



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 1 de 106)

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO
DA AGRICULTURA FAMILIAR**

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do **Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR**, torna público que realizará CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO nos seguintes termos:

CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO: 001/2024	Início do Credenciamento: Das 09h00 min do dia 01/08/2024 Encerramento do Credenciamento: As 17h00 min do dia 21/08/2024 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	---

1. OBJETO:

A presente CHAMADA PÚBLICA tem por objeto o CREDENCIAMENTO de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual.

1.1 Está disponibilizado na página do Fundepar www.fundepar.pr.gov.br o link de acesso ao Sistema Eletrônico Merenda, indicando a tela para credenciamento permanente de interessados e fornecedores da agricultura familiar de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede estadual.

1.1.1 O presente edital de chamamento público para credenciamento compreende data específica de encerramento para verificação e classificação dos credenciados que reúnem as condições de habilitação, tendo em vista a necessidade de contratação de fornecedores da agricultura familiar, para atendimento à demanda existente.

1.1.2 O cadastramento de interessados será iniciado com a publicação de edital de credenciamento, mediante aviso público no sítio eletrônico oficial do Estado do Paraná e do órgão ou entidade licitante, e o extrato do edital no Diário Oficial do Estado, da União e, em Jornal(ais) Diário de Grande Circulação.

2. VALOR MÁXIMO DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO:

O preço global estimado para o presente credenciamento, com validade de 01 (um) ano, prorrogável até 5 (cinco) anos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022, é de até R\$ 120.000.000,00 (cento e vinte milhões de reais) / ano.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS DO FUNDEPAR:

Gestão/Unidade: 4101 - Gabinete do Secretário

Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares

Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar

Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

4. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

4.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 2 de 106)

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital de CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto nº 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis antes da data de encerramento do período de credenciamento, pelo envio de e-mail para o endereço eletrônico chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os esclarecimentos e impugnações serão respondidos no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data do fechamento do sistema eletrônico de credenciamento. Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

4.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

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

5. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

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

6. CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA:

6.1 A CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO será regida pela Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, que dispõem sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pela Lei Federal nº 14.133, de 2021, pelo Decreto nº 10.086, de 2022, bem como as suas devidas alterações e pelo disposto nos demais anexos do edital.

CONDIÇÕES GERAIS DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

1. CRITÉRIO PARA PARTICIPAÇÃO

1.1 É permitida a participação de associações e cooperativas da agricultura familiar, detentoras de CAF/DAP¹ Jurídica.

1.2 É permitida a participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídos com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para comercialização institucional, conforme consta na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

1.3 Como exceção à regra contida no 1.1, é permitida a participação de agricultores familiares individuais que integrem povos e comunidades tradicionais, ou que sejam fornecedores de leite e derivados orgânicos, ou de produtos orgânicos para o município de Piraquara.

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

1.5 Os interessados em participar da CHAMADA PÚBLICA devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 – DAS CONDIÇÕES DE CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO.

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

¹ Portaria MDA nº 1, de 7 de fevereiro de 2023 - Art. 1º Ficam prorrogados em um ano os prazos de validade das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Ativas, cujos vencimentos estejam compreendidos entre a data da publicação desta portaria e 31 de janeiro de 2024.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 3 de 106)

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

1.6.2 Constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

1.6.3 Tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

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

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

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

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

1.6.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

1.9 A Comissão de Análise e Julgamento verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação ou a futura contratação.

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

1.11 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico, considerando a disponibilização de ferramentas desenvolvidas especificamente à classificação dos credenciados na chamada pública, dentre os inúmeros critérios a serem observados pela legislação federal, o com acesso gratuito aos interessados.

2. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, após a contratação, será de um ano.

3. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

3.1 Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO é exclusiva para contratação de agricultores familiares detentores de CAF/DAP ou NIS/CadÚnico de povos e comunidades tradicionais, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

4. ANEXOS:

ANEXO I – Cadastro de Proponentes, de Projetos de Vendas e registro de Desistências

(disponível no Sistema Merenda e a ser preenchido pelo proponente)

ANEXO II – Documentos de Habilitação



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 4 de 106)

ANEXO III – Declaração de Atendimento às Exigências Legais, LGPD e Condições de Fornecimento (disponível no Sistema Merenda e a ser aceita pelo proponente)

ANEXO IV – Guia de Entrega – Formulário Referência

ANEXO V – Declaração de Controle da Qualidade Referente ao Fornecimento de Leite Pasteurizando Integral (a ser anexado no Sistema Merenda pelo proponente)

ANEXO VI – Minuta Padrão do Contrato de Fornecimento – Entrega Ponto a Ponto

ANEXO VII – Minuta Padrão do Contrato de Fornecimento – Entrega na Unidade Armazenadora Central

ANEXO VIII – Relação dos Municípios Jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação

ANEXO IX – Classificação das regiões – IBGE – Mapas

ANEXO X – Escolas nas Ilhas do Litoral Paranaense e de Guaraqueçaba

ANEXO XI - Termo de Referência

ANEXO XII – Manual de Especificação Técnica

CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

1. A REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

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

1.2 A CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO será conduzida pela Comissão de Análise e Julgamento, constituída por meio da Portaria nº 184/2024 Fundepar.

1.3 A Comissão de Análise e Julgamento exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

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

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

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

2. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

2.1.1 Cadastro geral (obrigatório).

2.1.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório para associações e cooperativas);

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

2.1.4 Cadastro técnico, quando couber;



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 5 de 106)

2.1.5 Cadastro do pré-projeto de fornecimento (obrigatório).

2.2 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ/CPF/NIS, razão social ou nome, nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

2.3 O cadastro de agricultores associados/cooperados, no caso das associações e cooperativas, é dividido em dois segmentos: detentores de CAF/DAP e associados sem CAF/DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

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

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

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

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

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

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

2.6 Caso a produção seja convencional, a PROPONENTE deverá proceder ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo III.

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

2.8 A aprovação dos documentos técnicos permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

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

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

3. DO PREENCHIMENTO DO PRÉ PROJETO DE VENDA

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

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

3.3 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 6 de 106)

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

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

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

3.6 Os grupos frutas semanais, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos serão ofertados individualmente, e quando ofertados, será obrigatório o atendimento de TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino de cada município.

3.7 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

3.8 Os grupos leite, panificados, suco de frutas, ovos, complementos, iogurte, feijões, arroz, farinhas, grãos e frutas anuais podem ser ofertados escolhendo os estabelecimentos de ensino.

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

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

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

4. CLASSIFICAÇÃO

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

4.2 A pontuação das associações e cooperativas como LOCAL será obtida onde a PROPONENTE tiver maior número absoluto de CAFs/DAPs Principais registradas na CAF/DAP Jurídica – município, região imediata ou intermediária, estado ou país.

4.3 A pontuação dos agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual como LOCAL será obtida no município onde a PROPONENTE tem sua produção.

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

4.4.1 Município – **16 pontos**;

4.4.2 Região imediata – **12 pontos**;

4.4.3 Região intermediária – **8 pontos**;

4.4.4 Estado – **4 pontos**;

4.4.5 País – **zero pontos**.

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

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

4.5 A pontuação como TIPO - assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:

4.5.1 Associações e cooperativas: mais de 50% de CAFs/DAPs Principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – **2 (dois) pontos**;

4.5.2 Agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual na condição de assentado da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola e faxinalense – **2 (dois) pontos**;

4.6 A pontuação como TIPO - produtores orgânicos e agroecológicos e alimentos livres de transgênicos será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 7 de 106)

- 4.6.1 Associações e cooperativas: mais de 10% de detentores de CAFs/DAPs Principais com certificação orgânica – **1 (um) ponto**;
- 4.6.2 Agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual com certificação orgânica – **1 (um) ponto**;
- 4.6.3 Possuir grupos de alimentos integrados por alimentos livres de transgênicos – **0,5 (meio) ponto**.

4.7 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses, exceto nos casos de oferta de povos indígenas para atendimento de estabelecimentos de ensino indígena, que terão prioridade sobre os outros.

4.8 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 CAFS/DAPS PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.

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

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

4.11 Em caso de empate entre fornecedores individuais, terão prioridade as mulheres.

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

4.13 Persistindo o empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior porcentagem de CAFS/DAPS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da CAF/DAP Jurídica.

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

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

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

4.17 A pontuação obtida será divulgada por município, grupo e PROPONENTE no endereço eletrônico <https://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamada-Publica>

4.18 A comissão de análise e julgamento realizará a conferência dos dados cadastrados e a documentação anexada, inerentes a geração de pontuação (CAF/DAP Jurídica, lista de associados, certidões de produtores orgânicos e de base agroecológica, comprovação de alimento livre de transgênico, condição de comunidade faxinalense), e dos documentos de habilitação, realizando diligências quando necessário.

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

4.20 O sistema eletrônico merenda ordenará, automaticamente, os PROPONENTES classificados por município e grupo de alimento.

5 ETAPAS DE CLASSIFICAÇÃO E DESISTÊNCIAS

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

- 5.1.1 Primeira classificação contendo a pontuação de cada proponente por município e grupo ofertado.
- 5.1.2 Registro da desistência espontânea, que poderá ser parcial ou total, por grupo e ou município proposto.
- 5.1.3 Registro de desistência compulsória caso o valor máximo por DAP OU CAF ultrapasse os



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 8 de 106)

40 mil/DAP ou CAF/ano.

5.1.4 Segunda classificação.

5.1.5 Abertura de prazo para interposição de recurso administrativo.

5.1.6 Terceira classificação, caso algum recurso administrativo seja deferido.

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

5.1.8 Classificação final.

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

5.3 A prioridade de contratação 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, legumes, tubérculos, temperos, panificados, frutas anuais, e demais grupos de forma igualitária.

5.4 O limite do valor por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora - R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) - ano civil, será calculado automaticamente pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando-se da seguinte referência: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de CAF/DAP PRINCIPAL inscritos na CAF/DAP jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.

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

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 Os documentos para habilitação contábil, fiscal e jurídica poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), conforme listado no Anexo II.

6.2 As PROPONENTES que não estiverem com o cadastro regular conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis, contados da data de publicação da classificação, para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio eletrônico para o endereço: chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os documentos de habilitação constam no Anexo II.

6.4 Os documentos para habilitação técnica (CAF ou CAF/DAP Jurídica, Lista de cooperados, certificado de produção orgânica, licenças sanitárias e afins, certidão de registro de inspeção e afins) deverão ser apresentados exclusivamente por meio de sistema eletrônico.

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 9 de 106)

6.9 A documentação será analisada no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, prorrogável, se autorizado pela autoridade competente, por igual período por uma única vez. Decorridos os prazos para a análise, caso o julgamento do pedido de credenciamento não tenha sido concluído, o agente de contratação ou da comissão especial de credenciamento terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para decidir.

7. DESCRITIVO DO PROJETO DE VENDA

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

8. OS RECURSOS

8.1 Caberá recurso, com efeito suspensivo, nos casos de habilitação ou inabilitação no cadastramento para o credenciamento, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação do resultado.

8.2 Os recursos serão recebidos por meio eletrônico e serão dirigidos à autoridade máxima do órgão ou entidade contratante por intermédio da comissão especial de credenciamento designada, o qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informados.

8.3 A autoridade máxima, após receber o recurso e a informação da comissão especial de credenciamento designada, proferirá, também no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a sua decisão, devendo promover a sua respectiva publicação.

8.4 Qualquer PROPONENTE poderá manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de habilitação e classificação, possuindo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação das razões recursais após classificação, dirigindo-o à comissão especial de credenciamento designada. A manifestação deverá ocorrer por meio eletrônico em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

8.4.1 Os demais PROPONENTES ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, por meio das opções acima.

8.5 A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

8.6 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pela PROPONENTE, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

8.7 Os autos do processo de CHAMADA PÚBLICA poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

8.8 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento, sendo o efeito suspensivo até sua análise de mérito e definição do resultado.

8.9 A Comissão especial de credenciamento poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.10 A autoridade máxima, após receber o recurso e a informação da comissão especial de credenciamento designada, proferirá, também no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a sua decisão, devendo promover a sua respectiva publicação.

9. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1 Examinada a regularidade e a habilitação da PROPONENTE vencedora, o procedimento da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO será encaminhado pela Comissão de Análise e Julgamento à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

9.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 10 de 106)

9.3 O resultado do credenciamento será publicado no Diário Oficial do Estado, da União e divulgado no órgão na página do Fundepar.

10. DESCRENCIAMENTO

10.1 Os fornecedores credenciados poderão a qualquer tempo solicitar seu descredenciamento mediante o envio de solicitação escrita ao Fundepar, devendo a resposta ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

10.2 O não cumprimento das disposições deste edital e da Lei Federal nº 14.133/2021 poderá acarretar o descredenciamento ao credenciado, sem prejuízo da aplicação de eventuais sanções

10.2.1 O descredenciamento será cabível em função de fatos que ensejem o comprometimento das condições de habilitação e que sejam insanáveis ou não tenham sido sanados no prazo assinalado pelo Fundepar, bem como em razão de desvios de postura profissional ou situações que possam interferir negativamente nos padrões éticos e operacionais de execução dos serviços contratados.

10.3 O pedido de descredenciamento não desincumbe o credenciado ao cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades a eles atreladas, cabendo em casos de irregularidade na execução do serviço a aplicação das sanções definidas a que se refere o art. 242 do Decreto nº 10.086/2022.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O Credenciado não garante sua efetiva contratação pelo Fundepar.

11.2 O credenciado será notificado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

11.3 Para a assinatura do contrato, o credenciado deverá estar cadastrado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo PROPONENTE durante a vigência do contrato.

11.4 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual nº 18.466, de 2015.

11.5 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

11.6 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”**².

11.7 Se o credenciado não apresentar as condições de habilitação ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e no Decreto Estadual nº 10.086/2022, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nos termos da legislação vigente.

11.8 A recusa injustificada do credenciado ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.9 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes credenciadas 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.

² Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art. 52, Parágrafo Único.



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 11 de 106)

11.10 A entrega, o recebimento do objeto da CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$

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

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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

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

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

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

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

11.17 Caso não ocorra a convocação de todos os credenciados para o fornecimento de todos os grupos de alimentos, serão providas por meio de sorteio por objeto a ser contratado, de modo que seja distribuída por padrões estritamente impessoais e aleatórios, que formará uma lista para ordem de chamada para a execução de cada objeto, observando-se sempre o critério de rotatividade e os seguintes requisitos:

11.17.1 As credenciadas serão chamadas para executar o objeto de acordo com sua posição na lista de classificação por grupo e município.

11.17.2 A credenciada só será chamada para executar novo objeto após as demais credenciadas que já estejam na lista forem chamadas;

11.17.3 O prazo mínimo de antecedência para a comunicação da realização da sessão do sorteio ou da convocação de todas as credenciadas será de 3 (três) dias úteis.

11.17.4 A credenciada que se declarar impedida de atender às demandas deverá solicitar seu descredenciamento em até 1 (um) dia útil antes do início da sessão de sorteio, sendo seu deferimento automático.

11.17.5 Não há óbice que ao se descredenciar a interessada, em momento oportuno, requeira novo credenciamento para o mesmo ou outro objeto a ser contratado.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 12 de 106)

11.17.6 É condição indispensável para a participação na sessão de sorteio ou para atender à convocação geral que as credenciadas estejam cumprindo as condições de habilitação do credenciamento, podendo o agente de contratação ou a comissão especial de credenciamento designada exigir da credenciada a comprovação documental do atendimento das exigências de habilitação previstas neste edital.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 O prazo de vigência será de até 01 ano, prorrogável por até 5 anos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 A PROPONENTE e a contratada que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

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

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

13.3 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

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

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

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

13.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto nº 10.086, de 2022. e na Lei nº 20.656, de 2021.

13.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e no Decreto nº 10.086, de 2022.

13.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

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

14. DISPOSIÇÕES GERAIS



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 13 de 106)

- 14.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.
- 14.2 É facultado a comissão de análise e julgamento a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 14.3 A PROPONENTE é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Comissão ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.
- 14.4 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação da PROPONENTE.
- 14.5 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.
- 14.6 As PROPONENTES encaminharão os documentos exigidos nesta CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO eletrônico. A Comissão de Análise e Julgamento, se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.
- 14.7 A comissão de análise e julgamento poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.
- 14.8 A realização da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 14.9 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.
- O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 31 de julho de 2024.

Sibele Lopes
Presidente da Comissão de Análise e Julgamento
Portaria nº 184/2024 – Fundepar



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 14 de 106)

ANEXO I

CADASTRO DE PROPONENTES, DE PROJETOS DE VENDA E REGISTRO DE DESISTÊNCIAS

1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

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

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

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

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

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

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

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

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados no caso de associações e cooperativas é dividido em dois segmentos: detentores de CAF/DAP e sem CAF/DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 15 de 106)

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

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

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

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

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

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

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

2. CADASTRO DE PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **09h00 do dia 01/08/2024 até às 17h00 do dia 21/08/2024**.

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

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

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

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

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

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

2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 16 (dezesseis) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XI).

2.7 Os grupos frutas semanais, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos serão ofertados individualmente, e quando ofertados, será obrigatório o atendimento de TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino de cada município.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

2.9 Os grupos leite, panificados, suco de frutas, ovos, complementos, iogurte, feijões, arroz, farinhas, grãos e frutas anuais podem ser ofertados escolhendo os estabelecimentos de ensino.

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 16 de 106)

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

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

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

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

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <https://www.administracao.pr.gov.br/Compras>.

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

4. REGISTRO DE DESCADASTRAMENTO

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 17 de 106)

ANEXO II DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO – REGRAS GERAIS

- 1.1 Os documentos apresentados nesta Chamada Pública para Credenciamento deverão:
- a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.
 - b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.
 - c) **Digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;
- 1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da classificação.
- 1.3 A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) ou por meio digital encaminhado ao e-mail de encaminhamento dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.
- 1.4 A habilitação técnica poderá ocorrer mediante emissão do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), gerado no Sistema Eletrônico Merenda, ou por meio digital encaminhado ao e-mail de encaminhamento dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.
- 1.5 Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico registrado eletronicamente no Sistema Merenda, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.
- 1.6 A relação da documentação de habilitação está descrita no item 2.
- 1.7 Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados nos itens 2 e 3 neste Edital.
- 1.8 A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.
- 1.9 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.
- 1.9.1 Os documentos que não indicam a validade, serão considerados válidos desde que a data de emissão seja inferior a 90 (noventa) dias da data do credenciamento.
- 1.10 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.
- 1.11 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;
- 1.12 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;
- 1.13 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.
- 1.14 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

2. HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL/TRABALHISTA E ECONÔMICO-FINANCEIRA E DEMAIS DECLARAÇÕES

A listagem de documentos necessários para habilitação jurídica, fiscal/trabalhista e econômico-financeira de apresentação obrigatória a todos os classificados é a seguinte:

2.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 18 de 106)

- a) Estatuto Social da PROPONENTE registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.
- b) Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações).
- c) Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE.
- d) Alvará de funcionamento;
- e) Cadastro nacional da agricultura familiar – CAF ou Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou NIS/CadÚnico, no caso de povos e comunidades tradicionais³.

2.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais.
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais.
- f) Certidão negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União;
- g) Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda;

2.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data do credenciamento;

a.1) para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do credenciado;

a.2) os documentos exigidos na alínea “a” serão limitados ao último exercício no caso de a cooperativa/associação sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

a.2.1) as cooperativas/associações criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Obs. 1: A documentação listada nos itens acima pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS.

Obs. 2: As PROPONENTES que forem classificadas por grupo de alimentos e municípios e não estiverem com os cadastros regulares conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio eletrônico para o endereço: chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os documentos de habilitação constam no Anexo II.

3. HABILITAÇÃO TÉCNICA

3.1 Os documentos para habilitação técnica, obrigatórios nos casos de classificação de itens dos grupos tubérculos (itens abóbora, mandioca e palmito), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos, grãos, arroz, feijão e farinhas estão relacionados no Quadro abaixo.

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

3.3 A licença sanitária pode estar em nome da associação, da cooperativa, da cozinha comunitária, do agricultor associado ou terceirizada.

³ Foi desconsiderado o prazo de emissão de no máximo 60 dias para as DAPs em razão do contido na Portaria MDA 1/2023, expedida pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), que prorrogou o prazo de validade das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP/PRONAF) em um ano, cujos vencimentos estejam compreendidos até 31 de janeiro de 2024.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 19 de 106)

3.4 Não é permitida a terceirização de processos dos grupos legumes, tubérculos, panificados e do grupo complementos, o item doce em pasta, bem como de todos os grupos para oferta na região intermediária, estado e país.

Documentos técnicos de Habilitação		
GRUPO	ITEM	DOCUMENTOS
TUBÉRCULOS	Abóbora e mandioca descascadas, picadas, a vácuo	• Licença Sanitária • Imagem do rótulo frente e verso
	Palmito de pupunha picado e congelado	
PANIFICADOS	Pão caseiro	
COMPLEMENTOS	Chá mate tostado Café em pó	• Imagem do rótulo frente e verso • Contrato de terceirização do empacotamento*
	Doce em pasta Biomassa de banana	
SUCOS E POLPA DE FRUTA	Suco integral Polpa de fruta congelada	• Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA • Imagem do rótulo frente e verso • Contrato de terceirização* • Orgânicos¹: Observar item 5
	Fruta congelada	
LEITE	Leite pasteurizado	• Certificado de Registro no Serviço de Inspeção² • Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral (Anexo V). • Imagem do rótulo frente e verso • Contrato de terceirização*
IOGURTE	Iogurte Bebida láctea	• Certificado de Registro no Serviço de Inspeção² • Imagem do rótulo frente e verso • Contrato de terceirização*
OVOS	Ovo de galinha	• Título de Registro ou de Relacionamento do Produto (atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA) • Contrato de terceirização*
ARROZ	Arroz polido Arroz parboilizado	• Imagem do rótulo frente e verso • Contrato de terceirização do empacotamento*
FEIJÃO	Feijão carioca Feijão preto	
GRÃOS	Milho pipoca Canjica	
FARINHAS	Farinha de milho biju Farinha de mandioca Farinha de trigo Fubá	

*Terceirização será permitida somente para atendimento até a região imediata.

² Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte. RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização. Sistema unificado de atenção a sanidade agropecuária no estado do Paraná SUASA-SUSAF-PR, foi instituído pelo decreto estadual nº 4.229/2020, sendo que os estabelecimentos registrados no SUSAF-PR, terão livre comércio de seus produtos no estado do Paraná.



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 20 de 106)

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

3.5.1 A terceirização de grupos ou itens, realizada com detentores de CAF/DAP, terá prioridade sobre aquela realizada com empresas.

4. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES INTEGRANTES DE COMUNIDADES TRADICIONAIS FAXINALENSES.

4.1 Os documentos para habilitação de PROPONENTES integrantes de comunidades tradicionais faxinalenses são:

- a) Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.
- b) Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o agricultor familiar se enquadra nesta categoria.
- c) Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense (no caso de associações e cooperativas).
- d) Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como comunidade tradicional faxinalense.

5. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS OU PRODUÇÃO COM CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS E LIVRE DE TRANSGÊNICOS.

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

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

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

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

5.2 A rotulagem de alimentos livres de transgênicos deverá demonstrar ausência do símbolo de transgenia.

6 DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

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

7. ORIENTAÇÕES GERAIS

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

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

7.3. Ao final da classificação, o Sistema Eletrônico Merenda irá calcular o valor do atendimento individual de venda, que não pode ultrapassar o limite de R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de CAFS/DAPS PRINCIPAIS inscritos na CAF ou CAF/DAP Jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 21 de 106)

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 22 de 106)

ANEXO III

DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS, LGPD E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. DECLARAÇÕES A SEREM REGISTRADAS NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA:

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

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

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

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

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

1.6 Declaração de Respeito ao Limite Individual de Venda por CAF/DAP Familiar - declara que se responsabiliza pelo respeito ao limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF/DAP PRINCIPAL/Ano/Entidade Executora.

1.7 Declaração da Lei geral de proteção de dados: declara que tem ciência de que deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles: documentos de identificação, participações societárias, informações inseridas em contratos sociais, endereços físicos e eletrônicos, estado civil, informações sobre cônjuges, relações de parentesco, número de telefone, sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública e informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa, dentre outros necessários à contratação. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

1.8 Declaração no caso de oferta de alimentos convencionais:

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

1.9 Declaração no caso de oferta de alimentos orgânicos:

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

1.10 Declaração no caso de alimentos processados ou minimamente processados:

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 24 de 106)

ANEXO V

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

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

1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

1.1. Diariamente:

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

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

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

1.2 Mensalmente:

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

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

2. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL – LPI

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

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 25 de 106)

contaminantes), bem como para Inibidores do Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituíntes da Densidade;

2.3 Imediatamente:

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

2.4 Mensalmente:

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

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2024.

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

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 26 de 106)

ANEXO VI

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

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

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

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

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024 (protocolo n.º 21.115.923-3) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

2 FUNDAMENTO:

2.1 Este contrato decorre da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024, objeto do processo administrativo n.º xxxxxx, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3 FORMA DE FORNECIMENTO:

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

3.2 A entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à terça-feira, e o restante de segunda a sexta-feira, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 27 de 106)

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

5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento - Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente, mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.

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

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

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

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto nº 10.086, de 2022.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto nº 10.086, de 2022.

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

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

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 28 de 106)

8. FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: 4101 - Gabinete do Secretário

Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares

Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar

Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de XX (XX) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por até 5 (cinco) anos, meio de Termo Aditivo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

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

10.1 São obrigações do Contratado:

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

10.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

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

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

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

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

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Sistema Eletrônico de Gestão do Fundepar – Cadastro de Credenciamento e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

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

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

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

10.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 29 de 106)

10.1.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital e anexos.

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

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

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

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

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

10.6 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO nº 001/2024 – Fundepar.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 São obrigações do Contratante:

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

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

11.1.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

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

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

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

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 30 de 106)

12. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

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

365

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 31 de 106)

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

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

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 A PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

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

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

15.3 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

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

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

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

15.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

15.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

15.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,.

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

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

16. CASOS DE EXTINÇÃO:

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo n° 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento n° 001/2024

(página 32 de 106)

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

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

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

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

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

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

17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

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

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

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

18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 33 de 106)

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

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

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

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

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

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

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

18.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual nº 6.474, de 2020.

18.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual nº 6.474, de 2020.

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

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

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

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

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo n° 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento n° 001/2024

(página 34 de 106)

19.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

19.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

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

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo n° 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento n° 001/2024

(página 35 de 106)

ANEXO VII

**MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO
ENTREGA NA UNIDADE ARMAZENADORA CENTRAL**

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXXX]

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

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

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024 (protocolo n.º 21.115.923-3) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1. OBJETO:

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento do grupo (arroz ou feijão ou farinhas) da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

2. FUNDAMENTO:

2.1 Este contrato decorre da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024, objeto do processo administrativo n.º 21.115.923-3, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3. FORMA DE FORNECIMENTO:

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

4. PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 36 de 106)

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

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

5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

5.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.

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

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

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

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

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

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

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

7.1 Os bens deverão ser entregues no armazém central, localizado à Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – Pinhais – PR – 83320-970 – Fone/Fax: (41) 3667- 4080 3667-1871, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 37 de 106)

após aprovação pela inspeção de recebimento, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 10 dias a contar da data de entrega,

7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, proposta e Manual de Especificação Técnica, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: 4101 - Gabinete do Secretário

Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares

Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar

Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de XX (XX) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por até 5 (cinco) anos, meio de Termo Aditivo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

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

10.1 São obrigações do Contratado:

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

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

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

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

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

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

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Sistema Eletrônico de Gestão do Fundepar – Cadastro de Credenciamento e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 38 de 106)

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

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

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

10.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

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

10.1.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital.

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

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

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

10.1.14 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO nº 001/2024 – Fundepar.

11. OBRIGAÇÕES

11.1 São obrigações do Contratante:

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

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

11.1.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 39 de 106)

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

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

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

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

12. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 40 de 106)

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

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

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 A PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

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

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

15.3 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo n.º 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento n.º 001/2024

(página 41 de 106)

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

15.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022, e na Lei n.º 20.656, de 2021.

15.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

15.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

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

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

16. CASOS DE EXTINÇÃO:

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

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

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

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

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

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

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

17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

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

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO original;



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 42 de 106)

- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

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

18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 43 de 106)

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

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

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

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

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

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

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

19.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

19.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

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

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 44 de 106)

ANEXO VIII

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

NRE	MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA
Apucarana	Apucarana, Arapongas, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Cruzmaltina, Faxinal, Jandaia do Sul, Kaloré, Marilândia do Sul, Marumbi, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Rio Bom, Sabáudia.
Área Metropolitana Norte	Adrianópolis, Almirante Tamandaré, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Magro, Cerro Azul, Colombo, Doutor Ulysses, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, Tunas do Paraná.
Área Metropolitana Sul	Agudos do Sul, Araucária, Balsa Nova, Campo do Tenente, Campo Largo, Contenda, Fazenda Rio Grande, Lapa, Mandirituba, Piên, Quitandinha, Rio Negro, São José dos Pinhais, Tijucas do Sul.
Assis Chateaubriand	Assis Chateaubriand, Brasilândia do Sul, Formosa do Oeste, Iracema do Oeste, Jesuítas, Nova Aurora, Tupãssi.
Campo Mourão	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziânia, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvás, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.
Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procopio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procopio, Itambaracá, Jataizinho, Leopoldina, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubitatã.
Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 45 de 106)

Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina.
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond.
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibitiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertãoópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paracity, Parapatoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Ibituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Pirai do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 47 de 106)

ANEXO X

ESCOLAS NAS ILHAS DO LITORAL PARANAENSE E DE GUARAQUEÇABA

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 48 de 106)

ANEXO XI

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Credenciamento de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual.

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

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

2.2 Os grupos foram definidos com base na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que definem como prioridade a oferta e consumo de alimentos in natura e minimamente processados.

2.3 A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.

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

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

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS
Frutas semanais	21
Hortaliças	11
Legumes	11
Temperos	08
Leite	01
Tubérculos	09
Panificados	01
Suco de frutas	27
Ovos	02
Complementos	04
Iogurte	02
Feijões	02
Arroz	02
Farinhas	05
Grãos	02
Frutas anuais	04
TOTAL: 16	112

2.6 A composição dos grupos contempla as seguintes espécies nativas da sociobiodiversidade⁴: abacaxi, amora preta, araçá, cereja do mato, framboesa silvestre, goiaba, guabiroba, jabuticaba, jerivá, mandioca, maracujá pinhão e uvaia.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

⁴ Portaria Interministerial nº 010/2021 que instituiu a lista de espécies nativas da socio biodiversidade, 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 49 de 106)

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

4. DO FORNECIMENTO

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

4.2 Os locais de entrega dos contratos do Fundepar serão os estabelecimentos de ensino da rede pública estadual, distribuídos nos 399 municípios do estado, exceto os grupos arroz, farinhas e feijão, que poderão ser entregues no armazém central contratado pelo Fundepar. As escolas estarão descritas nos projetos de venda finais, gerado pelo sistema eletrônico merenda, após classificação.

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

DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
Frutas semanais	Semanal
Hortaliças	Semanal
Legumes	Semanal
Temperos	Semanal
Leite	Semanal
Tubérculos	Quinzenal
Panificados	Mensal
Suco de frutas	Trimestral
Ovos	Bimestral
Complementos	Semestral
Iogurte	Semestral
Feijões	Anual
Arroz	Anual
Farinhas	Anual
Grãos	Anual
Frutas anuais	Anual

5. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A aquisição será realizada por meio de Chamada Pública⁵ de Credenciamento⁶ – inexigibilidade⁷.

5.1.1 Este procedimento constitui a melhor opção para realização da seleção de fornecedores da agricultura familiar, visto que:

- Mantém a característica de “chamada pública” já utilizada, preconizada pela norma do MEC/FNDE;
- Atende a hipótese de contratação paralela e não excludente e se configura viável e vantajosa para a administração, porque permite a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, visto que a classificação segue critérios das normas federais, cada grupo de alimentos/município caracteriza um lote (em torno de 6 mil), o que permite estabelecer de forma igualitária a ordem de classificação, e resultar na contratação de todos os selecionados⁸;
- Permite o cadastro para vários municípios e grupos, e, ao sagrar-se vencedor de menos lotes que o esperado, permite a concessão de prazos para desistências antes da homologação do procedimento, sob a alcinha de “descredenciamento”.

⁵ Lei Federal nº 11.947/2009 – Art. 14, § 1º - Utilização de Chamada Pública na aquisição da agricultura familiar para atendimento ao PNAE.

⁶ Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

⁷ Lei nº 14.133/2021 - Art. 74, inciso IV - Inexigibilidade de Licitação.

⁸ Lei nº 14.133/2021 - Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação: I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 50 de 106)

d) A chamada pública da agricultura familiar, ao exigir participação estrita de agricultores familiares e suas representações, detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ou Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, caracteriza “a agricultura familiar” como um grupo fornecedor exclusivo do objeto “alimentos produzidos pela agricultura familiar”, o que caracteriza o procedimento como inexigibilidade, requisito vinculado ao credenciamento.

5.2. A contratação decorrente do procedimento da presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO se faz imprescindível, tendo em vista a necessidade contínua de fornecer gêneros alimentícios saudáveis, produzidos localmente, para atendimento da alimentação escolar estadual - aproximadamente 1.500.000 refeições/dia, dando cumprimento às diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 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 refeição⁹;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada¹⁰;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições¹¹;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições¹²;
- 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 parcial¹³;
- 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 integral¹⁴.

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

5.4 Dar cumprimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que preconizam a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como orientam a aquisição mediante CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.

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

5.6 Adquirir alimentos orgânicos e de base agroecológica conforme previsto na Lei Estadual nº 16.751/2010, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 4.211/2020, que instituem a alimentação escolar 100% orgânica.

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

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

5.9 A contratação é exclusiva de agricultores familiares e suas entidades representativas - cooperativas e associações detentoras de CAF/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

⁹ Art. 18, item IV, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁰ Art. 18, item III, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹¹ Art. 18, item V, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹² Art. 18, item VI, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹³ Art. 18, seção 1º, item I, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁴ Art. 18, seção 2º, item I, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 51 de 106)

local a ser atendido, seguida de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos e alimentos orgânicos e de base agroecológica¹⁵.

6. PESQUISA DE PREÇOS

6.1 Os preços dos gêneros alimentícios são estabelecidos e fixados de acordo com as normas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020, que determina que a pesquisa de preços seja realizada preferencialmente nas Feiras do Produtor.

6.2 A coleta de dados é realizada pelos Núcleos Regionais da Secretaria de Estado do Abastecimento e Agricultura do Paraná – SEAB, em três períodos do ano, em Feiras do Produtor de regiões representativas do Estado, bem como de forma complementar, mediante visitas a propriedades de agricultores familiares em regiões onde o número e a frequência de feiras livres são menores. Os dados foram consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB, e publicada em diário oficial.

6.3 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor, foram utilizadas as seguintes referências:

6.3.1 Itens ameixa, café, leite e pêssego - foi utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no varejo, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>

6.3.2 Itens arroz parboilizado, farinha de mandioca, farinha de milho biju, farinha de trigo branca e ovo - foi utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no atacado, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>

6.3.3 Itens biomassa de banana verde, bebida láctea, canjica de milho branca, chá mate, iogurte, jabuticaba, leite orgânico, pitaya, polpa de frutas/sabor e quirera foi realizada ampla pesquisa de preços, segundo os seguintes critérios de pesquisa:

a) Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

b) Pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, com data e link de acesso;

c) Orçamento de fornecedores.

6.3.4 Itens produzidos exclusivamente por uma única cooperativa – fruta congelada, da sociobiodiversidade paranaense – Acerola, Araçá, Cereja do mato, Framboesa silvestre, Goiaba, Guabiroba, Jabuticaba, Jerivá, Juçara, Laranja, Limão-caipira, Mamão, Manga, Mixirica, Pitanga, Uvaia, foi utilizada a cotação enviada pela referida associação.

6.4 Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos também são pesquisados pelo DERAL/SEAB, mas nos casos que superam o índice de 52% em relação aos mesmos itens convencionais, os preços foram ajustados para o referido limite, com exceção dos itens leite orgânico e iogurte orgânico, para os quais foi mantido o valor da pesquisa.

6.5 Os alimentos orgânicos para os quais não havia preço nas tabelas do DERAL ou não foi encontrado na pesquisa de preços, foi aplicado o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais.

6.6 Para os grupos arroz, feijão e farinhas há dois preços para alimentos orgânicos: com embalagem comum, e com embalagem a vácuo ou atmosfera modificada. Estas duas últimas fazem com que a validade dos produtos duplique e até triplique, de forma natural, e minimizem a contaminação por insetos.

6.7 Nos preços obtidos no DERAL e nas pesquisas, foram acrescentados os seguintes índices a título de frete suplementar:

6.7.1 Escolas de área rural e indígenas: 9% (nove por cento).

6.7.2 Escolas das ilhas paranaenses e de Guaraqueçaba: 43% (quarenta e três por cento).

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

6.8 Os valores referentes a embalagens integram o preço pesquisado.

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

¹⁵ Art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 52 de 106)

6.10 De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261/2003, ficam “isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”, de maneira que as cooperativas/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



TABELA DE PREÇOS PNAE

2º semestre de 2024 e 1º semestre de 2025

ENTREGA SEMANAL

Grupo Frutas Semanais			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abacate	kg	4,33	6,58	5,95	9,04	4,53	6,89
2	Abacaxi	kg	7,16	9,30	9,84	12,79	7,50	9,75
3	Banana ¹	kg	4,23	6,01	5,82	8,27	4,44	6,30
4	Banana ² (maçã ou prata)	kg	5,78	6,97	7,95	9,58	6,06	7,30
5	Caqui	kg	8,27	12,57	11,37	17,28	8,67	13,17
6	Goiaba	kg	6,92	8,99	9,51	12,36	7,25	9,42
7	Jabuticaba	kg	17,33	22,52	23,82	30,97	18,16	23,61
8	Kiwi	kg	11,73	15,25	16,13	20,97	12,30	15,98
9	Laranja ² (baiana, lima ou vermelha*)	kg	5,54	8,43	7,62	11,59	5,81	8,83
10	Laranja ¹	kg	4,14	6,29	5,69	8,65	4,34	6,59
11	Maçã	kg	7,96	12,09	10,94	16,63	8,34	12,67
12	Mamão	kg	7,37	11,21	10,14	15,41	7,73	11,75
13	Manga	kg	7,65	11,63	10,52	16,00	8,02	12,19
14	Maracujá	kg	10,52	16,00	14,47	22,00	11,03	16,77
15	Melancia	kg	3,26	4,95	4,48	6,80	3,41	5,19
16	Melão	kg	6,80	8,84	9,35	12,16	7,13	9,27
17	Pera	kg	10,36	15,74	14,24	21,65	10,86	16,50
18	Pêssego	kg	7,86	10,22	10,81	14,05	8,24	10,71
19	Tangerina**	kg	6,64	8,60	9,12	11,83	6,95	9,01
20	Tangerina poncã	kg	5,58	7,46	7,68	10,25	5,85	7,82
21	Uva	kg	11,84	15,39	16,27	21,16	12,40	16,13

¹ Esse item não precisa especificar o tipo na nota fiscal.

² Esse item precisa especificar o tipo na nota fiscal, pois tem um preço específico.

* Laranja vermelha pode ser a toranja, baia cara-cara, jamboa, sanguinea, champgne, etc.

Protocolo nº 22.115.923-3Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 54 de 106)

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

Grupo Hortaliças		Alimento	Unidade	Preço (R\$)					
				Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
Item				Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Almeirão		kg	7,98	10,67	10,97	14,67	8,36	11,18
2	Acelga ¹		kg	6,90	8,43	9,48	11,60	7,23	8,84
3	Agrião		kg	11,02	15,77	15,16	21,68	11,55	16,52
4	Alface		kg	9,17	11,71	12,61	16,10	9,61	12,27
5	Couve		kg	10,16	12,46	13,97	17,13	10,65	13,06
6	Escarola		kg	9,33	13,67	12,83	18,79	9,78	14,32
7	Espinafre		kg	9,26	12,69	12,73	17,45	9,70	13,30
8	Ervilha torta		kg	16,19	20,07	22,27	27,60	16,97	21,04
9	Quiabo		kg	10,12	15,38	13,91	21,15	10,61	16,12
10	Repolho		kg	4,16	5,19	5,72	7,14	4,36	5,44
11	Rúcula		kg	11,20	15,34	15,40	21,09	11,74	16,08

¹ Acelga ou couve chinesa.

Padrão de qualidade geral: Frescas, tamanho e coloração firmes, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Manual de Especificação Técnica.

Grupo Legumes		Alimento	Unidade	Preço (R\$)					
				Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
Item				Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abobrinha verde		kg	5,09	6,88	6,99	9,47	5,33	7,22
2	Berinjela		kg	5,46	6,99	7,51	9,61	5,72	7,32
3	Beterraba		kg	5,37	7,85	7,38	10,80	5,62	8,23
4	Brócolis		kg	9,54	13,81	13,11	18,99	10,00	14,48
5	Cenoura		kg	5,67	7,16	7,79	9,84	5,94	7,50
6	Chuchu		kg	3,99	5,87	5,49	8,07	4,19	6,15
7	Couve flor		kg	8,90	13,53	12,24	18,60	9,33	14,18
8	Milho verde		kg	6,30	9,58	8,67	13,17	6,61	10,04



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 55 de 106)

9	Pepino	kg	5,24	7,47	7,21	10,27	5,49	7,83
10	Tomate	kg	6,46	9,82	8,88	13,50	6,77	10,29
11	Vagem	kg	12,40	15,61	17,05	21,46	12,99	16,36

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 de Especificação Técnica.

Padrão de qualidade específico complementar:

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

Grupo Temperos		Alimento	Unidade	Preço (R\$)					
				Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
Item				Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Alho poró		kg	14,75	22,42	20,28	30,82	15,46	23,49
2	Cebola		kg	5,28	8,03	7,26	11,04	5,54	8,42
3	Cebolinha Verde		kg	16,89	20,76	23,22	28,54	17,70	21,76
4	Limão		kg	3,90	5,42	5,36	7,45	4,09	5,68
5	Pimentão		kg	7,55	11,48	10,38	15,78	7,91	12,03
6	Rabanete		kg	7,80	10,90	10,73	14,99	8,18	11,42
7	Salsinha		kg	19,36	29,43	26,63	40,47	20,30	30,85
8	Salsão		kg	12,00	16,68	16,50	22,94	12,58	17,48
Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos Manual de Especificação Técnica.									

Grupo Leite		Alimento	Unidade	Preço (R\$)					
				Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
				Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
Leite pasteurizado			L	5,79	10,39	7,97	14,29	6,07	10,89
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.									

ENTREGA QUINZENAL



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 56 de 106)

Grupo Tubérculos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada e picada	kg	6,09	8,25	8,38	11,34	6,39	8,64
2	Batata doce	kg	4,39	5,72	6,03	7,87	4,60	6,00
3	Batata¹	kg	5,55	8,44	7,64	11,61	5,82	8,85
4	Batata salsa²	kg	9,17	13,94	12,61	19,17	9,61	14,61
5	Cará³	kg	8,46	10,88	11,63	14,96	8,86	11,40
6	Inhame³	kg	7,82	9,38	10,75	12,90	8,20	9,83
7	Mandioca descascada e picada	kg	7,42	9,48	10,20	13,04	7,77	9,94
8	Palmito de pupunha	kg	19,76	25,69	27,17	35,32	20,71	26,92
9	Pinhão	kg	10,60	13,78	14,57	18,94	11,11	14,44
¹ Batata se refere a todos os tipos, exceto a batata doce e a salsa que tem um preço específico.								
² Podem utilizar seus outros nomes regionais (mandioquinha ou mandioca salsa).								
³ Itens que só podem ser entregues com prévio autorizo da escola.								
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.								
Padrão de qualidade específico complementar: Pinhão: deve ser somente a semente da pinha madura.								

ENTREGA MENSAL

Grupo Panificados			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Pão caseiro/artesanal	Kg	17,38	26,42	23,90	36,32	18,21	27,69
Padrão de qualidade: pães fatiados* em fatias finas ou individuais, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e de congelamento , nome do produtor e CPF. Os demais critérios estão descritos no Manual de Especificação Técnica . *Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar.								

ENTREGA BIMESTRAL



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 57 de 106)

Grupo Ovos		Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana	Escolas das ilhas e Guaraqueçaba	Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso
1	Ovo P e M (até de 47,9 gramas)	dz	8,38	11,53	8,79
2	Ovo grande (48 a 58 gramas)	dz	9,88	13,59	10,36
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica					

ENTREGA TRIMESTRAL

Grupo Suco de frutas			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Acerola (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
2	Araçá (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
3	Cereja do mato (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
4	Framboesa silvestre (Congelado)	kg	23,92	31,10	32,89	42,76	25,07	32,59
5	Goiaba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
6	Guabiroba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
7	Jabuticaba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
8	Jerivá (Congelado)	kg	23,92	31,10	32,89	42,76	25,07	32,59
9	Juçara (Congelado)	kg	23,92	31,10	32,89	42,76	25,07	32,59
10	Laranja (Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
11	Limão-caipira (Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
12	Mamão (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
13	Manga (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
14	Mixirica(Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
15	Pitanga (Congelado)	kg	23,92	31,10	32,89	42,76	25,07	32,59
16	Polpa de Abacaxi	kg	14,80	19,24	20,35	26,45	15,51	20,16
17	Polpa de Acerola	kg	15,77	20,50	21,68	28,18	16,52	21,48
18	Polpa de Acerola com laranja	kg	14,98	19,47	20,59	26,77	15,70	20,40
19	Polpa de Goiaba	kg	13,20	17,16	18,15	23,59	13,83	17,98
20	Polpa de Mamão ou mamão c laranja	kg	14,56	18,93	20,02	26,03	15,26	19,84



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 58 de 106)

21	Polpa de Manga	kg	21,84	28,39	30,03	39,04	22,89	29,76
22	Polpa de Maracujá	kg	23,92	30,02	20,42	26,55	15,57	20,23
23	Polpa de Morango	kg	23,44	30,47	32,23	41,90	24,57	31,94
24	Polpa de Uva	kg	16,07	20,89	22,09	28,72	16,84	21,89
25	Uvaia (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
26	Suco de laranja ou tangerina integral	litro	14,46	18,79	19,88	25,84	15,15	19,70
27	Suco de uva integral	litro	16,49	23,69	22,68	32,58	17,29	24,83
Padrão de qualidade: conforme descritos no Anexo XI.								

ENTREGA SEMESTRAL

Grupo Complementos		Preço (R\$)						
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Biomassa de banana	kg	31,20	40,56	42,90	55,77	32,70	42,51
2	Café moído e torrado	kg	31,03	40,34	42,67	55,47	32,53	42,28
3	Chá mate tostado	kg	17,26	26,24	23,74	36,08	18,09	27,50
4	Doce pastoso de frutas ou abóbora (sem açúcar de adição)	kg	35,84	54,47	49,28	74,90	37,56	57,09
Padrão de qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.								

Grupo logurte		Preço (R\$)						
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Bebida láctea	L	4,93		6,78		5,17	
2	logurte	kg	8,75	21,79	12,03	29,96	9,17	22,84
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica .								

ENTREGA ANUAL



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Grupo feijões		Escolas de área urbana / Entrega armazen. central				Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
Item	Alimento	Un.	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹
1	Feijão carioca	Kg	10,06	15,29	16,81	13,83	21,02	23,12	10,54	16,02
2	Feijão preto	Kg	9,03	13,19	14,51	12,41	18,87	20,75	9,46	14,38
¹Orgânico em embalagem comum										
2 Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.										
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica										

Grupo arroz		Escolas de área urbana / Entrega armazen. central				Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
Item	Alimento	Un.	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹
1	Arroz parboilizado	Kg	4,64	6,04	6,64	6,38	8,30	9,13	4,87	6,33
2	Arroz polido	Kg	5,37	6,44	7,08	7,38	8,85	9,74	5,62	6,75
¹Orgânico em embalagem comum										
²Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.										
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.										

Grupo farinhas		Escolas de área urbana / Entrega armazen. central				Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
Item	Alimento	Un.	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹	Orgânico vácuo ou ATM²	Convenc.	Orgânico¹
1	Farinha de mandioca	Kg	11,44	14,87	16,36	15,73	20,45	22,49	11,99	15,59
2	Farinha de milho biju³	Kg	5,22	6,79	7,47	7,18	9,33	10,27	5,47	7,11
3	Farinha de trigo branca	Kg	2,74	3,56	3,91	3,76	4,89	5,38	2,87	3,73
4	Fubá³	Kg	3,18	4,14	4,55	4,38	5,69	6,26	3,34	4,34
5	Quirera/Canjiquinha³	Kg	9,36	12,17	13,38	12,87	16,73	18,40	9,81	12,75



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 60 de 106)

¹Orgânico em embalagem comum

² Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.

³ As farinhas de milho não enriquecidas, fabricadas por agricultor familiar, devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico.

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.

Grupo Grãos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Canjica branca	Kg	8,53	11,09	11,73	15,24	8,94	11,62
2	Milho de pipoca	Kg	12,05	15,66	16,57	21,55	12,63	16,42
Padrão de qualidade: descritos no Manual de Especificação Técnica.								

Grupo Frutas Anuais			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Ameixa	kg	12,04	15,66	16,56	21,53	12,62	16,41
2	Amora	kg	15,86	20,62	21,81	28,35	16,62	21,61
3	Morango	kg	27,70	42,10	38,08	57,88	29,03	44,12
4	Pitaya	kg	15,60	20,28	21,45	27,89	16,35	21,26
Padrão de qualidade geral: Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios descritos no Manual de Especificação Técnica.								

7. SUSTENTABILIDADE

7.1 As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

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

7.1.2 Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam, mediante termo de aceite no Sistema Eletrônico Merenda, ou em meio físico. A análise de resíduos agrotóxicos é realizada pela Secretaria de Estado da Saúde.

7.1.3 O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

7.1.4 A forma de entrega constitui incentivo aos circuitos curtos de comercialização, visto que o critério primeiro de classificação é o local de produção, priorizando-se a seleção de produtores do município, o que reduz a emissão de CO₂ na atmosfera.

7.1.5 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

8. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1 Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO DE CREDENCIAMENTO é exclusiva para contratação de agricultores familiares detentores de CAF/DAP ou NIS/CadÚnico de povos e comunidades tradicionais, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

9. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

9.1 Os objetos dessa CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

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

10.1 As entregas dos gêneros alimentícios devem ser realizadas nos endereços das escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

10.2 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais inferiores a 15 mil kg, deverão ser entregues ponto a ponto.

10.3 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais superiores a 15 mil kg, deverão ser entregues no armazém central. Neste caso serão recebidos:

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

10.3.2. Definitivamente, caso tenham sido coletados pelo controle de qualidade, após a emissão da conclusão das análises pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR indicando aprovação e conformidade com as especificações constantes no Edital e Manual de Especificação Técnica, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

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

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

10.5 A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados ponto a ponto poderá ser consultada na página eletrônica, ou www.educadores.diaadia.pr.gov.br em “Consulta escola”. Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

10.6. 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.

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

10.8 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a escola, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada escola, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

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

10.10 As entregas diretamente nas escolas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo conforme descrito no quadro abaixo, exceto as escolas das ilhas e de Guaraqueçaba que podem ter os itens de entrega semanal fornecidos quinzenalmente, mediante prévia autorização.

10.10.1 O palmito de pupunha, apesar de integrar o grupo legume II, que possui frequência de entrega quinzenal, só poderá ser entregue uma vez por mês, em quantidade que represente até 25% da quantidade mensal do grupo tubérculos.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas semanais, hortaliças, temperos, legumes e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Tubérculos	2ª a 3ª feira
Mensal	Panificados	2ª a 3ª feira
Bimestral	Ovos	2ª a 6ª feira
Trimestral	Sucos	
Semestral	logurte e complementos	
Anual	Arroz, feijão, farinhas, grãos	
Anual	Frutas anuais	2ª a 3ª feira

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

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

10.13 Produtos com qualidade inferior ou em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade descrito neste Edital poderão ser devolvidos ou recusados, em qualquer tempo, e deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus à Contratante.

11. GUIAS DE ENTREGA

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

11.2 O Regime Especial de Circulação de Mercadorias vigente, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com a “Guia de Entrega”, acompanhada da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando as respectivas Guias de Entrega, assinadas pelos responsáveis das escolas.

11.3 Na emissão das Guia de Entrega e Notas Fiscais devem ser utilizadas as nomenclaturas e preços de cada alimento, conforme consta na Tabela de Preços.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 63 de 106)

11.4 Cada entrega ponto a ponto deverá ser acompanhada da Guia de Entrega, emitida pela contratada, contendo a razão social, CNPJ, endereço e telefone do fornecedor, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, lote, preço e valor total.

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

11.5 Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos nas escolas, a Guia de Entrega deverá ser preenchida corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo, número do documento de identificação e carimbo da instituição de ensino.

11.6 Rasuras e/ou incorreções na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba ao FUNDEPAR, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.

11.7 As informações constantes na Guia de Entrega deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.

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

11.9 A Resolução SESA/PR nº 748/2014, que dispõe sobre as regras de rotulagem de alimentos, tanto embalados quanto a granel, deve ser observada no fornecimento dos alimentos e pode ser obtida na página <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilhaAlimentoRastreado.pdf>

11.10 No caso de os fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. Os lotes dos produtos a granel devem ser registrados na Guia de Entrega.

11.11 No caso em que os alimentos são entregues diretamente pelos agricultores, sem passar pela associação ou cooperativa, os dados de origem do produto devem ser registrados no verso da Guia de Entrega, a saber: nome completo do produtor, CPF, nome fantasia (se existente) e endereço completo. Estes dados podem ser registrados mediante carimbo previamente confeccionado com todos os dados exigidos.

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

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

11.14 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

11.15 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

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

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

12.1 São obrigações do Contratado:



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 64 de 106)

12.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: agricultor familiar, associação e cooperativa e alimentos;

12.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

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

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

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

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

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

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

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

12.1.8.2 retardamento na autorização de fornecimento ou interrupção da execução do contrato, por ordem e no interesse da Administração;

12.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

12.1.15 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica deste Edital.

12.2 São obrigações do Contratante:

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

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

12.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 65 de 106)

- 12.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 12.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 12.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;
- 12.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 12.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 12.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
- 12.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;
- 12.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

13. FORMA DE PAGAMENTO

- 13.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para PROPONENTES sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.
- 13.2 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorrem de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e posteriormente somadas na emissão da nota fiscal eletrônica.
- 13.3 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo “Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”.
- 13.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.
- 13.5 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.
- 13.6 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.
- 13.7 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

14.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

14.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

14.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Manual de Especificação Técnica deste edital.

14.4 O critério de julgamento da proposta está definido no edital.

14.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portadores de CAF Jurídica.

16. SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

16.2. Caso haja terceirização de processamento/abate/empacotamento, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação. Por se tratar de uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não será aceita documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

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

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

18. VIGÊNCIA

18.1 O contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19. DO REAJUSTAMENTO.

19.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento - Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

19.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

19.1.2. O reajuste será concedido automaticamente, mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

19.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.

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

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

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

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Unidade: 4101

Dotação orçamentária: 4133.12.368.32.8453

Natureza da despesa: 3.3.90.32.01

Sub Elemento da despesa: 3201

Fonte: 500 – Recursos não Vinculados de Impostos

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O PROPONENTE e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos Arts. 193 ao 227 do Decreto nº 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

22. DECRETO ESTADUAL Nº 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto nº 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 31 de julho de 2024.

Andrea Bruginski

Nutricionista RT – Responsável pela Elaboração do Termo de Referência



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 68 de 106)

ANEXO XII

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

1.1 Definição

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

2 ROTULAGEM:

2.1 Dados para o rótulo:

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

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

2.2 Para indicação do lote pode ser utilizado:

- a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, **OU**;
- b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

2.3 No caso de alimentos **minimamente processados e processados** é obrigatório que a rotulagem contenha INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, modo de preparo e ingredientes. As INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS devem seguir a legislação vigente, bem como conter as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**.

2.4 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.

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

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

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

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



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 70 de 106)

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 devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais inferiores a 15 mil kg, deverão ser entregues ponto a ponto.

3.1.3 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais superiores a 15 mil kg, deverão ser entregues no armazém central.

3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

4 CONDIÇÕES DE ENTREGA NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor dos grupos arroz, farinhas e feijão que irá realizar entrega no armazém central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,

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

4.3 Em caso de **alteração da data, hora ou cancelamento da entrega** programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

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

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

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

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

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

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

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

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

5. QUANTIDADE

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

6. ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

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

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

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

7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

7.1.1 INSPEÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL

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

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

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

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

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

7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRODUTO	PRAZO MÉDIO PARA EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Arroz	20 dias análises microbiológicas e físico química
Feijão	20 dias análises microbiológicas e físico química
Farinhas	09 dias análises microbiológicas e físico química

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

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

A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

7.1.3.6 Definições segundo a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação:

7.1.3.6.1 amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

7.1.3.6.2 limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microorganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável";

7.1.3.6.3 limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

7.1.3.6.4. limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

7.1.3.6.5. plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

7.1.3.6.6. plano de amostragem de duas classes: tipo de plano que classifica a amostra analisada em apenas duas categorias, "Qualidade Aceitável" ou "Qualidade Inaceitável", considerando se o resultado está acima ou abaixo do limite microbiológico estabelecido (m);

7.1.3.6.7. plano de amostragem de três classes: tipo de plano que, com base em um limite microbiológico "m" e um limite microbiológico "M", classifica a amostra analisada em três categorias, "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável".

7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

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

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

7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

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

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

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

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

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

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

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

7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

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

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

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

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

7.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

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

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

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

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

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

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

7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

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

7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a



**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL**

**Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar**



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 76 de 106)

data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita às aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

PERECÍVEIS

PRODUTO FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E TEMPEROS	
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.	

PRODUTO ABÓBORA, MANDIOCA E PALMITO (descascados, picados e embalados à vácuo)	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: 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. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade conforme armazenamento: validade se refrigerada, congelada ou a vácuo. Deve conter exclusivamente: pedaços de abóbora/mandioca/palmito pupunha. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
2.3	Características sensoriais
2.3.1	Aspecto
2.3.2	Cor
2.3.3	Aroma
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicadores de risco)
2.6	Contaminante inorgânico - Arsênio
2.7	Contaminante inorgânico - Chumbo
2.8	Contaminante inorgânico - Cádmi
2.9	Escherichia coli/g
2.10	Salmonella/25g
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.
3.2	IN 161/2022 - ANVISA/ M.S.
3.3	RDC 123/2004 - ANVISA/M.S.
3.4	IN 160/2022 - ANVISA
3.5	RDC 724/2022 - ANVISA/ M.S.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 78 de 106)

4	VALIDADE
4.1	Validade mínima de 6 dias contando da data de recebimento na escola
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. Deve ser embalada a vácuo.
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	
BEBIDA LÁCTEA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 623/2022(critico).
2.5.1. Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida.
2.6.2 Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).
2.6.3. Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s)
2.7 Acidez	0,6 a 2,0 g ác. Láctico/100 mL
2.8 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.9 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.10 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo: 0,05mg/kg
2.11 Escherichia coli/mL	n(5) c(2) m(3) M(10)
2.12 Salmonella sp/25mL	n(5) c(0) m(Ausente) M(---)
2.13. Bolores e Leveduras/mL	n(5) c(2) m(10 ²) M(10 ³)
3	REFERÊNCIAS
3.1 IN 16/2005 – MAPA	
3.2 RDC 623/2022 - ANVISA/ M.S.	
3.3 IN 161/2022 - ANVISA/ M.S.	
3.4 RDC 724/2022 - ANVISA/ M.S.	
3.5 IN 160/2022 - ANVISA	
4	VALIDADE

Protocolo nº 22.115.923-3	Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024	(página 79 de 106)
---------------------------	---	--------------------

4.1	Mínimo de 05 dias contando da data de recebimento na escola
4.2	No momento do recebimento a temperatura deve estar abaixo de 4°C.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado
5.2	Embalagem de 1 Litro
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 - 0,2 g/100mL;	

PRODUTO	
BIOMASSA DE BANANA VERDE	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: Obtido a partir do processamento de bananas verdes (Musa spp.). As bananas devem ser previamente descascadas, lavadas e cozidas, garantindo que apenas frutas frescas e de alta qualidade sejam utilizadas. Este produto final deve ser homogêneo e nutritivo, resultando em uma consistência adequada para diversas aplicações culinárias e nutricionais. Após o processamento, a biomassa deve ser acondicionada de maneira a assegurar sua perfeita conservação e manter suas propriedades benéficas. Deve conter exclusivamente: Bananas verdes. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
2.3	Características sensoriais
2.3.1	Aparência
2.3.2	Cor
2.3.3	Odor
2.3.4	Sabor
2.3.5	Textura
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (fragmentos de insetos)
2.6	Sujidades - Ácaros
2.7	Arsênio
2.8	Chumbo
2.9	Salmonella sp/25mL
2.10	Bolores e leveduras
2.11	Enterobacteriase
3	REFERÊNCIAS
3.1	RDC 623/2022 – ANVISA/MS – Item 1 e Anexo II
3.2	IN 160/2022- ANVISA/MS
3.3	IN 161/2022 – ANVISA/MS
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Validade mínima de 90 dias contando da data de recebimento na escola
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagem plástica ou metalizada atóxica, asséptica, vedada por termossoldagem ou fecho zip, ou embalagem de vidro transparente, íntegro, atóxico e bem lacrado.
5.2	Máximo 1 kg
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
PRODUTO	

DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais, 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.

Não pode conter: pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta ou legume, dependendo da espécie empregada no preparo do produto, corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais. **Não pode CONTER AÇÚCAR DE ADIÇÃO.**

É tolerado: adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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 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 623/2022, tolerável ou crítico, dependendo da falha.
2.5 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	25 em 100 g (crítico)
2.6 Características sensoriais	
2.6.1 Aspecto	Aspecto de base gelatinosa, de consistência pastosa, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semissólido. As geleias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão.
2.6.2 Cor	Característico da fruta ou legume de origem
2.7 Sólidos solúveis totais	Mínimo: 60° Brix Máximo: 70° 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 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
2.12 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,2 mg/kg (crítico)
2.14 Bolores e Leveduras/g	n(5) c(1) m(10³) M(104)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 722/2022 - Anvisa
- 3.2 IN 160/2022 - Anvisa
- 3.3 RDC 623/2022 - ANVISA/ M.S.
- 3.4 RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 81 de 106)

4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 25 dias contando da data de recebimento na escola
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pote plástico rígido, vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.
5.3	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
5.4	Capacidade máxima: 1 kg
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 "doce" seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).
Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: $\pm 0,01$ g/100; 2.9: $\pm 0,02$ g/kg; 2.10: $\pm 0,001$ g/100g; 2.11: $\pm 0,02$ mg/kg; 2.12: $\pm 0,05$ mg/kg; 2.14: ± 4 g/kg;	

PRODUTO
IOGURTE (natural ou de frutas)

1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: 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.	
Deve conter: Leite (<i>in natura</i> , pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado).	
Pode conter: ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes, aromatizante natural e/ou corante natural.	
Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, farinhas, aromatizante artificial e/ou corante artificial.	
Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.
2.3	Volume líquido declarado no rótulo
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)
2.5.1	Amidos e elementos histológicos estranhos
2.6	Características sensoriais
2.6.1	Aspecto
2.6.2	Cor
2.6.3	Odor e Sabor
2.7	Acidez em ácido láctico
2.8	Contaminante inorgânico - Arsênio
2.9	Contaminante inorgânico - Chumbo
2.10	Contaminante inorgânico - Cádmio
2.11	Escherichia coli/mL
2.12	Salmonella sp/25mL
2.13	Bolores e Leveduras/mL

3	REFERÊNCIAS
3.1	IN 16/2005 – MAPA
3.2	RDC 623/2022 - ANVISA/ M.S.
3.3	RDC 722/2022 - ANVISA/ M.S.
3.4	– IN 160/2022 - ANVISA/ M.S.
3.5	– IN 161/2022 - ANVISA/ M.S.
4	VALIDADE
4.1	Mínimo de 05 dias contando da data de recebimento na escola
4.2	No momento do recebimento a temperatura deve estar abaixo de 4°C.
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado
5.2	Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/200g)
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 2.7: $\pm 0,06$ g/100mL - 0,15 g/100mL;

PRODUTO	
LEITE PASTEURIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.
2.3	Peso líquido declarado no rótulo
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicadores de risco)
2.6	Características sensoriais

2.6.1 Aspecto	Líquido
2.6.2 Cor	Branco opalescente homogêneo
2.6.3 Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.7 Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.7.1 Teste para fosfatase	Negativo
2.7.2 Teste para peroxidase	Positivo
2.7.3 Gordura	Mínimo 3,0 g/100 g (crítico)
2.7.4 Acidez	0,14 a 0,18g ác. Láctico/100 mL
2.7.5 Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6 Índice Crioscópico	Máximo -0,530 °h (-0,512°C)
2.7.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.7.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.7.9 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo: 0,05 mg/kg
2.7.10 <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/mL)	n (5) c(0) m(10) M(-)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.	
3.2 IN 76/2018 – MAPA	
3.3 IN 58/2019 – MAPA	
3.4 IN 55/2020 - MAPA	
3.5 IN 51/2002 - MAPA	
3.6 IN 30/2018 - MAPA	
3.7 RDC 722/2022 – ANVISA/MS	
3.8 IN 160/2022- ANVISA/MS	
4 VALIDADE	
4.1 Mínima de 5 dias contando da data de recebimento na escola	
4.2 No momento do recebimento a temperatura deve estar abaixo de 4°C.	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (Anexo XII, item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .	
5.2 Embalagem de 1 Litro	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
6 ROTULAGEM	
6.1 O produto deve ser rotulado como “leite pasteurizado Integral”, “leite pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo “Homogeneizado” quando for o caso.	
6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.3: $\pm 0,6$ g/100mL; 2.7.5: $\pm 0,84$ g/100 mL. 2.7.6: 0,53 °h; 2.7.7: $\pm 0,005$ mg/kg; 2.7.8: $\pm 0,002$ mg/kg; 2.7.9: $\pm 0,005$ mg/kg.

PRODUTO	
OVOS	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: ovo de galinha em casca, do grupo 1 ou 2 (com 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 tamanho poderão ser P e M (até 47,9 gramas) ou G (48 a 58 gramas). Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume, ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação vigente. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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 Características sensoriais	

Protocolo nº 22.115.923-3		Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024	(página 84 de 106)
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 e clara: transparente	
2.2.4 Textura		Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)	
2.3 Tipo		P e M (até 47,9 gramas) ou G (48 a 58 gramas).	
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 623/2022)	
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		n(5) c(0) m(10) M(-)	
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 722/2022– ANVISA/MS			
3.6 IN 160/2022- ANVISA/MS			
3.7 RDC 623/2022 – ANVISA/MS			
3.8 PORTARIA Nº747/2023			
4. VALIDADE			
4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de recebimento na escola.			
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 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 ±0,05 mg/kg e 2.7: ±0,01 mg/kg.			

PRODUTO

PÃO CASEIRO/ARTESANAL

1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: 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. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Apresentação: Deve apresentar-se fatiado em fatias finas, de tamanho e formato uniforme, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Não pode conter: matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 623/2022
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 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.
2.5.2 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.
2.5.3 Sabor e odor	Próprios
2.6 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	n(5) c(1) m(10 ²) M(10 ³)
2.7 <i>Salmonella sp</i> /25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)
2.8 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.9 Bolores e leveduras/g	n(5) c(1) m(5x10 ²) M(10 ⁴)
2.10 Estafilococos coagulase positiva/g	n(5) c(1) m(10 ²) M(5x10 ²)
2.11 Umidade	Máximo 38,0g/100g
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 623/2022	
3.2 RDC 724/2022	
3.3 IN 161/2022	
3.4 RDC 722/2022	
3.5 RDC 493/2021	
3.6 RDC 711/2022	
3.7 RDC 90/2000	
4 VALIDADE	
Mínima de 3 dias contando da data de recebimento na escola	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.2 Até 2kg (fatiados em fatias finas)	
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 o parâmetro físico-químico 2.11: $\pm 3,8$ g/100g.

PRODUTO
PÃO INDIVIDUAL

1 CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: 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. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Apresentação: Deve apresentar-se de tamanho e formato característico com aproximadamente 50g por unidade para pão francês ou de leite convencional e 25g para mini pão francês e de leite Não pode conter: matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a

comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.

Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 623/2022
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	O pão deve apresentar uma crosta mais escura e aderente ao miolo. O miolo deve ser mais claro, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.5.2 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.
2.5.3 Sabor e odor	Próprios
2.6 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	n(5) c(1) m(10 ²) M(10 ³)
2.7 <i>Salmonella sp</i> /25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)
2.8 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.9 Bolores e leveduras/g	n(5) c(1) m(5x10 ²) M(10 ⁴)
2.10 Umidade	Máximo 38,0g/100g

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 RDC 623/2022
- 3.2 RDC 724/2022
- 3.3 IN 161/2022
- 3.4 RDC 722/2022
- 3.5 RDC 493/2021
- 3.6 RDC 711/2022
- 3.7 RDC 90/2000

4 VALIDADE

Mínima de 3 dias contando da data de recebimento na escola

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

- 5.1 Ausente.
- 5.2 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- 6.1 Caixa permanente ou pacote com até 50 unidades.

7 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: ±3,8 g/100g.

PRODUTO

POLPA DE FRUTA

1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: polpa de fruta congelada 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. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada. Não pode conter: fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância, como por exemplo açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes. 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. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. 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 623/2022
2.6 Sacarose	Ausência
2.7 Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8 Conservantes	Ausência
2.9 Características sensoriais	Próprias
2.10 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.11 Cor	
2.11.1 Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.11.2 Acerola e acerola com laranja	Variando de amarelo ao vermelho
2.11.3 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.4 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
2.12.5 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.11.6 Mamão	Mínimo 9,0° Brix
2.12.7 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.8 Morango	Mínimo 6,5° Brix
2.12.9 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

Protocolo nº 22.115.923-3		Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024	(página 88 de 106)
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)	
2.14.4 Manga		Mínimo: 3,5 (crítico)	
2.14.5 Mamão		Mínimo: 4 (crítico)	
2.14.6 Maracujá		Mínimo: 2,7 (crítico)	
2.14.7 Morango		Mínimo: 3,3 (crítico)	
2.14.8 Uva		Mínimo: 2,9 (crítico)	
2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)			
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	
2.16.5 Manga		Mínimo 11,5 g/100 g	
2.11.6 Mamão e mamão com laranja			
2.16.7 Maracujá		Mínimo 11,5 g/100g	
2.16.8 Morango		Ausência de descrição	
2.16.9 Uva		Mínimo 15 g/100g	
2.17 Corantes artificiais		Ausência	
2.18 Metabissulfito de sódio		Ausência	
2.19 Escherichia coli/g		n(5) c(2) m(10) M(10²)	
2.20 Salmonella sp/25g		n(10) c(0) m(Ausência) M(-)	
2.21 Bolores e leveduras/g		n(5) c(1) m(10³) M(10⁴)	
3	REFERÊNCIAS		
3.1 RDC 623/2022- ANVISA/ M.S.			
3.2 PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA			
3.3 IN 37/18 – MAPA			
3.4 IN 14/2018 - MAPA			
3.5 RDC 724/2022			
3.6 IN 161/2022			
4	VALIDADE		
4.1 Mínima de 12 meses em produto congelado <-18°C contando da data de recebimento na escola.			
4.2 Mínima de 12 meses em produto sem necessidade de congelamento contando da data de recebimento na escola.			
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA		
5.1 Produto congelado: Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.			
5.2 Produto sem necessidade de congelamento: Embalagem asséptica em sistema pouch.			
5.3 Produto congelado: Máximo 1kg			
5.4 Produto sem necessidade de congelamento: Máximo 2kg			
5.5 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			

PRODUTO

SUCO DE LARANJA INTEGRAL

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA.

Não pode conter: substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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 623/2022
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 Alcool 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 - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Escherichia coli/mL	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.17 Salmonella sp/25mL	n(10) c(0) m(Ausente) M(-)

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 722/2022– ANVISA/MS
- 3.5 IN 160/2022- ANVISA/MS
- 3.6 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.
- 3.7 IN 37/18 – MAPA

4 VALIDADE

Mínimo de 5 dias contando da data de recebimento na escola.

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

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	
Descrição do produto: 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.. 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. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
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 623/2022
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 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05mg/kg (crítico)
2.16 Escherichia coli/mL	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.17 Salmonella sp/25mL	n(10) c(0) m(Ausente) M(-)
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 724/2022 – ANVISA/MS	
3.5 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
3.6 RDC 623/2022– ANVISA/M.S.	
3.7 IN 37/18 – MAPA	
4 VALIDADE	
4.1 Mínimo de 180 dias contando da data de recebimento na escola.	
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

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: $\pm 1,0^\circ$ Brix; 2.6.1: 0,92 g/100g; 2.7: $\pm 0,02$ mg/100g; 2.9: $\pm 1,3$ g/kg; 2.13 $\pm 0,02$ mg/kg; 2.14 $\pm 0,05$ mg/kg; 2.15 $\pm 0,025$ mg/kg.

**PRODUTO
SUCO DE UVA INTEGRAL**

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: 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 (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação.

Não pode conter: substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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 623/2022
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 Escherichia coli/mL	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.17 Salmonella sp/25mL	n(10) c(0) m(Ausente) M(-)

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 722/2022 – ANVISA/MS
- 3.5 IN 160/2022- ANVISA/MS
- 3.6 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.
- 3.7 IN 14/2018 – MAPA

4 VALIDADE

Mínimo de 180 dias contando da data de recebimento na escola.

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente 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

NÃO PERECÍVEIS

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 classificado 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:	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/2022)
2.9.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.9.2 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico) na alíquota analisada
2.9.3 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/2022)
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.
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 0,20mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico- Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico- Cádmiu	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1	IN 06/2009 - MAPA



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3	Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024	(página 93 de 106)
3.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS		
3.3 RDC 722/2022 – ANVISA/MS		
3.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS		
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO		
4.1 Validade mínima de 12 meses contando da data de recebimento na escola.		
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote		
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA		
5.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.		
5.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.		
5.2 Máximo 5kg		
5.3 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 ou caixa de papelão lacrada 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.

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

Agrotóxicos pesquisados: 2,4-D (ácido 2,4-diclorofenoxiacético), 2,4-DB (ácido 4-(2,4-diclorofenoxibutírico), 2,4-DDD, 2,4-DDE, 2,4-DDT, 4,4-DDD, 4,4-DDE, 4,4-DDT, 2,4,5-T (ácido 2,4,5-triclorofenoxiacético), 2,4,5-TP (ácido 2-(2,4,5-triclorofenoxipropiônico), 3-hidroxi-carbofurano, abamectina, acefato, acetamiprido, acibenzolar-S-metilico, acifluorfen, alacloro, alanicarbe, aldicarbe, aldicarbe sulfona, aldicarbe sulfóxido, aldrin, aletrina, ametocradina, ametrina, amidosulfuron, aminocarbe, amitraz, asulam, atrazina, azaconazol, azametifós, azinfós etílico, azinfós metílico, azoxistrobina, benalaxil, bendiocarbe (bencarbate), benfluralina, benfuracarbe, bentazona, benzoato de emamectina, benzoximato, bifentrina, bitertanol, boscalida, bromacila, bromofós etílico, bromofós metílico, bromopropilato, bromuconazol, bupirimato, buprofezina, butafenacil, butilato, butocarboxim, butoxicarboxim, butóxido de piperonila, cadusafós, carbaril, carbendazim, carbetamida, carbofenotona, carbofurano, carbosulfano, carboxina, carfentrazona etílica, cianazina, cianofenós, ciazofamida, cicloxidim, cicluron, ciflutrin, cimoxanil, cipermetrin, somatório de isômeros), ciproconazol, ciprodinil, ciromazina, cletodim, clofentezina, clomazona, clorantianiliprole, clorbromurom, clordano (alfa e gama), clorfenapir, clorfenvinfós, clorflazurom, clorimuron etílico, clormefós, clorobenzilato, clortalonil, clorotoluron, cloroxuron, clorpirifós, clorpirifós metílico, clorpirifós oxon, clorprofan, clortiofós, clotianidina, coumafós, cresoxim metílico, deltametrina, demeton (O+S), demeton metilsulfona, desmedifam, dialato, diazinona, dicamba, diclobutrazol, diclofluanida, diclofope, diclofope metílico, dicloroprope, diclorvós, dicrotofos, dieldrin, dietofencarbe, difenoconazol, diflubenzuron, diflufenican, dimetoato, dimetomorf, dimoxistrobina, diniconazol, dinoseb, dinotefurano, dioxacarbe, diquate, dissulfotom, diurom, dodecacloro pentaciclodecano (mirex), dodemorf, dodina, doramectina, endossulfam (alfa, beta e sulfato), endrin, epoxiconazol, eprinomectina, EPTC, esfenvalerato, espinetoram, espinosade (espinosina A+D), espirodiclofeno, espiromesifeno, espirotetramate, espiroxamine, etaconazol, etiofencarb, etiofencarb sulfona, etiofencarb sulfóxido, etiona, etiprole, etirimol, etofenproxi, etofumesato, etopropofós (etoprop), etoxazol, famoxadona, fenamidona, fenamifós, fenamifós sulfona, fenamifós sulfóxido, fenarimol, fenazaquin, fenbuconazol, fenhexamida, fenitrotiona, fenmedifam, fenobucarbe, fenotiocarbe, fenotrina, fenoxaprop-p-etílico, fenoxicarbe, fenpiroximato, fenpropratrina, fenpropimorf, fentiona, fentiona oxon sulfona, fentoato, fenuron, fipronil, flonicamida, fluazifope butílico, fluazifope-p-butílico, fluazinam, fludioxonil, flufenacet, flufenoxuron, flumetralina, flumioxazina, fluometuron, fluopiram, fluoxastrobina, fluquinconazol, flusilazol, flutriafol, fomesafem, fonofós, forato, forclorfenuron, fosadona, fosfamidona, fosfolan, fosmete (imidan), fostiazato, fuberidazol, furalaxil, furatiocarbe, glifosato, halofenozida, halossulfurom metílico, haloxifope, haloxifope metílico, heptacloro, heptacloro epóxido, heptenofós, hexaclorobenzeno, hexaclorociclohexano (alfa, beta, e delta-HCH), hexaconazol, hexaflumuron, hexazinona, hexitiazoxi, hidrametilnona, imazalil, imazamoxi, imazapir, imazaquin, imibenconazol, imidacloprido, indoxacarbe, iodoenfos, ipconazol, iprodiona, iprovalicarbe, isazofós, isodrin, isoprocarbe, isopropalin, isoproturon, isoxaflutol, isoxationa, ivermectina, lactofem, lambda-cialotrina, lindano (gama-HCH), linurom, lufenurom, malaoxona, malationa, mandipropamida, mefenacet, mepanipirim, mepronil, metabenzthiazuron, metaflumizone, metalaxil, metalaxil M, metamidofós, metamitrona, metazaclor, metconazol,

metidationa, metiocarbe sulfóxido, metobromuron, metolacolor, metolacolor-S, metomil, metoprotina, metoxicloro, metoxifenozida, metoxuron, metribuzim, metsulfurom metílico, mevinfós (phosdrin), mexacarbate, miclobutanil, molinato, monocrotofós, monolinuron, monuron, moxidectina, nalede, neburon, nitempiram, nonacolor (cis e trans), novaluron, nuarimol, ometoato, oxadixil, oxamil, oxicarboxina, oxifluorfen, paclobutrazol, paraoxom, paraoxom metílico, paraquate, parationa metílica, parationa etílica, pencicuron, penconazol, pendimetalina, pentaclorofenol, permetrinas, picoxistrobina, pimetozina, piracarbólida, piraclostrobina, pirazofós, piretrinas (Py 1 e Py 2), piridabem, piridafentona, piridilil, pirifenoxi, pirimetanil, pirimicarbe, pirimicarbe desmetil, pirimicarbe desmetil formamido, pirimifós etílico, pirimifós metílico, piriproxim, procloraz, profam, profenofós, promecarbe, prometon, prometrina (caparol), propaclor, propamocarbe, propanil, propaquizafop, propargito, propazina, propiconazol, propizamida, propoxur, prosulfuron, protioconazol, protioconazol destio, protiofós, quinalfós, quinoxifen, quizalofop-p-etílico, rotenona, sebumeton, siduron, simazina, simetrina, sulfentazona, sulfometurom metílico, sulfotep, sulprofós, tebuconazol, tebufempirade, tebufenozida, tebutirinfós, tebutiurum, teflubenzurom, temefós, terbufós, terbumeton, terbutilazina, terbutrina, tetraclorvinfós, tetraconazol, tetradifona, tetrametrina, tiabendazol, tiacloprido, tiametoxam, tidiazurom, tiobencarbe, tiodicarbe, tiofanato metílico, tiometon, tionazim, tiram, tolclorofós metílico, tolifluanida, tralcoxidim, triadimefom, triadimenol, trialato, triazofós, triciclazol, triclopir, triclorfom, trifloxistrobina, triflumizol, triflumurom, trifluralina, triflusulfuron metílico, triticonazol, vamidotona, vinclozolina e zoxamida.

Limite de quantificação de cada agrotóxico: 0,01 mg/kg

Limite Máximo de Resíduo (LMR) em atendimento às determinações legais da ANVISA disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.

* 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.

PRODUTO

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL OU EXTRAFORTE

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica*, *C. liberica Hiern* e *C. canephora (C. robusta)*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem adequado. Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Deve ser do tipo tradicional ou extraforte, apresentando moagem média a fina e coloração marrom escura

Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A empresa proponente **deve apresentar** o laudo de análise da qualidade e pureza, - o qual deve ser proveniente de um laboratório credenciado pela ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café) - bem como o Selo de Qualidade e Pureza da ABIC, com nível de qualidade global entre 4,5 e 5,9.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Características sensoriais (após preparo)	Próprias
2.3.1 Aspecto	Pó homogêneo fino
2.3.2 Cor	Marrom escuro
2.3.3 Sabor (após preparo)	Característico, próprio
2.3.4 Aroma (após preparo)	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência (crítico)
2.6 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.6.1 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.7 Umidade	Máximo 5,0 g/100g (crítico)
2.8 Resíduo mineral fixo	Máximo 5,0 g/100g (crítico)
2.9 Cafeína	Mínimo 0,3 g/100g (crítico)

2.10 Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,2 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante Inorgânico - Cádmio	Máximo 0,1 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Ocratoxina A	Máximo 10 mcg/Kg (crítico)
2.14 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ²) M(10 ³) (crítico)
2.15 Salmonella/25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)(crítico)
3 VALIDADE MÍNIMA	
3.1 Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Tipo: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada	
4.2 Capacidade: Máximo 500g	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.	
5.2 Capacidade: Máximo 6 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 RDC N° 623, de 9 de março de 2022	
6.2 RDC N° 722, de 1° de julho de 2022 / IN N° 160, de 1° de julho de 2022	
6.3 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022 / IN N° 161, de 1° de julho de 2022	
6.4 RDC 277, de 22 de setembro de 2005	

PRODUTO

CHÁ MATE NATURAL TOSTADO

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: é o produto obtido pelo processamento de partes fragmentadas e tostadas de *Ilex paraguariensis*. **Apresentação:** Folhas e talos tostados. **Deve conter:** mínimo 50% de folhas.

Não pode conter: açúcar, aromatizantes artificiais, saborizantes artificiais, pó que subsista suspenso quando realizada a infusão.

Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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 (<i>após preparo</i>)	Próprias
2.3.1 Aparência	Própria (líquida)
2.3.2 Sabor	Próprio
2.3.3 Aroma	Próprio
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5. Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Percentual de folhas	Mínimo 50% na alíquota analisada
2.7 Umidade	Máximo 8,0g/ 100g (crítico)
2.8 Resíduo Mineral fixo	Máximo 7,0g/ 100g (crítico)
2.9 Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,6 mg/kg (crítico)
2.10 Contaminante Inorgânico - Cádmio	Máximo 0,4 mg/kg (crítico)

2.11 Contaminante Inorgânico – Chumbo	Máximo 0,6 mg/kg (crítico)
2.12 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ²) M(10 ³) (crítico)
2.13 Salmonella/25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)(crítico)
3 VALIDADE MÍNIMA	
3.1 Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Tipo: Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente	
4.2 Capacidade: Máximo 1 Kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Tipo: Fardo plástico (plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante ou Caixa de papelão (papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.	
5.2 Capacidade: Máximo 12 Kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 160, de 1º de julho de 2022	
6.2 RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 161, de 1º de julho de 2022	
6.3 RDC Nº 623, de 9 de março de 2022	
6.4 RDC 277, de 22 de setembro de 2005	

PRODUTO

CANJICA DE MILHO BRANCA

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: A canjica branca é feita a partir de uma variedade branca do milho proveniente da espécie *Zea Mays*, L. Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. Deve ser do Tipo 1, do Grupo “Canjica extra” ou “Canjica Especial”, ou “Misturada”, e do Sub-grupo “Despeliculada”. O milho utilizado deverá estar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da IN MAPA nº60/2011.

Deve conter exclusivamente: Grãos de milho branco para canjica.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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	Próprias
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característica
2.3.3 Odor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Umidade	Máximo 14,0g /100g (crítico)
2.7 Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máximo 20 mcg/kg (crítico)
3 VALIDADE MÍNIMA	



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3 Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024 (página 97 de 106)

3.1 Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
4.1 Tipo: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente
4.2 Capacidade: Máximo 1kg
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência
5.2 Capacidade: Máximo 20 kg
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
6 REFERÊNCIAS
6.1 IN 60/2011
6.2 RDC 722/2022
6.3 PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989
6.4 Resolução RDC 623/2022
6.5 IN 160/2022

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

PRODUTO

CANJIQUINHA FINA OU MÉDIA

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: é o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho (branco ou amarelo), espécie Zea mays. **Deve conter exclusivamente:** canjiquinha.

Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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	Conforme a Portaria Nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aparência	Própria, grãos finos ou médios
2.3.2 Cor	Amarela
2.3.3 Odor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de Falhas nas Boas Práticas	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.7 Proteínas	Mínimo 6,0g/100g (crítico)
2.8 <i>Salmonella</i> sp/25g	n(5) c(0) m(ausência) M(-) (crítico)
2.9 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo /g	n(5) c(1) m(10^2) M(10^3) (crítico)
2.10 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10) M(10^2) (crítico)

3 VALIDADE MÍNIMA

3.1 Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora

4 EMBALAGEM PRIMÁRIA

 (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.
4.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.
4.3 Capacidade: Máximo 1 kg

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

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

5.1 Tipo: **Fardo plástico** (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.

5.2 Capacidade: Máximo 12 kg

5.3 A capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

6 REFERÊNCIAS

6.1 RDC N° 623, de 9 de março de 2022

6.2 RDC N° 722, de 1° de julho de 2022 / IN N° 160, de 1° de julho de 2022

6.3 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022 / IN N° 161, de 1° de julho de 2022

PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TORRADA

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isenta 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.

Deve conter exclusivamente: farinha de mandioca branca ou torrada.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser 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	Conforme a Portaria N° 93/2022
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Característico
2.3.3 Aroma	Característico (ausência de odor rançoso ou fermentação)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 623/22
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 meq NaOH (0,1N)/100g (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	n(5) c(3) m(10) M(10 ²) (crítico)
2.13 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-) (crítico)
2.14 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	n(5) c(1) m(102) M(10 ³) (crítico)

3 REFERÊNCIAS

3.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS

3.2 Portaria nº 554/1995 - MAPA

3.3 IN 52/2011 – MAPA

3.4	IN 58/2020 - MAPA
3.5	IN 60/2019 - ANVISA/M.S.
3.6	RDC 331/2019 - ANVISA/M.S.
3.7	RDC N° 623, de 9 de março de 2022
3.8	RDC N° 724, de 1° de julho de 2022 / IN N° 161, de 1° de julho de 2022
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1	Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1	Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.
5.2	Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.
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.

PRODUTO

FARINHA DE TRIGO – TIPO 1

1	CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: 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 degerminado. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde.		
Deve conter exclusivamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.		
Boas Práticas de Fabricação: 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		Conforme critérios da RDC 623/22
2.6 Proteínas		Mínimo 7,5g/100g (crítico)
2.7 Ferro adicionado		Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8 Ácido fólico		Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9 Resíduo mineral fixo		Máximo 0,80g/100g (crítico)
2.10 Umidade		Máximo 15,0g/100g (crítico)

2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(Ausência) M(-)
2.15 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	n(5) c(1) m(102) M(10 ³)
2.16 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	n(5) c(3) m(10) M(10 ²)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC Nº 623, de 9 de março de 2022	
3.2 RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 161, de 1º de julho de 2022	
3.3 RDC Nº 604, de 10 de fevereiro de 2022	
3.4 RDC nº 150/2017	
4 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
4.1 Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.	
5.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada ou de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou Pacote plástico biodegradável.	
5.3 Máximo 1 kg	
5.4 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: $\pm 1,5 \text{ g}/100\text{g}$; 2.7 $\pm 0,8 \text{ mg}/100\text{g}$ - $\pm 1,8 \text{ mg}/100\text{g}$; 2.8: $\pm 28 \mu\text{g}/100\text{g}$ - $\pm 44 \mu\text{g}/100\text{g}$; 2.9: $\pm 0,08 \text{ g}/100 \text{ g}$; 2.10: $\pm 1,5 \text{ g}/100\text{g}$; 2.11; 2.12 e 2.13: $\pm 0,02 \text{ mg}/\text{kg}$.

PRODUTO

FARINHA DE MILHO BRANCA, AMARELA OU BIJU

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho *Zea mays*, através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados.

Deve conter exclusivamente: Farinha de milho tipo branca, amarela ou biju.

Boas Práticas de Fabricação: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
---	----------



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3		Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024		(página 101 de 106)
2.2 Peso líquido declarado no rótulo		Mínimo 99%(tolerável)		
2.3 Características sensoriais		Próprias		
2.3.1 Aparência		Característica, flocos inteiros		
2.3.2 Textura		Crocante		
2.3.3 Cor		Amarela		
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde		Ausência (crítico)		
2.5 Elementos histológicos de grãos de milho		Presença (crítico)		
2.6 Falhas em boas práticas de fabricação		Conforme critérios da RDC 623/22		
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos		Ausência (crítico)		
2.6.2 Insetos vivos		Ausência (crítico)		
2.6.3 Outras falhas - descrever		Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)		
2.7 Umidade		Máximo 13,0 g/100g (crítico)		
2.8 Proteínas		Mínimo 7,0 g/100g (crítico)		
2.9 <i>Escherichia coli</i> /g		n(5) c(3) m(10) M(10 ²)		
2.10 <i>Salmonella</i> /25g		n(5) c(0) m(Ausência) M(-)		
2.11 <i>B. cereus</i> presuntivo /g		n(5) c(1) m(10 ²) M(10 ³)		
3 VALIDADE MÍNIMA				
3.1 Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola e Unidade Armazenadora				
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)				
4.1 Tipo: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente				
4.2 Capacidade: Máximo 1 kg				
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)				
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)				
5.1 Tipo: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.				
5.2 Capacidade: Máximo 12 kg				
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)				
6 REFERÊNCIAS				
6.1 RDC N° 623, de 9 de março de 2022				
6.2 RDC N° 722, de 1° de julho de 2022 / IN N° 160, de 1° de julho de 2022				
6.3 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022 / IN N° 161, de 1° de julho de 2022				

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

PRODUTO

FEIJÃO CARIOCA/CORES E FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2

1 CARACTERIZAÇÃO GERAL

Feijão carioca/cores:

Descrição do produto: o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L., grupo I, classe cores, tipo cariocinha. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme.

Deve conter exclusivamente: grãos de feijão carioca.

Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Feijão preto:

Descrição do produto: 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.

Deve conter exclusivamente: grãos de feijão preto.

Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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)
2.7 Falhas em boas práticas de fabricação:	Considerar limites da IN 12/2008 considerando o art. 2º da RDC 623/22
2.7.1 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.7.2 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC N° 623/22)
2.8 Características sensoriais (Após preparo)	
2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	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 – Cádmi	Máximo 0,10mg/kg (crítico)

3 REFERÊNCIAS

- 3.1 IN 12/2008 - MAPA
- 3.2 RDC 722/2022 - ANVISA
- 3.3 RDC 623/2022 - ANVISA



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3		Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024		(página 103 de 106)
3.4 IN 160/2022 - ANVISA				
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO			
4.1 Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora				
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)			
5.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.				
5.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.				
5.3 Máximo 1 kg				
5.4 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)				
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)			
6.1 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: $\pm 2,8 \text{ g}/100\text{g}$; 2.10, 2.11 e 2.12: $\pm 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto*

Agrotóxicos pesquisados: 2,4-D (ácido 2,4-diclorofenoxyacético), 2,4-DB (ácido 4-(2,4-diclorofenoxybutírico), 2,4-DDD, 2,4-DDE, 2,4-DDT, 4,4-DDD, 4,4-DDE, 4,4-DDT, 2,4,5-T (ácido 2,4,5-triclorofenoxyacético), 2,4,5-TP (ácido 2-(2,4,5-triclorofenoxy)propionico), 3-hidroxi-carbofurano, abamectina, acefato, acetamiprido, acibenzolar-S-metilico, acifluorfen, alacloro, alanicarbo, aldicarbo, aldicarbo sulfona, aldicarbo sulfóxido, aldrin, aletrina, ametoctadina, ametrina, amidosulfuron, aminocarbo, amitraz, asulam, atrazina, azaconazol, azametifós, azinfós etílico, azinfós metílico, azoxistrobina, benalaxil, bendiocarbo (bencarbate), benfluralina, benfuracarbo, bentazona, benzoato de emamectina, benzoximato, bifentrina, bitertanol, boscalida, bromacila, bromofós etílico, bromofós metílico, bromopropilato, bromuconazol, bupirimato, buprofezina, butafenacil, butilato, butocarboxim, butoxicarboxim, butóxido de piperonila, cadusafós, carbaril, carbendazim, carbetamida, carbofenotona, carbofurano, carbosulfano, carboxina, carfentrazona etilica, cianazina, cianofenós, ciazofamida, cicloxidim, cicluron, ciflutrina, cimoxanil, cipermetrinas (somatório de isômeros), ciproconazol, ciprodinil, ciromazina, cletodim, clofentezina, clomazona, clorantniliprole, clorbromurom, clordano (alfa e gama), clorfenapir, clorfenvinfós, clorfluazurom, clorimuron etílico, clormefós, clorobenzilato, clorotalonil, clorotoluron, cloroxuron, clorpirifós, clorpirifós metílico, clorpirifós oxon, clorprofan, clortiofós, clotianidina, coumafós, cresoxim metílico, deltametrina, demeton (O+S), demeton metilsulfona, desmedifam, dialato, diazinona, dicamba, diclobutrazol, diclofluanida, diclofope, diclofope metílico, diclorprope, diclorvós, dicrotofós, dieldrin, dietofencarbo, difenoconazol, diflubenzurom, diflufenican, dimetoato, dimetomorf, dimoxistrobina, diniconazol, dinoseb, dinotefurano, dioxacarbo, diquate, dissulfotom, diurom, dodecacloro pentaciclodecano (mirex), dodemorf, dodina, doramectina, endossulfam (alfa, beta e sulfato), endrin, epoxiconazol, eprinomectina, EPTC, esfenvalerato, espinetoram, espinosade (espinosina A+D), espirodiclofeno, espiromesifeno, espirotetramate, espiroxamine, etaconazol, etiofencarb, etiofencarb sulfona, etiofencarb sulfóxido, etiona, etiprole, etirimol, etofenproxi, etofumesato, etoprofós (etoprop), etoxazol, famoxadona, fenamidona, fenamifós, fenamifós sulfona, fenamifós sulfóxido, fenarimol, fenazaquin, fenbuconazol, fenhexamida, fenitrotrona, fenmedifan, fenobucarbo, fenotiocarbo, fenotriona, fenoxaprop-p-etílico, fenoxicarbo, fenpiroximato, fenpropatrina, fenpropimorf, fentiona, fentiona oxon sulfona, fentoato, fenuron, fipronil, flonicamida, fluazifope butílico, fluazifope-p-butílico, fluazinam, fludioxonil, flufenacet, flufenoxurom, flumetralina, flumioxazina, fluometuron, fluopiram, fluoxastrobina, fluquinconazol, flusilazol, flutriafol, fomesafem, fonofós, forat, forclorfenuron, fosadona, fosfamidona, fosfolan, fosmete (imidan), fostiazol, fuberidazol, furalaxil, furatiocarbo, glifosato, halofofenozida, halossulfurom metílico, halofofope, halofofope metílico, heptacloro, heptacloro epóxido, heptenofós, hexaclorobenzeno, hexaclorociclohexano (alfa, beta, e delta-HCH), hexaconazol, hexaflumuron, hexazinona, hexitiazoxi, hidrametilnona, imazalil, imazamoxi, imazapir, imazaquim, imibenconazol, imidacloprido, indoxacarbo, iodofenós, ipconazol, iprodiona, iprovalicarbo, isazofós, isodrin, isoprocabo, isopropalin, isoproturon, isoxaflutol, isoxationa, ivermectina, lactofem, lambda-cialotrina, lindano (gama-

HCH), linurom, lufenurom, malaoxona, malationa, mandipropamida, mefenacet, mepanipirim, mepronil, metabenzthiazuron, metaflumizone, metalaxil, metalaxil M, metamidofós, metamitrona, metazaclo, metconazol, metidationa, metiocarbe sulfóxido, metobromuron, metolaclo, metolaclo-S, metomil, metoprotrina, metoxicloro, metoxifeno, metoxuron, metribuzim, metsulfurom metílico, mevinfós (phosdrin), mexacarbate, miclobutanil, molinato, monocrotofos, monolinuron, monuron, moxidectina, nalede, neburon, nitempiram, nonaclo (cis e trans), novaluron, nuarimol, ometoato, oxadixil, oxamil, oxicarboxina, oxifluorfen, paclobutrazol, paraoxom, paraoxom metílico, paraquate, parationa metílica, parationa etílica, pencicuron, penconazol, pendimetalina, pentaclofenol, permetrin, picoxistrobina, pimeprotrina, piracarbida, piraclostrobina, pirazofós, piretrinas (Py 1 e Py 2), piridabem, piridafentona, piridil, pirifenoxi, pirimetanil, pirimicarbe, pirimicarbe desmetil, pirimicarbe desmetil formamido, pirimifós etílico, pirimifós metílico, piriproxim, procloraz, profam, profenofós, promecarbe, prometron, prometrina (caparol), propaclo, propamocarbe, propanil, propaquizafop, propargito, propazina, propiconazol, propizamida, propoxur, prosulfuron, protioconazol, protioconazol destio, protiofós, quinalfós, quinoxifen, quizalofop-p-etílico, rotenona, sebumeton, siduron, simazina, simetrina, sulfentazona, sulfometurom metílico, sulfotep, sulprofós, tebuconazol, tebufempirade, tebufenozida, tebutiuron, teflubenzuron, temefós, terbufós, terbuteton, terbutilazina, terbutrina, tetraclovinfós, tetraconazol, tetradifona, tetrametrina, tiabendazol, tiacloprido, tiametoxam, tidiazuron, tiobencarbe, tiodicarbe, tiofanato metílico, tiometon, tionazim, tiram, tolclorofós metílico, tolifluranida, tralcoxim, triadimefom, triadimenol, trialato, triazofós, tricicloz, triclopir, triclorfom, trifloxistrobina, triflumizol, triflumurom, trifluralina, triflusulfuron metílico, triticonazol, vamidotona, vinclozolina e zoxamida.

Limite de quantificação de cada agrotóxico: 0,01 mg/kg

Limite Máximo de Resíduo (LMR) em atendimento às determinações legais da ANVISA disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.

* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (de 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.

PRODUTO

FUBÁ DE MILHO

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da moagem de grãos sadios de milho (*Zea mays*), degerminados ou não, e peneirados. As farinhas de milho não enriquecidas, fabricadas por agricultor familiar, devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico".

Deve conter exclusivamente: Fubá de milho comum.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos 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 623/22
2.6.1 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3		Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024		(página 105 de 106)	
2.6.2 Outras falhas - descrever		Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)			
2.7 Umidade		Máximo 11,5 g /100g (crítico)			
2.8 Resíduo mineral fixo		Máximo 2,0 g/100g (crítico)			
2.9 Proteína		Mínimo 7,2 g /100g (crítico)			
2.10 <i>Escherichia coli</i> NMP/g		n(5) c(3) m(10) M(102) (crítico)			
2.11 <i>Salmonella</i> /25 g		n(5) c(0) m(Ausência) M(-) (crítico)			
2.12 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g		n(5) c(1) m(102) M(103) (crítico)			
3	REFERÊNCIAS				
3.1 RDC 150/17 – ANVISA/MS					
3.2 RDC 623/2022					
3.3 RDC 724/2022					
3.4 IN 161/2022					
3.5 RDC 150/2017					
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO				
4.1 Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora					
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)				
5.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.					
5.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.					
5.3 Máximo 1 kg					
5.4 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: $\pm 0,8$ mg/100g - $\pm 1,8$ mg/100g; 2.8: ± 28 μ g/100g - ± 44 μ g/100g; 2.9: $\pm 1,5$ g/100g; 2.10: $\pm 0,2$ g/100g e 2.11: $\pm 1,3$ g/100g.

As farinhas de milho não enriquecidas, fabricadas por agricultor familiar, devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico"

PRODUTO	
MILHO DE PIPOCA	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do 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, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.	
Deve conter exclusivamente: grãos de milho de pipoca.	
Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação	



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL

Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública
da Agricultura Familiar do Programa de Alimentação Escolar



Protocolo nº 22.115.923-3

Chamada Pública de Credenciamento nº 001/2024

(página 106 de 106)

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 Cádmio	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.9 Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,02 mg/kg (crítico)
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 722/2022– ANVISA/MS	
3.3 IN 160/2022- ANVISA/MS	
3.4 IN 61/2011 - MAPA	
3.5 IN 4/2011 – MAPA	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Embalagem plástica ou metalizada, normal, a vácuo ou com atmosfera modificada.	
5.2 Pacote plástico de polietileno atóxico e resistente, ou metalizado, ou próprio para embalagem a vácuo ou atmosfera modificada.	
5.3 Máximo 1 kg	
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 2.6: $\pm 1,4$ g/100g ; 2.7: $\pm 0,01$ mg/kg;
2.8: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.9: $\pm 0,01$ mg/kg