$ 6,31
05	Espinafre	Kg	R\$ 7,43	R\$ 8,17
06	Ervilha torta	Kg	R\$ 19,18	R\$ 17,86
07	Pinhão	Kg	R\$ 9,21	R\$ 10,33
08	Quiabo	Kg	R\$ 12,22	R\$ 13,14



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

09	Rabanete	Kg	R\$ 7,19	R\$ 9,06
10	Repolho verde/roxo	Kg	R\$ 5,32	R\$ 4,67
11	Rúcula	Kg	R\$ 10,26	R\$ 11,16

Padrão de qualidade geral: Frescas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Manual da Secretria de Estado do Parana em anexo

Padrão de qualidade específico complementar:

Pinhão: deve ser somente a semente da pinha madura.

Grupo Legumes e tubérculos I

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Abobrinha verde/paulista	Kg	R\$ 5,10	R\$ 8,03
02	Beterraba	Kg	R\$ 4,80	R\$ 6,55
03	Brócolis	Kg	R\$ 7,55	R\$ 8,30
04	Cenoura	Kg	R\$ 5,87	R\$ 7,41
05	Chuchu	Kg	R\$ 4,36	R\$ 5,59
06	Couve flor	Kg	R\$ 7,96	R\$ 7,60
07	Milho verde com até 3 palhas	Kg	R\$ 8,90	R\$ 9,05
08	Pepino	Kg	R\$ 5,14	R\$ 6,34
09	Tomate	Kg	R\$ 7,06	R\$ 9,46
10	Vagem	Kg	R\$ 11,77	R\$ 12,66

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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná em Anexo

Padrão de qualidade específico complementar:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo Legumes e tubérculos II

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Batata doce	Kg	R\$ 4,28	R\$ 6,72
02	Batata inglesa/monalisa/binje	Kg	R\$ 5,97	R\$ 7,61
03	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	Kg	R\$ 9,63	R\$ 13,12
04	Mandioca descascada e picada	Kg	R\$ 7,31	R\$ 7,88
05	Palmito de pupunha	Kg	R\$ 15,18	R\$ 17,47

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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná em Anexo

Padrão de qualidade específico complementar:

- **Mandioca:** descascadas, cruas, picadas, embaladas, transportadas e congeladas, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.
- **Palmito de pupunha** só poderá ser fornecido **uma vez por mês, na quantidade de até 25% do total mensal**, apesar de integrar o grupo legumes, que é semanal. Deve estar picado, congelado, embalado, transportado e armazenado congelado, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.

ENTREGA QUINZENAL

Grupo Panificados

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Pão caseiro/artesanal	Kg	R\$ 17,20	R\$ 25,53
02	Bolachas caseiras *	Kg	R\$ 27,67	

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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná em anexo

- As bolachas caseiras podem serem solicitadas feitas em datas comemorativas como páscoa e natal, com aviso prévio para produção
- Os mini panetones a entrega será anual com aviso prévio para produção



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo Ovos

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
01	Ovos até tipo 2	Dz	R\$	9,27
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual da Secretaria do Estado do Paraná no Anexo				

Grupo Temperos

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	kg	R\$ 28,34	R\$ 37,39
02	Alho poró	kg	R\$ 11,34	R\$ 12,66
03	Cebola	kg	R\$ 5,87	R\$ 8,65
04	Cebolinha Verde	kg	R\$ 10,83	R\$ 18,81
05	Limão	kg	R\$ 5,11	R\$ 3,83
06	Pimentão	kg	R\$ 8,72	R\$ 19,35
07	Salsinha	kg	R\$ 15,72	R\$ 19,41
08	Salsão	kg		
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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná em Anexo				

ENTREGA MENSAL

Grupo Suco de frutas

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Polpa de Abacaxi	Kg	R\$ 23,87	R\$ 23,89
02	Polpa de Acerola	Kg	R\$ 23,46	R\$ 22,93
03	Polpa de Acerola com laranja	Kg	R\$ 24,82	R\$ 24,35
04	Polpa de Goiaba	Kg	R\$ 24,13	R\$ 24,35
05	Polpa de Mamão ou Mamão com	Kg	R\$ 23,56	R\$ 20,45
06	Polpa de Manga	Kg	R\$ 23,81	R\$ 23,46
07	Polpa de Maracujá	Kg	R\$ 26,97	R\$ 30,38
08	Polpa de Morango	Kg	R\$ 27,53	R\$ 30,94
09	Polpa de Uva	Kg	R\$ 26,80	R\$ 30,45



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

10	Suco de laranja/tangerina integral	Litro	R\$ 12,46	R\$ 13,78
11	Suco de uva integral	Litro	R\$ 18,13	R\$ 20,56
Padrão de qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA, sabor. Os demais critérios estão descritos no Manual da Secretaria do Estado do Paraná no Anexo				

Grupo Iogurte

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
02	Iogurte	L	R\$	10,78

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual da Secretaria do Estado do Paraná em Anexo

Grupo Complementos

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Doce de frutas ou de abóbora pastoso/geleia	Kg	R\$ 27,47	R\$ 34,86
02	Molho de tomate	L	R\$ 16,66	R\$ 20,36

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual da Secretaria do Estado do Paraná em Anexo

ENTREGA BIMESTRAL

Grupo Feijões

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Feijão carioca/cores até tipo 2	kg	R\$ 9,40	R\$ 13,08
02	Feijão preto até tipo 2	kg	R\$ 8,09	R\$ 12,77

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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná

Grupo Arroz

Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Arroz polido até tipo 2	kg	R\$ 6,65	R\$ 8,62
02	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	R\$ 5,63	R\$ 6,85

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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná

Grupo Farinhas				
Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	R\$ 9,90	R\$ 10,20
02	Farinha de trigo branca	kg	R\$ 7,90	R\$ 5,86
03	Fubá de milho enriquecido com ferro e ác. Fólico	kg	R\$ 5,71	R\$ 5,88
Padrão de Identidade e Qualidade: estão descritos no Manual da Secretaria do Estado do Paraná em anexo				

Grupo Grãos				
Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Milho de pipoca	Kg	R\$ 13,99	R\$ 17,91
Padrão de qualidade: o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, classificação tipo 1, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180° C. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Manual da Secretaria do Estado do Paraná em anexo				

ENTREGA ANUAL

Grupo Frutas Anuais				
Item	Alimento	Unidade	Valor R\$	
			Convencional	Orgânico
01	Ameixa	Kg	R\$ 12,76	R\$ 16,23
02	Morango	Kg	R\$ 26,18	R\$ 33,38
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 Manual da Secretaria do Estado do Paraná em anexo				

4 SUSTENTABILIDADE

As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber: Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica. Produtores de alimentos convencionais se



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizam 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. O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos.

5 ENTREGA, RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O contratado fornecerá alimentos dos grupos e para as unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Pontal do Paraná, para o qual foi contratado, em tantas etapas quanto forem solicitadas, com intervalos definidos pela Administração e em conformidade com o Edital.

A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os itens, conforme as condições e necessidades, pelo período de 12 meses.

5.1 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 três tipos de alimentos dentro do grupo proposto.**

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

5.3 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a unidade escolar e nutricionista responsável técnica, busquem respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada unidade, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

5.4 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar e a safra de plantio dos agricultores familiares

5.5 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 II, ovos	A definir com os agricultores
Quinzenal	Sucos, Complementos e iogurte, panificados	A definir com os agricultores



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mensal	Arroz, feijão, farinhas, grãos	A definir com os agricultores
Anual	Frutas anuais	A definir com os agricultores

6 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- 6.1 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.
- 6.2 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.
- 6.3 Os produtos arroz, feijão e fubá serão entregues no armazém central, e serão recebidos:
- 6.3.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.
- 6.3.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.
- 6.4 A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados ponto a ponto poderá ser consultada na página eletrônica
- 6.5 Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede municipal de ensino público.
- 6.6 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.
- 6.7 Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo. Caso contrário, a instituição de ensino poderá recusar produtos repetitivos.
- 6.8 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a unidade escolar, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada unidade escolar, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.
- 6.9 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar.
- 6.10 As entregas diretamente nas unidades escolares devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo conforme descrito no quadro abaixo.
- 6.11 O palmito de pupunha, apesar de integrar o grupo legume II, com frequência de entrega



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

semanal, só poderá ser entregue uma vez por mês, em quantidade que represente até 25% da quantidade mensal do grupo legumes I.

- 6.12 As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da unidade escolar.
- 6.13 Não é permitida a entrega retroativa de produtos, caso não tenham sido entregues no prazo previsto no cronograma.
- 6.14 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.

7 GUIAS DE ENTREGA

- 7.1 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.
- 7.2 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.
- 7.3 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.
- 7.4 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 unidade escolar, município, produto e quantidade entregue, lote, preço e valor total.
- 7.5 Produtos embalados, que tem o lote identificado no rótulo, não precisam ter o lote registrado na Guia de Entrega.
- 7.6 Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos nas unidades escolares, 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.
- 7.7 Rasuras e/ou incorreções na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba a Secretaria Municipal de Educação, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.
- 7.8 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.
- 7.9 A Guia de Entrega será recebida e assinada pela unidade escolar somente se estiver



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

corretamente preenchido com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

- 7.10 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>

- 7.11 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.
- 7.12 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.
- 7.13 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.
- 7.14 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.
- 7.15 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.
- 7.16 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.
- 7.17 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos

8 AMOSTRA

Os vencedores das propostas dos alimentos semi processados deverão entregar

AMOSTRA após a chamada pública, no prazo máximo de até 5 dias (congelados – mandioca e palmito – um tipo de cada farinhas, um tipo de doce de pasta, 2 tipos de polpa de frutas, 1 molho de tomate, 1 unidade de pão caseiro fatiado, 1 pacote de bolacha caseira, 1 pacote de cada tipo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

feijões, 1 tipo de cada suco, 1 unidade de iogurte, 1 pacote de cada arroz, e um pacote de milho de pipoca) para efeito de verificação de conformidade com as especificações constantes no edital. Após análise feita pelo corpo técnico do departamento de alimentação escolar, juntamente com os membros do CAE e sua consequente aceitação ou reprovação da amostra

A entrega da amostra deverá ser feita na Secretaria Municipal de Educação - Rua Didio da Costa, 422. Praia de Ieste. Pontal do Paraná.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Emitir a Nota de Empenho, com todas as informações necessárias, em favor da CONTRATADA; Encaminhar à CONTRATADA o pedido em até 5 dias antes da data de entrega, contendo todas as informações necessárias para o fornecimento do objeto, contendo ainda o local da entrega do produto; Acompanhar, controlar e avaliar a entrega do produto, observando os padrões de qualidade e segurança exigidas, através da unidade responsável por esta atribuição; Prestar à CONTRATADA, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução da entrega dos produtos; Poderá exigir, a qualquer tempo, a substituição de produtos que julgar insuficientes, inadequados ou prejudiciais; Atestar as faturas correspondentes à prestação do serviço, por intermédio do servidor competente; Efetuar, em favor da empresa CONTRATADA o pagamento, nas condições estabelecidas no edital e seus anexos.

9.1 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 PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10 RECEBIMENTO

O recebimento do material será realizado pela comissão de recebimento, o qual verificará se o produto entregue atende as especificações do edital. Caso não atenda as especificações exigidas, os produtos serão devolvidos e sua reposição deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas, e a entrega deverá ser efetuada diretamente nas unidades escolares. Se houver reincidência quanto às reclamações e devoluções dos produtos em desacordo, serão adotadas as medidas cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias de acordo com a entrega do produto licitado, após apresentação da nota devidamente visada e atestada pela secretaria solicitante e fiscal do contrato.

12. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

aditamento dos termos da Lei nº 14133/2021 e suas alterações.

O contrato que vier a ser assinado poderá ser rescindido pela Contratante a qualquer tempo, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14133/2021 e suas alterações e no contrato firmado, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista qualquer direito de indenização à Contratada.

A rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionalmente, reter os créditos relativos ao contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas no respectivo Edital, no contrato e em Lei, para a plena indenização do Erário.

As sanções e penalidade que poderão ser aplicadas à Contratante são as previstas na Lei federal nº 14133/2021 e suas alterações, no Edital e respectivo Contrato Administrativo.

13. PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1 COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO

13.1.1 A Comissão de Análise e Julgamento é composta por servidores (as) públicos (as) ocupantes de cargo de provimento permanente e temporário designados pela Comissão de Licitação Permanente de Pontal do Paraná, com habilidade técnica para procederem à inscrição, classificação e avaliação dos (as) interessados.

13.2 PONTUAÇÃO/CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

13.2.1 A classificação dos Pré-projetos de Fornecimento, devidamente cadastrados e efetivados, será realizada, com base nos critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

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

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

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

- 13.4.1 Município – 16 pontos;
- 13.4.2 Região imediata – 12 pontos;
- 13.4.3 Região intermediária – 8 pontos;
- 13.4.4 Estado – 4 pontos;
- 13.4.5 País – zero pontos.

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

13.6 A pontuação como país será obtida no caso da PROPONENTE não possuir maioria de DAPs principais no estado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- 13.7 A pontuação zero não elimina a PROPONENTE.
- 13.8 A pontuação como TIPO - assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, produtores orgânicos e agroecológicos será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:
- 13.8.1 Mais de 50% de DAPS principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – 2 pontos;
- 13.8.2 Mais de 10% de detentores de DAPs principais com certificação orgânica – 1 ponto.
- 13.9 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses.
- 13.10 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 PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.
- 13.11 No caso de empate entre PROPONENTES caracterizados como orgânicos e agroecológicos, terão prioridade as com maior porcentagem de certificação orgânica.
- 13.12 Em caso de empate geral, terão prioridade as PROPONENTES representantes de grupos formais (associações e cooperativas) sobre cooperativas centrais da agricultura familiar.
- 13.13 Persistindo o empate, serão classificadas as PROPONENTES com maior índice de DAPS principais no município proposto, desde que o índice seja superior a 5% do total de DAPS principais.
- 13.14 Em caso de persistência de empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior porcentagem de DAPS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da DAP Jurídica.
- 13.15 Persistindo o empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior número de mulheres associadas com DAP.
- 13.16 Persistindo o empate após todos os critérios anteriores de desempate, será realizado sorteio para definição do fornecimento, ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos grupos de alimentos e/ou municípios.
- 13.17 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.
- 13.18 A pontuação obtida será divulgada pelo pregoeiro responsável, a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública.
- 13.19 Após a PROPONENTE ser convocada para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento com os locais e grupos classificados e habilitados será disponibilizado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

14 CLASSIFICAÇÃO

- 14.1 Será classificada a PROPONENTE que obtiver maior pontuação, atender as condições e apresentar os documentos exigidos para habilitação conforme previsto no presente Edital, devidamente validado pela Comissão de Análise e Julgamento.
- 14.2 Itens ou grupos previamente classificados que não sejam habilitados resultarão na alteração do Projeto Final de Fornecimento.
- 14.3 O resultado da classificação será divulgado no endereço após a conclusão dos trabalhos de análise do atendimento dos requisitos e da documentação de habilitação pela Comissão de Análise e Julgamento.

15 ADEQUAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

- 15.1 Caso as ofertas classificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo secretaria responsável.
- 15.2 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 semente, 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.
- 15.3 Caso não haja proposta classificada para atendimento do município 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.

16 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas do objeto deste Termo de Referência serão suportadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Dotação Orçamentária	Elem. de Despesa	FR	CR
SMED	10.002.12.306.0021.2156	3.3.90.32.00.00.00	124	374



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SMED	10.002.12.306.0021.2156	3.3.90.32.00.00.00	1000	372
SMED	10.003.12.306.0022.2161	3.3.90.32.00.00.00	124	411
SMED	10.003.12.306.0022.2161	3.3.90.32.00.00.00	1000	393

Fiscal do Contrato: Thais Bordenowsky da Siva

Sem mais para o momento subscrevemo nos.

Atenciosamente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO I

QUANTITATIVO E VALORES CONVENCIONAL E
ORGÂNICO

LOTE 01 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	CONVENCIONAL	CONVENCIONAL
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate	kg	2200	6,06	R\$ 13.332,00
2	Abacaxi	unid	1400	8,56	R\$ 11.984,00
3	Abobrinha verde/paulista	Kg	2200	5,02	R\$ 11.044,00
4	Acelga/couve chinesa	unid	1300	6,35	R\$ 8.255,00
5	Alface	unid	2500	5,67	R\$ 14.175,00
6	Alho nacional	kg	500	28,46	R\$ 14.230,00
7	Alho poró	kg	400	11,07	R\$ 4.428,00
8	Ameixa	kg	700	12,06	R\$ 8.442,00
9	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	4000	4,93	R\$ 19.720,00
10	Arroz polido até tipo 2	kg	4000	5,90	R\$ 23.600,00
11	Banana caturra	kg	12500	4,03	R\$ 50.375,00
12	Banana maçã/prata	kg	12500	7,17	R\$ 89.625,00
13	Batata doce	Kg	2700	4,26	R\$ 11.502,00
14	Batata inglesa/monalisa/binje	Kg	4000	6,02	R\$ 24.080,00
15	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	Kg	1500	9,74	R\$ 14.610,00
16	Beterraba	Kg	3000	4,82	R\$ 14.460,00
17	Bolacha caseira	kg	1000	27,67	R\$ 27.670,00
18	Brócolis	Kg	1200	7,58	R\$ 9.096,00
19	Caqui chocolate/café	kg	1500	7,01	R\$ 10.515,00
20	Cebola	kg	5000	5,84	R\$ 29.200,00
21	Cebolinha Verde	maço	2200	10,22	R\$ 22.484,00
22	Cenoura	Kg	2000	6,03	R\$ 12.060,00
23	Chuchu	Kg	2200	4,38	R\$ 9.636,00
24	Couve flor	unid	1200	7,96	R\$ 9.552,00
25	Couve manteiga	maço	1200	7,96	R\$ 9.552,00
26	Doce de frutas ou de abóbora pastoso/geleia	unid	1300	23,71	R\$ 30.823,00
27	Ervilha torta	kg	500	15,89	R\$ 7.945,00
28	Escarola	unid	2300	4,15	R\$ 9.545,00
29	Espinafre	unid	2300	7,12	R\$ 16.376,00
30	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	700	4,92	R\$ 3.444,00
31	Farinha de trigo branca	kg	700	5,56	R\$ 3.892,00
32	Feijão carioca/cores até tipo 2	kg	1200	8,72	R\$ 10.464,00
33	Feijão preto até tipo 2	kg	1200	8,19	R\$ 9.828,00
34	Fubá de milho enriquecido com ferro e ác. Fólico	kg	1000	5,35	R\$ 5.350,00
35	Goiaba	kg	2000	6,44	R\$ 12.880,00
36	logurte	Litro	1600	10,49	R\$ 16.784,00
37	Jabuticaba	kg	400	5,79	R\$ 2.316,00
38	Kiwi	kg	1000	12,33	R\$ 12.330,00
39	Laranja baiana/lima	kg	3000	4,98	R\$ 14.940,00
40	Laranja pera	kg	10000	4,38	R\$ 43.800,00
41	Limão	kg	500	5,17	R\$ 2.585,00
42	Maçã	kg	8500	7,30	R\$ 62.050,00
43	Mamão	kg	3750	9,33	R\$ 34.987,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

44	Mandioca descascada e picada	Kg	800	7,27	R\$ 5.816,00
45	Manga	kg	3000	6,73	R\$ 20.190,00
46	Maracujá	kg	3000	11,26	R\$ 33.780,00
47	Melancia	kg	1100	3,11	R\$ 3.421,00
48	Melão	kg	2200	7,73	R\$ 17.006,00
49	Milho de pipoca	kg	1000	13,83	R\$ 13.830,00
50	Milho verde com até 3 palhas	Kg	2200	8,12	R\$ 17.864,00
51	Molho de tomate	unid	1300	14,51	R\$ 18.863,00
52	Morango	kg	800	25,86	R\$ 20.688,00
53	Ovos até tipo 2	dz	3500	7,27	R\$ 25.445,00
54	Palmito de pupunha	Kg	1300	15,18	R\$ 19.734,00
55	Pão caseiro/ artesanal - não contendo nem leite e nem ovos na receita	Kg	2000	15,38	R\$ 30.760,00
56	Pepino	Kg	1300	5,12	R\$ 6.656,00
57	Pera	kg	3000	10,43	R\$ 31.290,00
58	Pêssego	kg	2000	10,49	R\$ 20.980,00
59	Pimentão	kg	600	8,81	R\$ 5.286,00
60	Pinhão	Kg	1000	9,03	R\$ 9.030,00
61	Polpa de Abacaxi	unid	250	21,58	R\$ 5.395,00
62	Polpa de Acerola	unid	250	21,22	R\$ 5.305,00
63	Polpa de Acerola com laranja	unid	250	21,34	R\$ 5.335,00
64	Polpa de Goiaba	unid	250	21,27	R\$ 5.317,50
65	Polpa de Mamão ou Mamão com laranja	unid	250	21,01	R\$ 5.252,50
66	Polpa de Manga	unid	250	21,17	R\$ 5.292,50
67	Polpa de Maracujá	unid	250	25,03	R\$ 6.257,50
68	Polpa de Morango	unid	250	24,35	R\$ 6.087,50
69	Polpa de Uva	unid	250	21,60	R\$ 5.400,00
70	Quiabo	Kg	1000	14,23	R\$ 14.230,00
71	Rabanete	Kg	1500	7,23	R\$ 10.845,00
72	Repolho verde/roxo	unid	2000	5,33	R\$ 10.660,00
73	Rúcula	maço	800	9,92	R\$ 7.936,00
74	Salsinha	maço	1000	14,20	R\$ 14.200,00
75	Suco de laranja/tangerina integral	Litro	1100	13,21	R\$ 14.531,00
76	Suco de uva integral	Litro	1100	17,24	R\$ 18.964,00
77	Tangerina poncã	kg	4000	5,75	R\$ 23.000,00
78	Tangerina/mexerica/mimosa/murcote/bergamota	kg	4000	5,37	R\$ 21.480,00
79	Tomate	Kg	4500	7,13	R\$ 32.085,00
80	Uva	kg	2000	12,32	R\$ 24.640,00
81	Vagem	Kg	700	11,95	R\$ 8.365,00

LOTE 02 – ALIMENTOS ORGANICOS

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	ORGÂNICO	ORGÂNICO
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate	kg	2200	5,95	R\$ 13.090,00
2	Abacaxi	unid	1400	5,98	R\$ 8.372,00
3	Abobrinha verde/paulista	Kg	2200	7,97	R\$ 17.534,00
4	Acelga/couve chinesa	unid	1300	7,20	R\$ 9.360,00
5	Alface	unid	2500	8,55	R\$ 21.375,00
6	Alho nacional	kg	500	36,92	R\$ 18.460,00
7	Alho poró	kg	400	13,42	R\$ 5.3680,00
8	Ameixa	kg	700	13,22	R\$ 9.254,00
9	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	4000	6,16	R\$ 24.640,00
10	Arroz polido até tipo 2	kg	4000	7,38	R\$ 29.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

11	Banana caturra	kg	12500	6,02	R\$ 75.250,00
12	Banana maçã/prata	kg	12500	6,80	R\$ 85.000,00
13	Batata doce	Kg	2700	6,32	R\$ 17.064,00
14	Batata inglesa/monalisa/binje	Kg	4000	6,88	R\$ 27.520,00
15	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	Kg	1500	12,96	R\$ 19.440,00
16	Beterraba	Kg	3000	6,41	R\$ 19.230,00
17	Caqui chocolate/café	kg	1500	9,45	R\$ 14.175,00
18	Cebola	kg	5000	8,14	R\$ 40.700,00
19	Cebolinha Verde	maço	2200	10,11	R\$ 22.242,00
20	Cenoura	Kg	2000	7,86	R\$ 15.720,00
21	Chuchu	Kg	2200	5,66	R\$ 12.452,00
22	Couve flor	unid	1200	8,02	R\$ 9.624,00
23	Couve manteiga	maço	1200	9,38	R\$ 11.256,00
24	Doce de frutas ou de abóbora pastoso/geleia	unid	1300	31,86	R\$ 41.418,00
25	Ervilha torta	kg	500	18,15	R\$ 9.075,00
26	Escarola	unid	2300	6,30	R\$ 14.490,00
27	Espinafre	unid	2300	8,57	R\$ 19.711,00
28	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	Kg	700	6,15	R\$ 4.305,00
29	Farinha de trigo branca	kg	700	6,96	R\$ 4.872,00
30	Feijão carioca/cores até tipo 2	kg	1200	11,20	R\$ 13.440,00
31	Feijão preto até tipo 2	kg	1200	10,40	R\$ 12.480,00
32	Fuba de milho enriquecido com ferro e acido folico	Kg	1.000	6,69	R\$ 6.690,00
33	Goiaba	kg	2000	7,50	R\$ 15.000,00
34	Jabuticaba	kg	400	7,24	R\$ 2.896,00
35	Kiwi	kg	1000	16,47	R\$ 1.470,00
36	Laranja baiana/lima	kg	3000	6,23	R\$ 18.690,00
37	Laranja pera	kg	10000	4,84	R\$ 48.400,00
38	Maçã	kg	8500	9,98	R\$ 84.830,00
39	Mamão	kg	3750	8,61	R\$ 32.867,50
40	Mandioca descascada e picada	Kg	800	9,78	R\$ 7.824,00
41	Manga	kg	3000	7,14	R\$ 21.420,00
42	Maracujá	kg	3000	10,75	R\$ 32.250,00
43	Melancia	kg	1100	4,88	R\$ 5.368,00
44	Melão	kg	2200	10,67	R\$ 23.474,00
45	Milho de pipoca	kg	1000	14,59	R\$ 14.590,00
46	Milho verde com até 3 palhas	Kg	2200	7,95	R\$ 17.490,00
47	Morango	kg	800	32,28	R\$ 25.824,00
48	Palmito de pupunha	Kg	1300	18,98	R\$ 24.674,00
49	Pão caseiro/ artesanal - não contendo nem leite e nem ovos na receita	Kg	2000	17,16	R\$ 34.320,00
50	Pepino	Kg	1300	6,31	R\$ 8.203,00
51	Pera	kg	3000	9,22	R\$ 27.660,00
52	Pêssego	kg	2000	14,38	R\$ 28.760,00
53	Pimentão	kg	600	18,78	R\$ 11.268,00
54	Pinhão	Kg	1000	11,08	R\$ 11.080,00
55	Polpa de Abacaxi	unid	250	24,94	R\$ 6.235,00
56	Polpa de Acerola	unid	250	23,64	R\$ 5.910,00
57	Polpa de Acerola com laranja	unid	250	24,00	R\$ 6.000,00
58	Polpa de Goiaba	unid	250	21,68	R\$ 5.420,00
59	Polpa de Mamão ou Mamão com laranja	unid	250	21,68	R\$ 5.420,00
60	Polpa de Manga	unid	250	21,68	R\$ 5.420,00
61	Polpa de Maracujá	unid	250	38,60	R\$ 9.650,00
62	Polpa de Morango	unid	250	32,48	R\$ 8.120,00
63	Polpa de Uva	unid	250	24,84	R\$ 6.210,00
64	Quiabo	Kg	1000	13,03	R\$ 13.030,00
65	Rabanete	Kg	1500	9,56	R\$ 14.340,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

66	Repolho verde/roxo	unid	2000	4,94	R\$ 9.880,00
67	Rúcula	maço	800	11,43	R\$ 9.144,00
68	Salsinha	maço	1000	18,69	R\$ 19.690,00
69	Suco de laranja/tangerina integral	Litro	1100	16,51	R\$ 18.161,00
70	Suco de uva integral	Litro	1100	19,41	R\$ 21.351,00
71	Tangerina poncã	kg	4000	6,05	R\$ 24.200,00
72	Tangerina/mexerica/mimosa/murcote/b ergamota	kg	4000	6,33	R\$ 25.320,00
73	Tomate	Kg	4500	8,92	R\$ 40.140,00
74	Uva	kg	2000	12,73	R\$ 25.460,00
75	Vagem	Kg	700	13,16	R\$ 9.212,00

- ✓ **LOTE 01** - Produtos convencionais: R\$ 1.325.184,00 (um milhão, trezentos e vinte e cinco mil, cento e oitenta e quatro reais).
- ✓ **LOTE 02** - Produtos orgânicos: R\$ 1.467.083,50 (um milhão, quatrocentos e sessenta e sete mil, oitenta e três reais e cinquenta centavos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DA SECRETARIA DE
ESTADO DO PARANÁ

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**.

2.4 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.

- 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)).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.5 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador. O empacotamento de arroz, feijão, farinhas e similares é considerada terceirização, cabendo cumprimento da regra acima.

2.6 A fiscalização do cumprimento da Resolução da SESA caberá à vigilância sanitária do município, podendo ocorrer notificação por meio da gestão de contratos da prefeitura para regularização da rotulagem.

2.7 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.

2.8 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 solicitados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO devem ser entregues diretamente nos endereços das unidades escolares, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital. Caso haja necessidade de entrega dos kits alimentação poderá ser solicitado que os kits sejam entregues nas unidades escolares.

3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 Os produtos de origem animal, antes de ser entregues, deverão ter o laudo laboratorial aprovado. O mesmo deve ser entregue no Departamento de alimentação escolar.

3.2.2 Os produtos entregues poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, nas unidades escolares ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

3.2.4 As análises serão realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Municipal de Saúde.

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

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

4 CONDIÇÕES DE ENTREGA DAS ENTREGAS BIMESTRAIS NO ALMOXARIFADO - SMED

4.1 Os fornecedores que optar pela entrega no almoxarifado - smed deverá entregar os produtos até as 16:30 min (dezeis seis horas e trinta minutos)

4.2 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.

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

4.4 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados pelo fiscal do contrato, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

5 QUANTIDADE

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

1	CARACTERIZAÇÃO
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. O milho verde deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação. O pinhão deve ser a semente da pinha madura.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2. Alimentos Não Perecíveis.

Grupo arroz

PRODUTO ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2

1	CARACTERIZAÇÃO
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. Não é permitida a mistura de classes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais (Antes do preparo)
	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:
2.9.1	Insetos vivos
	Ausência (crítico)
2.9.2	Ácaros
	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.9.3	Outras falhas – descrever
	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14) e Instrução Normativa nº 06 de 2009
2.10	Características sensoriais (Após o preparo)
2.10.1	Aparência
	Parboilizado: Solto Polido: Firme
2.10.2	Cor
	Característica, de acordo com o tipo de arroz.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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)
3 REFERÊNCIAS	
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	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico de 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)	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
6.2 Máximo de 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.	
7 ROTULAGEM	
7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo farinhas

PRODUTO FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TORRADA OU BIJU
--

1	CARACTERIZAÇÃO
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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais
2.3.1	Aspecto
	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 ² (crítico)
2.13	<i>Salmonella</i> /25g
	Ausência (crítico)
2.14	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g
	10 ² a 10 ³ (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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.
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Mínimo de 6 meses.
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pacote plástico de 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)
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 o parâmetro físico-químico 2.10: $\pm 1,3$ g/100g (farinha de mandioca branca ou torrada) e ± 1 g/100g (farinha de mandioca biju); 2.11: $\pm 0,28$ g/100g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO

FARINHA DE TRIGO – TIPO 1

1 CARACTERIZAÇÃO

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Pó fino branco
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1. Ácaros	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.5.2. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Até 75 em 50 g (crítico)
2.5.3. Outras falhas - descrever	ausência (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)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 ² a 10 ³ /g (crítico)
2.16	<i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 ² (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: ± 28 μ g/100g - ± 44 μ 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO

FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho Zea mays enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 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:	Conforme critérios da RDC 14/14
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 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 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.10 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.11 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.12 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 ² (crítico)
2.13 <u>Salmonella</u> /25 g	Ausência (crítico)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.14	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 ² a 10 ³ (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
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.	
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	
5.2	Máximo 1 kg	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1	Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
6.2	Máximo 12 kg 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo feijões

PRODUTO

FEIJÃO CARIOCA/CORES E FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

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

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

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (antes do preparo)	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto.
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 (Após preparo)	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 – Cádmio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
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	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, 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)	
6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
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: $\pm 2,8$ g/100g; 2.10, 2.11 e 2.12: $\pm 0,01$ mg/kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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
	Pencicuum	0,05
	Piraclostrobina	0,1
	Metolaclo	0,05
	Tiabendazol	0,01
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo grãos

PRODUTO MILHO DE PIPOCA
--

1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L., 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 (Após preparo)
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)
3	REFERÊNCIAS
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	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 6 meses	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (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	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

6 ROTULAGEM

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

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

3. Alimentos perecíveis – origem vegetal.

Grupo Legumes e Tubérculos II

PRODUTO

MANDIOCA

(descascadas, picadas, embaladas e congeladas)

1 CARACTERIZAÇÃO

Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser congelados e serem 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.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2 Cor	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 ³ NMP/g
2.7 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)

3 REFERÊNCIAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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.
4	VALIDADE
4.1	Validade mínima de 7 dias
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (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, embalado e congelado).

1	CARACTERIZAÇÃO
Produto exclusivamente composto da parte comestível da <i>Bactris gasipaes Kunth</i> , eliminadas as partes endurecidas ou fibrosas do palmito e sem cerosidades. Produto <i>in natura</i> , descascado, apresentado em cubos e congelado. Deve ser produzido, embalado, 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
4.3	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
4.4	Peso líquido declarado no rótulo
	Mínimo 99%
4.5	Características sensoriais
4.5.2	Aspecto
	Próprio
4.5.3	Cor
	Própria
4.5.4	Aroma
	Próprio
4.6	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
	Conforme critérios da RDC 14/14



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.7 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
4.8 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 ²
4.9 <i>Salmonella sp</i> /25g	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. Deve constar no rótulo o número do registro no Ibama, no Ministério da Agricultura, na Receita Federal e no Órgão estadual de arrecadação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS).	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo panificados

PRODUTO PÃO CASEIRO/ARTESANAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.	

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.7 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 ² (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
2.9 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 ²
2.10 Bolores e leveduras/g	Máximo 10 ⁴
2.11 Umidade	Máximo 38,0g/100g
3 REFERÊNCIAS	
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.	
4 VALIDADE	
Mínima de 3 dias	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.3 Até 2kg (fatiados em fatias finas)	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.11: $\pm 3,8$ g/100g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo complementos

PRODUTO DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA

1	CARACTERIZAÇÃO
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). 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. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)
2.5	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana
2.6	Características sensoriais
2.6.1	Aspecto
2.6.2	Cor
2.7	Sólidos solúveis totais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	Máximo: 70º Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,2 g/100 g (crítico)
2.10 Metabissulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras (não visíveis)	Máximo 10 ³ UFC/g (crítico)
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
3	REFERÊNCIAS
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.
4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 30 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pote plástico rígido, embalagem plástica á vácuo ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.
5.3	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual
6.2	No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a expressão expressão “doce” seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: ±0,01 g/100; 2.9: ±0,02 g/kg; 2.10: ±0,001 g/100g; 2.11: ±0,02 mg/kg; 2.12: ±0,05 mg/kg; 2.14: ±4g/kg;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO MOLHO DE TOMATE
--

1	CARACTERIZAÇÃO
----------	-----------------------

É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*), adicionados de cebola (*Allium cepa* L.) e alho (*Allium sativum* L.), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Pode conter:** até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. **Não pode conter:** corantes artificiais, conservantes e pimenta.

2	ANÁLISES MÍNIMAS
----------	-------------------------

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4 Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5 Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6 Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7 Características sensoriais	
2.7.1 Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2 Sabor	Característico
2.7.3 Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4 Aroma	Característico / Característico de manjeriço
2.8 Elementos histológicos identificadores dos componentes (polpa do tomate para molho de tomate tradicional com cebola e alho e polpa de tomate com manjeriço para molho de tomate tradicional com manjeriço)	Presença (crítico)
2.9 Falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1 Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.9.2	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3	Fragmento de pelo de roedor	Máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4	Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5	Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10	Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.12	Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.13	Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)
2.14	Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.15	Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.16	Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.17	Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 272/05 – ANVISA/MS	
3.3	RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4	IN 88/2021 - ANVISA/MS	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1	Mínima de 03 meses	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2	Vidro ou aluminizada termoselada (bag) ou plástica – deve ser atóxica, asséptica.	
5.3	Máximo 1kg	
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.12: $\pm 0,12$ g/100g; 2.13: ± 45 mg/100g; 2.15: $\pm 0,01$ mg/100g; 2.16: $\pm 0,01$ mg/100g e 2.17: $\pm 0,005$ mg/100g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Grupo suco de frutas

PRODUTO POLPA DE FRUTA CONGELADA

1	CARACTERIZAÇÃO
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. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (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. Não pode conter: 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6 Sacarose	Ausência
2.7 Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8 Conservantes	Ausência
2.9 Características sensoriais	Próprias
2.10 Aroma	Próprio de acordo com a fruta



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 Manga	Amarelo
2.11.5 Mamão e mamão com laranja	De amarelo a alaranjado
2.11.6 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.7 Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.8 Uva	Vinho
2.12 Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	
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 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.11.5 Mamão	Mínimo 9,0° Brix
2.12.6 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.7 Morango	Mínimo 6,5° Brix
2.12.8 Uva	Mínimo 14,0° Brix
2.13 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	
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 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.11.5 Mamão	Mínimo 0,1g/100g
2.13.6 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.7 Morango	Mínimo 0,8g/100g
2.14 pH	
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)
2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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)
2.16 Sólidos totais (g/100g)	
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 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.11.5 Mamão e mamão com laranja	
2.16.6 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.7 Morango	Ausência de descrição
2.16.8 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.17 Corantes artificiais	Ausência
2.18 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.19 Coliformes a 45°C	10 ² NMP/g (crítico)
2.20 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 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	
4 VALIDADE	
4.1 Mínima de 12 meses <-18°C.	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
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).	
6 ROTULAGEM	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	
6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO	
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
No produto concentrado:	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 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 - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.17	Salmonella sp/25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS	
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	
4	VALIDADE	
	Mínimo de 5 dias	
5	BALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6	ROTULAGEM	
6.1	O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7: $\pm 2,5$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.13 $\pm 0,01$ mg/kg; 2.14 $\pm 0,005$ mg/kg; 2.15 $\pm 0,005$ mg/kg. 2.11 e 2.12: $\pm 0,005$ mg/kg.

PRODUTO	
SUCO DE TANGERINA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
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 maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
No produto concentrado:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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	Alaranjada
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 9,2 g/100 g
2.7 Ácido Cítrico	Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9 Açúcares totais naturais da tangerina	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
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 - Cádmio	Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella</i> sp/25mL	Ausência (crítico)

3	REFERÊNCIAS
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
4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 180 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO	
SUCO DE UVA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “Integral” ou “Simples” será 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 spp</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. Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
No produto concentrado:	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 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 ² NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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
4	VALIDADE
	Mínimo de 180 dias.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.
5.2	Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^{\circ}$ Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7: $\pm 0,03$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.13 $\pm 0,01$ mg/kg; 2.14 $\pm 0,005$ mg/kg; 2.15 $\pm 0,005$ mg/kg

3. Alimentos perecíveis – origem animal

Grupo iogurte

PRODUTO	
IOGURTE (natural adoçado ou de frutas)	
1	CARACTERIZAÇÃO
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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico).
2.5.1. Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Consistência firme e pastosa
2.6.2 Cor	Característico
2.6.3. Odor e Sabor	Característico
2.7 Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
2.8 Coliformes 45°C	10 NMP/g
2.9 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 IN 16/2005 – MAPA	
3.2 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
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/
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo,
6	ROTULAGEM
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

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

Grupo Origem Animal

Grupo Ovos

PRODUTO OVOS ATÉ TIPO 2
--

1 CARACTERIZAÇÃO

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
--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
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)
3 REFERÊNCIAS:	
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	
4. VALIDADE	
4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega	
5. EMBALAGEM PRIMÁRIA (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	



**ESTADO DO PARANÁ
MUNICÍPIO DE PONTAL DO PARANÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**

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.

Thais Bordenowsky
Nutricionista - CRN8 3821

Renata Cecília da Silva Marinho
Secretária Municipal de Educação