



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

EDITAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2015

Chamada Pública n.º 001/2015, PROCESSO DE SELEÇÃO DE COOPERATIVAS/OU ASSOCIAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ATENDER O PNAE (PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR), PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

O Município de Almirante Tamandaré, inscrita no CNPJ/MF sob nº 76.105.659/0001-74, com sede nesta cidade de Almirante Tamandaré - PR, na Avenida Emilio Johnson, nº 360, Centro, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor, **Aldnei Siqueira**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 26/2013, por meio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, faz saber a todos quantos virem o presente edital, ou dele tiverem conhecimento, que abrirá inscrição para processo de seleção de Cooperativas e Associações representativas de agricultores familiares que tenham interesse em fornecer e entregar diretamente nos estabelecimentos escolares da rede pública municipal de ensino do município de Almirante Tamandaré, gêneros alimentícios oriundos desse segmento para atendimento do Programa Municipal de Alimentação Escolar, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP/ano, conforme condições constantes deste instrumento e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/09, Resolução/CD/FNDE nº 26/13, Lei Federal nº 8666/93 e Lei Estadual nº 15.608/07, naquilo que couber., durante o período de 12 (doze) meses.

Destinatários: Grupos Formais de acordo com o art. 30 da Resolução FNDE n.º 26/2013.

Período para documentação para habilitação e Projeto de Venda: 20/07/2015 á 18/08/2015, das 08 às 17 horas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ ESTADO DO PARANÁ

Local: na sede da Prefeitura Municipal de Almirante Tamandaré – Departamento de Compras e Licitações, localizada Prefeitura Municipal de Almirante Tamandaré, inscrita no CNPJ/MF sob nº 76.105.659/0001-74, com sede nesta cidade de Almirante Tamandaré - PR, na Avenida Emilio Johnson, nº 360, Centro, Almirante Tamandaré/PR.

1. OBJETO E PRAZO DE EXECUÇÃO

Objeto: O objeto do presente edital é o processo de seleção de Cooperativas e Associações representativas de agricultores familiares, para o fornecimento de gêneros alimentícios orgânicos e convencionais da agricultura familiar, definidos no ANEXO III deste instrumento, **diretamente nos endereços dos estabelecimentos escolares** da Rede Pública Municipal de Ensino do Município de Almirante Tamandaré.

1.1. Prazo de execução: O prazo de execução do objeto será de 12 (doze) meses.

2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

3. RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Os documentos para habilitação e o projeto de venda de gêneros alimentícios orgânicos da agricultura familiar deverão ser protocolados até a sessão pública no dia **18/08/2015** às **09h00min**, no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Almirante Tamandaré localizado na Avenida Emilio Johnson, nº 360, Centro, Almirante Tamandaré/PR.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

4.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios Orgânicos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo I);
- VI – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda e que não ultrapassará o limite individual de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP/ano referente a sua produção conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Anexo II);
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII – cópia autenticada dos Certificados de Produtos Orgânicos;
- IX – cópia autenticada Licença Sanitária válida, concedida pela vigilância sanitária do Município de origem do fornecedor ou fabricante e registro do



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ ESTADO DO PARANÁ

produto no órgão competente, conforme determina a legislação, para cada tipo de produto a ser fornecido.

X - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

5. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

5.1. No Envelope nº 02 os Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo III.

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 07 (sete) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 30 (trinta) dias o(s) selecionado(s) será (ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução 4/2015.

5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios Orgânicos da Agricultura Familiar o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva do Grupo Formal.

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Serão classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública, em sessão pública a ser realizada no dia **18/08/2015** às **10h00min**, no endereço Avenida Emilio Johnson, nº 360, Centro, Almirante Tamandaré/PR.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

6.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

6.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes; Caso a Ex. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

6.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.6. Os preços de compra serão os valores admitidos para os itens constantes no Anexo III, que correspondem à média de preços apurados de 3 (três) orçamentos da feira do produtor da Agricultura Familiar, considerando as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

- i. O licitante vencedor deverá apresentar amostra do produto (**exceto os grupos A, B, C e D**) – de acordo com as especificações técnicas exigidas neste Termo – sem ônus para a Prefeitura Municipal, para efeito de Controle de Qualidade, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente a data da convocação;
- ii. A amostra deverá ser entregue no Departamento de Compras e Licitações, acompanhada dos seguintes documentos: via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica; registro do produto no Órgão competente, em conformidade com as determinações do Ministério da Saúde e/ou da Agricultura, conforme especificação técnica dos produtos;
- iii. As amostras deverão ainda, estar identificados como: AMOSTRA; NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DO ITEM (ou grupo que pertencem), OBJETO DA LICITAÇÃO E DATA; NOME, TELEFONE, FAX DO FORNECEDOR E DE SEU REPRESENTANTE, se for o caso;
- iv. As amostras serão encaminhadas para análise e testes e não serão devolvidas;

7.1 CONDIÇÕES GERAIS DOS PRODUTOS

7.1.2 Especificações Técnicas dos itens 01 ao 11

Os produtos deverão ser entregues conforme abaixo:

- a) Padrão de qualidade, com produtos frescos, tamanho uniforme e boa aparência;
- b) Pré-higienizados, isentos de terra e folhas externas;

7.1.3 Especificações Técnicas dos itens

Os produtos deverão ser entregues embalados conforme a descrição de cada item e contendo as seguintes informações:

- a) Marca;
- b) Lista de ingredientes;
- c) Peso líquido;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

- d) Identificação do lote;
- e) Data de fabricação;
- f) Prazo de validade;
- g) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- h) Registro no órgão competente;
- i) Informação nutricional;

Os produtos deverão ser do mesmo lote e/ou ter a mesma validade a cada entrega, não serão aceitos produtos com validades diferentes.

Os produtos deverão estar com no mínimo 80% do prazo de validade máximo na entrega.

As amostras deverão ser entregues no Setor de Compras e Licitações, situada na Avenida Emilio Johnson, 360, centro, Almirante Tamandaré – PR, qualquer dúvida entrar em contato pelo Fone: (41) 3699-8665, com Aline.

O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

8 - DO CRONOGRAMA, CONDIÇÕES, FREQUENCIA E LOCAIS DAS ENTREGAS

8.1 CONDIÇÕES – A cooperativa ou associação deverá informar em sua Intenção de Venda, quais grupos de alimentos e para quais escolas pretende fornecer.

8.1.1 Dentro do grupo ofertado, a cooperativa/associação deve indicar quais os prováveis alimentos que pretende fornecer, programando o tipo e quantidade dos alimentos a serem entregues.

13.1.2 Deve-se priorizar a entrega de **maior variedade de alimentos possível**, para maior diversificação do cardápio.

8.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA – Não serão permitidas entregas de produtos diferentes daqueles propostos e contratados; **Não será permitida a entrega retroativa** de produtos caso não tenham sido entregues na semana, quinzena ou mês previstos no cronograma estabelecido.

8.2.1 Os produtos de origem animal e minimamente processados deverão ser distribuídos de acordo com a validade de sua chancela de inspeção, ou seja, Serviço de Inspeção Federal - SIF têm livre trânsito, Serviço de Inspeção do



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ

Paraná - SIP, para comércio intermunicipal e Serviço de Inspeção Municipal - SIM, apenas dentro dos limites do município, de acordo com a legislação sanitária vigente.

8.2. LOCAIS DAS ENTREGAS - Diretamente nos endereços das escolas de acordo conforme abaixo:

ITEM	NOME	ENDEREÇO
1	ESCOLA MUNICIPAL ALEXANDRE PERUSSI	Rua ProfºAntonio Rodrigues Dias, S/N - Jd Bonfim - 83506-000
2	ESCOLA MUNICIPAL ALMIRANTE TAMANDARÉ	Rua José Carlos Colodel, 139, Centro - 83501-140
3	ESCOLA MUNICIPAL ALVARENGA PEIXOTO	Rua Cel. João Candido de Oliveira, 126, Centro - 83501-010
4	ESCOLA MUNICIPAL ALVORADA	Rua Indaial, 60 - Jd Apucarana - 83505-100 (110w - gorete)
5	ESCOLA MUNICIPAL ARCO ÍRIS	Rua Piraquara, 500 - Jd. Roma - CAIC 83504-110
6	ESCOLA MUNICIPAL CLARA ANADIR (AREIAS)	Rua Nilo Cropolato Matias, 107 Areias - 83514-210
7	ESCOLA MUNICIPAL BORTOLO LOVATO	R: Frederico Domingos Gulin, 70-Tranqueira - 83514-150
8	ESCOLA MUNICIPAL CLAIR DO ROCIO SANDRI	Rua Roberto Drescheler, 300 - Tanguá - 83508-010
9	ESCOLA MUNICIPAL CORONEL JOÃO CÂNDIDO DE OLIVEIRA	Rua João Antunes de Lara, 50, Cachoeira - CEP 83506-070
10	ESCOLA MUNICIPAL EURÍPEDES DE SIQUEIRA	Rua Leonardo Murask, 238 Jd. Paraíso - 83512-140
11	ESCOLA MUNICIPAL HELENA WITOSLAWSKI	Rua Justo Manfron, nº2000-Lamenha Pequena - 83508-185 (110w)
12	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM GRAMADOS	Rua Joaõ Gulart,nº70 Jardim Cerejeiras - 83504-370
13	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM GRAZIELA	Rua Austria, S/N - Jd. Graziela - 83505-300
14	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPÊ	Rua José Francisco Glodzinski, 37-Vila Feliz - 83505-000
15	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM ROMA	Rua Campo Largo, 1031 – Jd. Roma - 83.504-010 (110w)
16	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM TAIZA	Rua Maringá, 100 - Jd. Taiza - 83504-530



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

17	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO BATISTA DE SIQUEIRA	Rua Pedro Teixeira Alves, 1797 - Mato Dentro - 83513-190
18	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ ANTONIACOMI	Rua Carlos Manfron, 85 - Tranqueira - 83514-380
19	ESCOLA MUNICIPAL LOURENÇO ANGELO BUSATO	Rua São Bento, 50, Jd. Monte Santo - 83501-360
20	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ EDUARDO CUMIN	Rua Antonio Oliveira Cruz, 82, São João Batista - 83514-000
21	ESCOLA MUNICIPAL MIRTA NAVES PROSDÓCIMO	Rua Doutor Plácido Gome. 105 Vila Rica - 83507-050
22	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^a . ROZA BINI DE OLIVEIRA	Rua Piraquara, 500 - Jd. Roma - CAIC 83504-110
23	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^a ROSILDA APARECIDA KOWALSKI	Avenida Emilio Johnson, 1172 - Centro - 83501-000
24	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^o IGNÁCIO LIPSKI	Rua dos Pinheiros, 100, Av. Wadislau Bugauski - 83512-255 (110w)
25	ESCOLA MUNICIPAL SÃO FRANCISCO	Rua José Real Prado nº1573 São Francisco - 83501-470
26	ESCOLA MUNICIPAL SÃO JORGE	Av: São José, 724 - Parque São Jorge - 83503-170
27	ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR ATÍLIO BINI	Rua Jaci Ramos Bini, 80 - Vila Grecia - 83502-490
28	ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR VICENTE KOCHANY	Av. Wadislau Bugauski, 4230 - Lamenha Grande - 83507-270
29	ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO RODRIGUES DIAS	Rua José Luiz Falcade, 58 - Jardim Novos Horizontes - 83502-130
30	ESCOLA MUNICIPAL ASTROGILDO DE MACEDO	Rodovia dos Minérios, Km 18 - Rua Valfrido de Paula Cavalheiro, 100 - Mato Dentro - 83513-992
31	ESCOLA MUNICIPAL RURAL JOÃO JOHNSON	Estrada Principal do Morro Azul
32	ESCOLA MUNICIPAL MARIA CAVASSIM MANFRON	Estrada Principal da Capivara, Km10-Capivara dos Manfron
33	ESCOLA MUNICIPAL SERZEDELO DE SIQUEIRA	Estrada Principal do Pacotuba- Pacotuba

8.3. PERIODICIDADE DAS ENTREGAS - Conforme o calendário escolar (a ser entregue na assinatura do contrato) e os meses indicados pela Cooperativa/Associação no Projeto de Venda (Proposta);



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

8.4. FREQUENCIA DAS ENTREGAS - Uma vez por semana, por quinzena ou por mês por grupo de alimento;

8.5. DIAS DAS ENTREGAS

As entregas dos alimentos semanais e quinzenais deverão ocorrer sempre de segunda a quarta-feira, e os mensais de segunda a sexta-feira

8.6. HORÁRIOS DAS ENTREGAS – No expediente normal, respeitando o horário de funcionamento de cada escola.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

9.1 - O pagamento será mediante apresentação da nota fiscal detalhada, devidamente atestada pelo Secretário Municipal de Educação e Cultura, dentro de 30 (trinta) dias após o encaminhamento da mesma;

9.2 - A liberação do pagamento ficará condicionada a apresentação da Certidão Negativa de Débito – CND, emitida pelo INSS e do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, quando na apresentação da Fatura/Nota Fiscal;

9.3 – A contratada deverá informar no corpo da Nota fiscal/Fatura, o nº. do processo de licitação e do contrato, bem como o número da conta corrente, agência e banco para fins de liquidação;

9.4 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa a ser contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação, não podendo este fato ensejar direito de reajustamento de preços ou a atualização monetária.

10. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

- a) Os fornecedores que aderirem a esta Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.
- b) O fornecedor se compromete a entregar os gêneros alimentícios, conforme disposto no Anexo III, dentro dos padrões de identidade e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

qualidade estabelecidos na legislação vigente, dos preços apresentados na proposta e de acordo com o prazo de execução estabelecido.

- c) Ocorrendo a necessidade, devidamente justificada, de substituição de produtos, deverá ser enviada solicitação de autorização, com no mínimo 1 (um) dia de antecedência da entrega, às nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.
- d) As substituições somente serão aceitas mediante prévia autorização das nutricionistas, desde que os produtos substitutos constem na presente Chamada Pública e sejam correlatos nutricionalmente.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

11.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização dos grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

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

9.3. A aquisição dos gêneros alimentícios orgânicos será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios Orgânicos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III
- Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

Almirante Tamandaré/PR, 16 de Julho de 2015

ALINE GUERRA
Pregoeira Oficial

12- ANEXOS

Fazem parte deste Edital de Chamada Pública:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS
DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Programa Nacional de Alimentação Escolar

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR			
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº 001/2015			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
A – Grupo Formal			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal		7. CPF	8. DDD/Fone
9. Banco	10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ		2. CNPJ 76.105.659/0001-74	3. Município ALM. TAMANDARÉ
4. Endereço			5. DDD/Fone



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ

Avenida Emilio Johnson, 360 – centro – Almirante Tamandaré					(41) 3699-8665	
6. Nome do representante e e-mail Aline Guerra – Departamento de Compras compras@tamandare.pr.gov.br					7 .CPF -----	
III – RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	5. Preço/ Unidade	6. Valor Total	7. Cronograma de Entrega dos Produtos (Anexo IV)
OBS: * Preço publicado no Edital n. 001/2015.						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:	_____			Fone/E-mail: CPF:		
	Assinatura do Representante do Grupo Formal					



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PRODUTOS ENTREGUES E LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE OS PRODUTOS ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS PELOS ASSOCIADOS RELACIONADOS NO PROJETO DE VENDA E DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF - DAP/ANO

Com referência à Chamada Pública n°. 001/2015

A **(Associação/Cooperativa ABC LTDA)**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **(00.000.000/0001-00)**, com sede na **(Rua A, nº 01, cj. 01)**, CEP **(00.000-000)**, na cidade de **(xxxxxxxx)**, neste ato representada por seu (presidente), **(nome)**, brasileiro, **(estado civil)**, **(profissão)**, portador da cédula de identidade RG nº **(Nº 1.111.111/Pr.)**, inscrito no CPF sob o nº **(Nº DO 111.111.111-11)**, residente na **(endereço)**, CEP **(00.000-00)**, na cidade de **(xxxxxxxx)**, nos termos do estatuto social, DECLARA, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda e que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ Entidade Executora/ ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

(LOCAL E DATA)

(aa)

ABC LTDA



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

ANEXO III

QUANTITATIVOS DOS PRODUTOS

ESCOLA MUNICIPAL OU CMEI	Nº DE ALUNOS	GRUPOS DE ALIMENTOS											
		QUANTIDADE DEFINIDA POR PRODUTO DO GRUPO POR ENTREGA								QUANTIDADE DEFINIDA SOMANDO TODOS OS ITENS DO GRUPO A SER ENTREGUES NO MÊS			
		A	B C	E D	E IOG	F PAN	G OVO	H AÇ	J FEIJ	K SUC O	I CER	L LET	
ESCOLA MUNICIPAL ALEXANDRE PERUSSI	365	55	9	4	80	55	30dz 52kg	9	40	60	40	40	
ESCOLA MUNICIPAL ALMIRANTE TAMANDARÉ	253	38	6	3	60	38	20dz 40kg	6	30	42	30	30	
ESCOLA MUNICIPAL ALVARENGA PEIXOTO	314	47	8	3	70	47	30dz 52kg	8	40	54	40	40	
ESCOLA MUNICIPAL ALVORADA	216	32	5	2	55	32	40dz 30kg	5	20	42	20	20	
ESCOLA MUNICIPAL ARCO ÍRIS	271	41	7	3	60	41	40dz 37kg	7	30	48	30	30	
ESCOLA MUNICIPAL BORTOLO LOVATO	371	56	9	4	50	56	30dz 52kg	9	40	36	40	40	
ESCOLA MUNICIPAL CLAIR DO ROCIO SANDRI	425	64	11	4	70	64	30dz 64kg	11	45	54	45	45	
ESCOLA CLARA ANADIR BUZATO	215	32	5	2	50	32	15dz 31kg	5	20	60	20	20	
ESCOLA MUNICIPAL CORONEL JOÃO CÂNDIDO	302	45	8	3	65	45	30dz 44kg	8	30	54	30	30	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

DE OLIVEIRA													
ESCOLA MUNICIPAL EURÍPEDES DE SIQUEIRA	425	64	11	4	80	64	40dz 57kg	11		40	60	40	40
ESCOLA MUNICIPAL HELENA WITOSLAWSKI	136	20	3	1	35	20	10dz 20kg	3		20	24	20	20
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM GRAMADOS	293	44	7	3	65	44	25dz 40kg	7		30	48	30	30
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM GRAZIELA	312	47	8	3	65	47	30dz 48kg	8		45	54	45	45
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPÊ	389	58	10	4	80	58	60dz 53kg	10		40	54	40	40
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM ROMA	328	49	8	3	65	49	30dz 45kg	8		45	48	45	45
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM TAIZA	228	34	6	2	45	34	15dz 33kg	6		25	42	25	25
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO BATISTA DE SIQUEIRA	151	23	4	2	30	23	15dz 23kg	4		20	24	20	20
ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ ANTONIACOMI	139	21	3	1	40	21	20dz 20kg	3		20	24	20	20
ESCOLA MUNICIPAL LOURENÇO ANGELO BUSATO	244	37	6	2	60	37	50dz 32kg	6		25	48	25	25
ESCOLA MUNICIPAL LUIZ EDUARDO CUMIN	300	45	8	3	65	45	20 dz 43kg	8		35	54	35	35
ESCOLA MUNICIPAL MIRTA NAVES PROSDÓCIMO	172	26	4	2	35	26	25dz 22kg	4		20	36	20	20
ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^a . ROZA BINI DE OLIVEIRA	126	19	3	1	25	19	15dz 15kg	3		15	24	15	15



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^a ROSILDA APARECIDA KOWALSKI	223	33	6	2	45	33	20dz 31kg	6	25	36	25	25
ESCOLA MUNICIPAL PROF. ^o IGNÁCIO LIPSKI	247	37	6	2	55	37	40dz 31kg	6	25	36	25	25
ESCOLA MUNICIPAL SÃO FRANCISCO	274	41	7	3	60	41	40dz 43kg	7	30	48	30	30
ESCOLA MUNICIPAL SÃO JORGE	384	58	10	4	80	58	30dz 52kg	10	40	60	40	40
ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR ATÍLIO BINI	299	45	7	3	65	45	50dz 42kg	7	30	42	30	30
ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR VICENTE KOCHANY	668	100	17	7	120	100	50dz 98kg	17	70	96	70	70
ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO RODRIGUES DIAS	111	17	3	1	25	17	10dz 15kg	3	15	24	15	15
ESCOLA MUNICIPAL ASTROGILDO DE MACEDO	70	11	2	1	15	11	7,5dz 9kg	2	8	12	8	8
ESCOLA MUNICIPAL RURAL JOÃO JOHNSON	80	12	2	1	16	12	15dz 9kg	2	8	12	8	8
ESCOLA MUNICIPAL MARIA CAVASSIM MANFRON	62	9	2	1	16	9	10dz 9kg	2	8	12	8	8
ESCOLA MUNICIPAL SERZEDELO DE SIQUEIRA	103	15	3	1	25	15	15dz 13kg	3	15	18	15	15
CMEIS												
CMEI AURECI MACHADO	98	17	2	2	24	17	10dz 17kg	2	40	36	40	40
CMEI BONFIM	160	24	4	3	40	24	15dz 17kg	4	40	54	80	70
CMEI BRANCA DE NEVE	67	10	2	2	15	10	7,5dz 8kg	2	24	30	50	25



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO PARANÁ**

CMEI CANTINHO DO CÉU	85	13	2	2	22	13	10dz 11kg	2		30	42	70	35
CMEI CASTELO DOS SONHOS	104	16	3	2	20	16	7,5dz 12kg	3		30	24	60	55
CMEI CRIANÇA FELIZ	151	23	4	3	30	23	12,5d z 16kg	4		40	24	75	50
CMEI JARDIM GRAZIELA	121	18	3	2	25	18	10dz 13kg	3		40	36	70	60
CMEI MONTERREY	54	8	1	1	12	8	2,5dz 7kg	1		20	48	35	15
CMEI PARAÍSO	117	18	3	2	24	18	10dz 12kg	3		46	42	60	30
CMEI PEQUENO POLEGAR	83	12	2	2	20	12	7,5dz 8kg	2		30	36	60	20
CMEI PEQUENO PRÍNCIPE	85	13	2	2	20	13	5dz 7kg	2		20	18	40	30
CMEI REINO ENCANTADO	84	13	2	2	20	13	10dz 12kg	2		30	36	60	40
CMEI MARIA DE LOURDES SIQUEIRA	102	15	3	2	22	15	5dz 16kg	3		40	24	70	30
CMEI OCTACILIA BETES CHIMELLI	108	16	3	2	25	16	10dz 16kg	3		40	24	60	60
CMEI REGINA OLANDOSKI WOLF	71	11	2	2	16	11	7,5dz 14kg	2		26	36	50	20
CMEI DONA RUTH WEIGERTH	150	23	4	3	30	23	10dz 14kg	4		30	30	70	40
CMEI JOANA DE ÂNGELIS	161	24	4	3	30	24	12,5d z 12kg	4		55	36	80	30



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

ANEXO IV DO DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E ESTIMATIVA DE PREÇOS:

ITEM	GRUPOS
1	<p style="text-align: center;">GRUPO A -FRUTAS E DERIVADOS</p> <p>- ABACATE – ABACAXI - AMEIXA VERMELHA – BANANA CATURRA /MAÇÃ / PRATA – CAQUI CHOCOLATE/ CAFÉ – GOIABA – JABUTICABA – KIWI - LARANJA – LIMÃO - MAÇÃ – MAMÃO - MANGA – MARACUJÁ – MELANCIA – MELÃO – MORANGO – PERA – PESSEGO - POKAN /TANGERINA/ BERGAMOTA/ MEXERICA/ MIMOSA/ MORGOTE -UVA</p> <p>CARACTERIZAÇÃO Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e:</p> <ul style="list-style-type: none">a) serem frescas;b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.d) não conterem substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;e) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;f) apresentares resíduos agrotóxicos em quantidades adequadas aos limites máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.
2	<p style="text-align: center;">GRUPO B, C E D – HORTALIÇAS, SEMENTES, LEGUMES TUBERCULOS E TEMPEROS</p> <p>- ACELGA – AGRIÃO - ALFACE -ALMEIRÃO –COUVE FLOR – COUVE MANTEIGA – ESPINAFRE - PIMENTÃO – QUIABO – RABANETE - REPOLHO VERDE/ROXO – RÚCULA - ABOBRINHA – ALHO – BATATA DOCE – BATATA INGLESA – BATATA SALSA – BERINJELA – BETERRABA – BRÓCOLIS – CARÁ – CEBOLA – CEBOLINHA VERDE – CENOURA – COUVE-FLOR – INHAME – MILHO VERDE SEM PALHA –</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

**PEPINO – SALSINHA – TOMATE – VAGEM – PINHAO –
ESCAROLA – ABÓBORA SECA - CHUCHU**

CARACTERIZAÇÃO

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo:

- a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;
- c) estarem livres de enfermidades, insetos e larvas;
- d) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
- f) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- g) apresentarem resíduos agrotóxicos em quantidades adequadas aos limites máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.

(Obs: O milho verde deve ser limpo, sem palha).

**- BATATA DOCE – BATATA INGLESA – BETERRABA –
CENOURA**

CARACTERIZAÇÃO

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos e atender as especificações abaixo:

- a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- d) estarem livres de enfermidades;
- e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) a polpa deverá estar intacta e limpa;
- e) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

**- ABÓBORA E MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADOS À
VACUO OU CONGELADOS**



	<p>CARACTERIZAÇÃO Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.</p> <p>a) Devem ser embaladas em embalagem plástica, atóxica e asséptica de até 3 kg, sendo que no rótulo deverá constar no mínimo a denominação do produto, seguida da expressão “congelado”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento;</p> <p>- MOLHO DE TOMATE</p> <p>CARACTERIZAÇÃO Produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), podendo ser adicionado de cebola (<i>Allium cepa</i> L.) e temperos naturais que conferem sabor ao produto. Deve apresentar-se sob forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter corantes e conservantes artificiais, pele, semente, sementes e pimenta. As Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE. Deve apresentar características sensoriais próprias do produto e ser embalado em embalagem atóxica, asséptica, vidro de até 1 kg, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p>
3	<p>GRUPO E – IOGURTE E DERIVADOS</p> <p>- IOGURTE</p> <p>CARACTERIZAÇÃO</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semi-desnatado e desnatado); Frutas

em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias lácticas como: protosimbíóticos de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem

para a determinação das características do produto final. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem de Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Conter até 1 litro. A quantidade total deve ser entregue em

embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) Deve constar data de fabricação e data de vencimento.

**- BEBIDA LÁCTEA
CARACTERIZAÇÃO**

Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/ massa (m/m) do total de ingredientes do produto. (MAPA IN 16/2005). Bebida Láctea fermentada: produto obtido mediante a ação de cultivo de micro organismos específicos e/ou adicionado de leite (s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Bebida Láctea fermentada com adição: é o produto adicionado de leite(s) fermentado(s), produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106

UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagens de pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Conter até 1 litro. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

- DOCE DE LEITE PASTOSO

CARACTERIZAÇÃO

Entende-se por “doce de leite” o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). A denominação Doce de Leite está reservada ao produto em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído, Sacarose no máximo 30kg/100 l de Leite, Ingredientes opcionais. Creme; sólidos de origem láctea; mono e dissacarídeos que substitua a sacarose em no máximo de 40% m/m; amidos

ou amidos modificados em uma proporção não superior a 0,5g/100ml no leite; cacau, chocolate, coco, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais e/ou outros produtos alimentícios isolados ou misturados em uma proporção entre 5% e 30% m/m do produto final. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

	<p>Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência, temperatura de armazenamento e informação nutricional. Conter até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).</p> <p>- LEITE PASTEURIZADO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO</p> <p>Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas no Regulamento Técnico próprio, e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem atóxica, asséptica, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 1 litro. O produto deve ser rotulado como “Leite Pasteurizado Integral”, “Leite Pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usada a expressão “Homogeneizado” quando for o caso. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p>
4	<p>GRUPO F = PANIFICADOS</p> <p>- CUCA E BOLO SIMPLES SEM RECHEIO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO</p> <p>Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Não</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição. Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré-preparado para bolo).

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: data de fabricação, data de validade, ingredientes, procedência e informação nutricional. Embalagem com até 2 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

- PÃO CASEIRO FATIADO (max. 2 Kg) ou PÃO CASEIRO INTEIRO (max. 50 g)

CARACTERIZAÇÃO

O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, podendo ser do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação destes ingredientes. No pão de trigo, deve ser utilizado, no mínimo, 30% de trigo integral na fabricação. Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, ingredientes e informação nutricional. Deve estar acondicionada individualmente. Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada. Validade mínima de 3 dias. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

- BOLACHA CASEIRA

CARACTERIZAÇÃO

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, ingredientes e informação nutricional. Embalagem contendo até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p>
5	<p style="text-align: center;">GRUPO G – OVOS E PROTEICOS</p> <p>- OVOS</p> <p>CARACTERIZAÇÃO O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. O rótulo impresso deve conter a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, data de validade, informação nutricional e a inscrição “Mantenha os ovos refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p> <p>- POLPA DE PEIXE CARACTERIZAÇÃO Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e características da espécie de peixe, do tipo e</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos.

O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microrganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor.

O produto deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -18° C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado.

EMBALAGEM

O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. As embalagens deverão ser de no

mínimo 800g e no máximo 3 kg.

ROTULAGEM

No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

VALIDADE

Deve constar data de fabricação e data de vencimento.

- FILE DE PEIXE CONGELADO

CARACTERIZAÇÃO

Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08° C no momento do recebimento pelas escolas. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microrganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores e sabores estranhos. Os

peixes permitidos são: FILÉS sem espinhos, tilápia, pacu, pescada e pescadinha. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A embalagem deve conter até 3 kg e ter validade mínima de 30 dias. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p> <p>-BISTECA SUÍNA CONGELADA</p> <p>CARACTERIZAÇÃO Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70 g cada, deve ser congelada a uma temperatura de – 8º a -12º graus centígrados. Deve ser produzida dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem de Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado – contendo orientações sobre o processo de descongelamento do produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso) Embalagem deve conter até 3 kg</p>
6	<p>GRUPO H – AÇÚCARES</p> <p>- AÇÚCAR MASCAVO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO É o produto sacarose obtido de <i>Saccharum officinarum</i> por processos industriais adequados sem refinamento. Deve apresentar-se com coloração própria e uniforme. Acondicionada em embalagens hermeticamente fechadas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada com capacidade de até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deve</p>



constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

- DOCE DE FRUTAS EM PASTA

CARACTERIZAÇÃO

Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriada para elaboração do doce). É vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada com capacidade de até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada”, quando se tratar de “doce em massa” ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal), a data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.

- GELEIA DE FRUTAS

CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido, não pode conter aditivos naturais ou artificiais. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Deverá apresentar sólidos solúveis mínimos de 62%, pectina adicionada máximo de 2%, umidade máxima de 38%.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem de vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada com capacidade de até 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deve



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional).

- MEL

CARACTERIZAÇÃO

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas

largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo deve constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.

- PEPINO EM CONSERVA

CARACTERIZAÇÃO

Pepino em conserva consiste no preparo de uma solução específica para conservar as características do pepino. É constituído por pepino inteiro ou cortado em rodela devidamente pré-preparado e pré-higienizado, imerso numa solução de vinagre, sal, água e açúcar. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas. A cor e o cheiro devem ser próprios. Não será tolerada qualquer presença de sujidades, parasitos e larvas.

EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>Cada unidade deve estar acondicionada em embalagem de vidro própria para esta finalidade com tampa e devidamente pré-esterilizada, íntegra, atóxica, bem fechada, com capacidade para no máximo 1 kg do produto.</p> <p>ROTULAGEM No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência.</p> <p>VALIDADE Deve constar data de fabricação e data de vencimento.</p>
7	<p style="text-align: center;">GRUPO I – CEREAIS</p> <p>- ARROZ INTEGRAL</p> <p>CARACTERIZAÇÃO É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 2. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - PARA 2010. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem de até 5 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)</p> <p>- ARROZ POLIDO/ PARBOILIZADO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 2 de acordo com as normas oficiais vigentes estabelecidas 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. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a</p>



RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem de até 5 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

-FARINHA DE MILHO BIJU/ FUBÁ/ QUIRERA

CARACTERIZAÇÃO

Produto obtido do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, ou passado por outro processo de produção.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem de até 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)

- FARINHA DE MANDIOCA BRANCA / FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

CARACTERIZAÇÃO

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978) Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termosselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem de até 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>- FARINHA DE TRIGO CARACTERIZAÇÃO Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso, devendo obedecer à legislação vigente. Produto composto de 100% de farinha de trigo especial para consumo obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagens poderá ser Em saco de polietileno incolor ou saco de papel Kraft, ambos atóxicos, quilos, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas. Embalagem com capacidade de até 5 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional</p> <p>-MACARRÃO CASEIRO SECO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO Macarrão ou massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo (refinada/integral), com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo espaguete, parafuso ou talharim. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não pode conter: aromatizantes, corantes, conservantes e espessantes artificiais.</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. Embalagem de até 2 Kg. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).</p>
8	<p>GRUPO J – FEIJOES</p> <p>- FEIJÃO PRETO/CORES</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>CARACTERIZAÇÃO Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas. Embalagem com capacidade de até 5 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.</p>
9	<p>GRUPO K - SUCOS - POLPA DE FRUTA CONGELADA CARACTERIZAÇÃO Polpa de fruta congelada, diversos sabores. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). O produto deve ser 100% natural, preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microorganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. As frutas permitidas para polpa são somente: acerola, goiaba, juçara, kiwi, manga, maracujá, morango, melão, pêra, pêssego, pitanga e uva. A concentração de sólidos solúveis deverá ser de: acerola 5,5°, melão 7°, maracujá e manga 11°, goiaba 7° pitanga 6° e uva 14° Brix. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i> e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA. O produto deverá apresentar características sensoriais</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

próprias e a embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e diluição/modo de preparo. Deve constar data de fabricação e data de vencimento.

- SUCO DE FRUTA CONCENTRADO

CARACTERIZAÇÃO

Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo, estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado. É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes naturais ou artificiais. As frutas permitidas para suco concentrado são somente: acerola, abacaxi, goiaba, laranja, maçã, manga, maracujá, pêssego, tangerina e uva. Deve possuir, obrigatoriamente, registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA - Decreto 6.871/2009).

O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica ou de vidro, hermeticamente fechada com capacidade de até 2 litros. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada, número do registro no MAPA, percentual de concentração, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Deve constar data de fabricação e data de vencimento

- SUCO DE UVA INTEGRAL

CARACTERIZAÇÃO

Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

	<p>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).</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada com capacidade de até 2 litros. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).</p> <p>-SUCO DE LARANJA INTEGRAL</p> <p>CARACTERIZAÇÃO</p> <p>Suco de laranja integral é o produto obtido a partir de expressão ou extração da laranja (<i>Citrus sinensis</i>), integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).</p> <p>O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e embalagem plástica, atóxica, virgem e hermeticamente fechada com capacidade de até 2 litros. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso). No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de laranja", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>
10	<p>GRUPO L – LEITE E ÓLEOS</p> <p>-LEITE EM PÓ INTEGRAL/ LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO</p> <p>CARACTERIZAÇÃO</p> <p>É o alimento obtido pela desidratação do leite fluído. É produzido por processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação e, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Poderá ou não ser apresentado sob a</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

forma de instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, M.A.A. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

A embalagem primária do produto deverá ser:

OPÇÃO A: Lata de folhas de flandres membranzadas e gazeificadas, com capacidade para 400(quatrocentos) gramas a 1 (um) quilo;

OPÇÃO B: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 400(quatrocentos) gramas a 1(um) quilo.

Prazo de validade mínimo de 12(doze) meses a partir da data de fabricação. No ato de entrega os produtos não poderão estar com seu prazo de validade decorrido em 30%(trinta por cento), ou seja, 108(cento e oito) dias.

TRANSPORTE DOS GÊNEROS

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

Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

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

Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

O transporte de produtos congelados e de origem animal, deverá garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

<p>calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: de 0°C a 7°C (ao redor de 4 °C), com tolerância de até 7 °C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite. Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo. LEGISLAÇÃO - Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997. LEGISLAÇÃO Todos os alimentos devem se apresentar dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.</p>
--

PRODUTO	COT 1	COT 2	COT 3	MÉDIA
GRUPO A				
ABACATE	R\$ 1,74	R\$ 6,10	R\$ 5,99	R\$ 4,61
ABACAXI	R\$ 1,71	R\$ 4,40	R\$ 4,49	R\$ 3,53
AMEIXA VERMELHA	R\$ 4,40	R\$ 8,00	R\$ 9,50	R\$ 7,30
BANANA CATURRA	R\$ 1,20	R\$ 3,40	R\$ 4,20	R\$ 2,93
CAQUI	R\$ 2,55	R\$ 3,25	R\$ 5,50	R\$ 3,77
GOIABA	R\$ 2,01	R\$ 8,30	R\$ 8,70	R\$ 6,34
KIWI	R\$ 3,72	R\$ 9,70	R\$ 11,50	R\$ 8,31
LARANJA	R\$ 1,02	R\$ 2,30	R\$ 2,50	R\$ 1,94
MAÇÃ	R\$ 3,18	R\$ 5,12	R\$ 5,59	R\$ 4,63
MAMÃO	R\$ 1,78	R\$ 3,90	R\$ 3,90	R\$ 3,19
MANGA	R\$ 2,33	R\$ 4,10	R\$ 4,50	R\$ 3,64



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

MARACUJÁ	R\$ 3,98	R\$ 5,50	R\$ 6,20	R\$ 5,23
MELANCIA	R\$ 0,82	R\$ 0,99	R\$ 1,69	R\$ 1,17
MELÃO CAIPIRA	R\$ 2,55	R\$ 2,61	R\$ 3,99	R\$ 3,05
MORANGO	R\$ 8,91	R\$ 10,50	R\$ 6,99	R\$ 8,80
PÊRA	R\$ 2,07	R\$ 3,09	R\$ 4,99	R\$ 3,38
PÊSSEGO	R\$ 3,15	R\$ 3,99	R\$ 5,55	R\$ 4,23
TANGERINA	R\$ 1,08	R\$ 0,97	R\$ 0,99	R\$ 1,01
UVA	R\$ 2,93	R\$ 8,50	R\$ 8,99	R\$ 6,81
GRUPO B				
ACELGA	R\$ 1,32	R\$ 1,20	R\$ 1,69	R\$ 1,40
AGRIÃO	R\$ 4,19	R\$ 1,20	R\$ 1,90	R\$ 2,43
ALFACE CRESPA	R\$ 2,38	R\$ 1,50	R\$ 1,39	R\$ 1,76
ALMEIRÃO	R\$ 3,20	R\$ 1,19	R\$ 1,70	R\$ 2,03
COUVE MANTEIGA	R\$ 2,65	R\$ 1,34	R\$ 1,69	R\$ 1,89
ESPINAFRE	R\$ 2,76	R\$ 1,50	R\$ 1,70	R\$ 1,99
PIMENTÃO	R\$ 1,80	R\$ 2,26	R\$ 9,25	R\$ 4,44
PINHÃO	R\$ 3,60	R\$ 4,40	R\$ 4,99	R\$ 4,33
QUIABO	R\$ 3,56	R\$ 4,80	R\$ 5,65	R\$ 4,67
RABANETE	R\$ 1,97	R\$ 2,95	R\$ 3,30	R\$ 2,74
REPOLHO	R\$ 0,74	R\$ 1,00	R\$ 1,59	R\$ 1,11
RÚCULA	R\$ 4,05	R\$ 4,12	R\$ 1,69	R\$ 3,29
ESCAROLA	1,34	R\$ 1,29	R\$ 1,39	R\$ 1,34
GRUPO C				
ABOBORA DESCASCADA	R\$ 3,71	R\$ 4,61	R\$ 2,99	R\$ 3,77
ABOBRINHA VERDE	R\$ 1,66	R\$ 1,74	R\$ 2,19	R\$ 1,86
BATATA DOCE	R\$ 1,53	R\$ 1,61	R\$ 1,59	R\$ 1,58



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

BATATA INGLESA	R\$ 1,78	R\$ 1,85	R\$ 3,30	R\$ 2,31
BATATA SALSA	R\$ 2,86	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 4,29
BERINJELA	R\$ 1,31	R\$ 1,49	R\$ 5,40	R\$ 2,73
BETERRABA	R\$ 1,27	R\$ 1,31	R\$ 2,99	R\$ 1,86
BRÓCOLIS	R\$ 3,61	R\$ 3,70	R\$ 2,49	R\$ 3,27
CARÁ	R\$ 1,75	R\$ 1,82	R\$ 2,00	R\$ 1,86
CENOURA	R\$ 1,78	R\$ 1,78	R\$ 3,40	R\$ 2,32
CHUCHU	R\$ 1,32	R\$ 1,40	R\$ 2,29	R\$ 1,67
COUVE – FLOR	R\$ 3,61	R\$ 3,80	R\$ 2,49	R\$ 3,30
INHAME	R\$ 2,29	R\$ 3,00	R\$ 2,99	R\$ 2,76
MANDIOCA DESCASCADA	R\$ 2,12	R\$ 2,99	R\$ 1,49	R\$ 2,20
MILHO VERDE	R\$ 3,02	R\$ 2,99	R\$ 4,30	R\$ 3,44
PEPINO	R\$ 1,45	R\$ 1,70	R\$ 4,30	R\$ 2,48
TOMATE	R\$ 2,16	R\$ 6,60	R\$ 4,70	R\$ 4,49
VAGEM	R\$ 2,36	R\$ 3,50	R\$ 7,70	R\$ 4,52
ABÓBORA SECA	2,85	R\$ 3,50	R\$ 2,19	R\$ 2,85
GRUPO D				
ALHO NACIONAL	R\$ 8,59	R\$ 9,00	R\$ 7,99	R\$ 8,53
CEBOLA BRANCA	R\$ 1,59	R\$ 7,29	R\$ 6,99	R\$ 5,29
CEBOLINHA VERDE	R\$ 5,35	R\$ 5,30	R\$ 5,22	R\$ 5,29
LIMÃO ROSA	R\$ 1,27	R\$ 1,30	R\$ 3,50	R\$ 2,02
MOLHO DE TOMATE	R\$ 4,77	R\$ 4,80	R\$ 4,10	R\$ 4,56
SALSINHA	R\$ 6,68	R\$ 6,60	R\$ 0,99	R\$ 4,76
GRUPO E				
BEBIDA LÁCTEA	R\$ 2,18	R\$ 3,09	R\$ 4,34	R\$ 3,20
IOGURTE	R\$ 3,71	R\$ 4,00	R\$ 5,50	R\$ 4,40



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

DOCE DE LEITE PASTOSO	R\$ 4,04	R\$ 3,99	R\$ 4,10	R\$ 4,04
LEITE PASTEURIZADO	R\$ 2,23	R\$ 2,15	R\$ 2,30	R\$ 2,23
GRUPO F				
CUCA/BOLO SIMPLES	R\$ 7,73	R\$ 8,90	R\$ 10,80	R\$ 9,14
PÃO CASEIRO 50G	R\$ 7,20	R\$ 8,90	R\$ 2,99	R\$ 6,36
BOLACHA CASEIRA	R\$ 9,24	R\$ 10,50	R\$ 4,89	R\$ 8,21
0000000 GRUPO G				
OVO CAIPIRA	R\$ 2,40	R\$ 3,00	R\$ 3,79	R\$ 3,06
FILÉ DE PEIXE (TILAPIA) CONG.	R\$ 17,77	R\$ 20,45	R\$ 18,90	R\$ 19,04
BISTECA SUÍNA CONG.	R\$ 6,56	R\$ 10,22	R\$ 11,90	R\$ 9,56
FILÉ DE PESCADA CONG.	R\$ 13,84	R\$ 15,10	R\$ 11,70	R\$ 13,55
GRUPO H				
AÇUCAR MASCAVO	R\$ 8,29	R\$ 7,99	R\$ 8,59	R\$ 8,29
DOCE DE FRUTAS	R\$ 8,66	R\$ 9,49	R\$ 4,29	R\$ 7,48
MEL	R\$ 10,19	R\$ 10,99	R\$ 12,90	R\$ 11,36
PEPINO EM CONSERVA	R\$ 5,55	R\$ 6,10	R\$ 4,99	R\$ 5,55
GRUPO I				
ARROZ INTEGRAL	R\$ 7,15	R\$ 6,90	R\$ 7,40	7,15
ARROZ POLIDO TIPO 1	R\$ 1,92	R\$ 2,99	R\$ 1,94	R\$ 2,28
ARROZ PARBORIZADO TIPO 1	R\$ 1,94	R\$ 2,99	R\$ 1,94	R\$ 2,29
FARINHA DE MANDIOCA	R\$ 1,90	R\$ 2,29	R\$ 4,59	R\$ 2,93
FARINHA DE MILHO	R\$ 2,04	R\$ 2,12	R\$ 5,49	R\$ 3,22
FUBÁ	R\$ 1,24	R\$ 1,60	R\$ 1,79	R\$ 1,54
FARINHA DE TRIGO TIPO 1	R\$ 11,89	R\$ 11,80	R\$ 11,99	R\$ 11,89
QUIRERA	R\$ 1,52	R\$ 1,66	R\$ 1,40	R\$ 1,53
MACARRÃO SECO	R\$ 3,60	R\$ 3,78	R\$ 2,29	R\$ 3,22
GRUPO J				



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

FEIJÃO CORES TIPO 1	R\$ 3,56	R\$ 3,50	R\$ 6,39	R\$ 4,48
FEIJÃO PRETO TIPO 1 E 2	R\$ 2,48	R\$ 3,12	R\$ 3,19	R\$ 2,93
GRUPO K				
POUPA DE FRUTA CONGELADA	R\$ 8,28	R\$ 9,47	R\$ 9,10	R\$ 8,95
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	R\$ 3,56	R\$ 4,99	R\$ 3,99	R\$ 4,18
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO	R\$ 10,34	R\$ 15,30	R\$ 6,39	R\$ 10,68
SUCO DE UVA BRANCO OU TINTO INTEGRAL	R\$ 7,05	R\$ 9,90	R\$ 3,99	R\$ 6,98
SUCO DE MAÇA INTEGRAL	R\$ 6,68	R\$ 7,10	R\$ 3,99	R\$ 5,92
GRUPO L				
LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO	R\$ 4,90	R\$ 5,50	R\$ 4,29	R\$ 4,90
LEITE EM PÓ INTEGRAL	R\$ 4,71	R\$ 5,12	R\$ 4,29	R\$ 4,71



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

ANEXO V - Modelo de Ficha Técnica

(Somente para bolacha caseira, leite pasteurizado, iogurte, bebida láctea, carne suína com osso congelada, filé de peixe congelado, doce de leite, manteiga, ovos, queijos, mel, doce em pasta, abacaxi, chuchu, mandioca e abóbora minimamente processados, pães, cuca, macarrão caseiro, molho de tomate, polpa de frutas congelada e sucos)

ATENÇÃO: Utilizar este modelo de ficha técnica para informar os dados do produto. **Todos** os campos deverão estar preenchidos corretamente. O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário. Para demais produtos, aceita-se preferencialmente nutricionista, tecnólogo em alimentos e médico veterinário. Em caso de dúvida, procure auxílio de um desses profissionais de seu município e/ou a EMATER da região.

FICHA TÉCNICA

PRODUTO

NOME/ DENOMINAÇÃO

Produtos de origem animal - nº de registro (SIM, SIP, SIF)

MARCA

Sucos - nº de registro MAPA

COOPERATIVA

RAZÃO SOCIAL Nº/ C.N.P.J. - M.F.

ENDEREÇO NÚMERO

BAIRRO

CEP

CIDADE ESTADO

FABRICANTE DO PRODUTO (caso não seja a cooperativa)

RAZÃO SOCIAL Nº/ C.N.P.J. - M.F.

ENDEREÇO NÚMERO

BAIRRO

CEP

CIDADE ESTADO

CONTATO

NOME

FONE FAX E-MAIL

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

INGREDIENTES



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

Aditivos alimentares (conservantes, corantes etc)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL em 100g

PROTEÍNAS(g) Valor Calórico

Total (kcal)

CARBOIDRATOS(g)

Prazo de Validade

GORDURAS(g)

GORDURA SATURADA (g) SÓDIO (mg)

EMBALAGENS DO PRODUTO

PRIMÁRIA SECUNDÁRIA

TIPO PESO LÍQUIDO TIPO PESO LÍQUIDO

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

NOME

PROFISSÃO CARGO

CONSELHO REGIONAL Nº DE INSCRIÇÃO

ASSINATURA



ANEXO VI
ESPECIFICAÇÃO DE QUALIDADE DO LEITE PASTEURIZADO

REQUISITOS - LEITE PASTEURIZADO - OBSERVAÇÃO

TEMPERATURA DE ENTREGA - De 0° a 5° C - veículos isotérmicos ou frigorificados

FOSFATASE - Negativa - IN 62, de 29/12//11MAPA

PEROXIDASE - Positiva - IN 62, de 29/12//11MAPA

GORDURA - Mínimo 3,0% - IN 62, de 29/12//11MAPA

EXTRATO SECO TOTAL - Mínimo 11,40% - IN 62, de 29/12//11MAPA

Sólidos não gordurosos - 8,4% - IN 62, de 29/12//11MAPA

ACIDEZ DORNIC - 0,14 a 0,18°D - IN 62, de 29/12//11MAPA

DENSIDADE RELATIVA À 15°C - 1,028 a 1,034 - IN 62, de 29/12//11MAPA

ÍNDICE CRIOSCÓPICO -0,530°H a - 0,550°H (equivalentes a -0,512oC e - 0,531oC)
- IN 62, de 29/12//11MAPA

PROTEÍNA TOTAL - Mínimo 2,90% - IN 62, de 29/12//11MAPA

COLIFORMES NMP/ml 45° C - Máximo 4/ml - IN 62, de 29/12//11MAPA

Salmonella spp/25 ml - Ausência em 25 ml - IN 62, de 29/12//11MAPA

RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS: (β Lactâmicos, Tetraciclinas, Streptomicinas, Sulfonamidas, Neomicinas e Gentamicinas, Cloranfenicóis). RESÍDUOS DE

BIOCIDAS/AGROTÓXICOS - Ausência* - IN 62, de 29/12//11MAPA

ESTABILIDADE AO ALIZAROL 72% (v/v) - Estável para todas as variedades - IN 62, de 29/12//11MAPA

ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA - Não é permitida a utilização - IN 62, de 29/12//11MAPA

*Entenda-se "Ausência" quando análise qualitativa ou de conformidade com o LMR, quando análise quantitativa realizada pelo Instituto de Tecnologia do Paraná - TECPAR.

Transportado conforme temperatura preestabelecida, em veículo apropriado, em ambiente higiênico e isotérmico, dotado de unidade frigorífica, sendo os sacos plásticos acondicionados em caixas plásticas, cada qual com 10 (dez) unidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ

ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO
E LEITE PASTEURIZADO FORNECIDO PARA O PROGRAMA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A empresa _____, inscrita no CNPJ no Ministério da Fazenda sob n.º _____, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do estado _____ sob n.º _____, com sede no município de _____, Estado _____, à _____ Rua/Avenida _____, n.º _____, CEP _____, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL Senhor (a) _____, RG n.º _____, CPF n.º _____, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO - Dr.(a) _____, RG n.º _____, registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária, sob n.º _____, declara que efetuará os controles, inclusive, laboratoriais, do leite cru refrigerado, por produtor e do leite pasteurizado, abaixo discriminados, antes de encaminhá-lo para os pontos de recebimento indicados:

- 1. Diariamente - na coleta do leite cru refrigerado, por produtor, controlará a temperatura e fará o teste da pistola (alizarina/álcool a 78%).**
- 2. Mensalmente a usina deverá coletar 02 (duas) amostras de leite cru refrigerado de cada produtor fornecedor, identificando cada uma, com o número do CPF do produtor. De acordo com as exigências do item 13.4, a contratada deverá enviar, no mínimo, duas amostras de leite para análise. Uma das amostras será acondicionada em "gelo" para análise de Contagem Bacteriana Total e a outra, mantida sob conservante específico para análises de Proteína, Gordura, Contagem de Células Somáticas, Lactose e Extrato Seco Total e Desengordurado. Para os resultados, mensalmente, serão emitidos laudos e relatórios, cujas cópias seguirão para a Secretaria.**
- 3. Quando da coleta de amostras para os laboratórios, adotará todos os procedimentos técnicos e necessários para o bom acondicionamento das mesmas;**
- 4. Semestralmente, exigirá a vacinação e controle (exames) das fêmeas bovinas para a Brucelose e para a Tuberculose (teste da tuberculina). Dispensado, quando "propriedade livre" conforme o MAPA/SEAB/DEFIS/DSA.**
- 5. Diariamente, na plataforma de recepção do leite cru refrigerado: controlará a temperatura de chegada do leite, fará o teste da pistola (alizarina/álcool a 78%),**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

realizará análises para contagem bacteriana total ou contagem padrão em placas, acidez titulável em graus Dornic, densidade relativa a 15°C, índice crioscópico, percentual de gordura, de extrato seco total e desengordurado.

6. Diariamente realizará pesquisas qualitativas para resíduos de antibióticos /sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de inibidores de crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade do leite cru refrigerado.

7. Para o leite pasteurizado:

7.1 Executará a pasteurização do leite, na temperatura entre 72 e 75°C, durante 15 a 20 segundos.

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).

7.2 Que, imediatamente, pós-pasteurizado, o leite que será envasado e com apresentação de teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase, coliformes a 30/35°C, menor que 0,3 NMP/ml da amostra.

7.3 Que antes de ser enviado para a distribuição, serão feitas as análises para verificação do teor de gordura, extrato seco total e desengordurado, acidez titulável, densidade relativa à 15°C, crioscopia, coliformes a 40/45°C, menor que 4,0 NMP/ml, *salmonella spp*/25 ml=zero, contagem bacteriana total ou contagem padrão em placas e para resíduos químicos, bem como para inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade.

7.4 Que utilizará, na distribuição, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme determinações da Vigilância Sanitária.

7.5 Mensalmente, a usina coletará e enviará para análise, às suas expensas, no mínimo 02 (duas) amostras de leite pasteurizado, cujos laudos devem ser encaminhados à secretaria, as quais serão encaminhadas a laboratório regional, indicado pela Comissão da Qualidade do Leite - CQL, para verificação do índice crioscópico, da fosfatase, da peroxidase, da contagem bacteriana total e pesquisa de coliformes a 40/45°C.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20____.

(Assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ)

(Assinatura do Responsável Técnico- nº) Conselho Regional de Medicina Veterinária



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

ANEXO VIII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA BRUCELOSE E TUBERCULOSE BOVINA

A (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob n.º
....., com sede na cidade de, Estado
....., à Rua/Av. (endereço completo),
CEP....., DECLARA para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE
CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2015, que seus produtores cooperados/associados,
fornecedores de leite cru refrigerado, realizam procedimentos efetivos e
ininterruptos para o controle da brucelose e tuberculose bovina em suas
propriedades.

_____, ____ de _____ de 2015

—

Nome e assinatura do representante legal

Carimbo com CNPJ



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

**ANEXO IX
MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO**

CONTRATO N.º XX/20XX
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O MUNICÍPIO DE ALMIRANTE TAMANDARÉ, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob número 76.105.659/0001-74, por intermédio da Secretaria de Municipal de Educação e Cultura – S.M.E.C. , instalada na Avenida Emílio Johnson, 360, Centro, CEP 83501-000, Almirante Tamandaré/PR, representado neste ato pelo Secretário Municipal da Educação, Sr. Adriana Andréa Siqueira Souza, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome da Cooperativa/Associação), com sede à (Av./Rua), n.º, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato denominada CONTRATADA, fundamentando-se nas disposições do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e no art. 18, § 1º da Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, bem como o que consta no Edital de Chamamento Público nº xxx/2015, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede municipal de educação básica do Município de Almirante Tamandaré - Paraná, verba FNDE/PMAE, ano referência 2014- 2015, de acordo com o Edital de Chamamento Público nº xxx/2015, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar a CONTRATANTE nos padrões e condições estabelecidos no Edital de Chamamento Público nº xxx/2015

CLÁUSULA TERCEIRA:

A CONTRATADA compromete-se a observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente a sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

A CONTRATADA compromete-se a cumprir a legislação referente a não existência de trabalhadores menores.

CLÁUSULA QUINTA:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

A entrega dos gêneros alimentícios, após a devida assinatura do contrato entre as partes, dar-se-á até o término da vigência do mesmo.

- a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o estabelecido no Edital de Chamamento Público nº xxx/2015
- b) O recebimento das mercadorias dar-se-á pela pessoa responsável na escola, mediante apresentação do Comprovante de Entrega, conforme disposto no Edital de Chamamento Público nº xxx/2015

CLÁUSULA SEXTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos definidos após a alocação de demanda, a CONTRATADA receberá o valor máximo total de R\$.....

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor contratado estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes deste instrumento correrão por conta do orçamento de 2014, nos termos seguintes:

Dotação Orçamentária: – Infraestrutura e Apoio Logístico à Rede Escolar e ao Estudante – Educação Básica.

Rúbrica Orçamentária:

Fonte: – Recurso Federal.

CLÁUSULA NONA:

A CONTRATANTE efetuará o pagamento do valor do objeto contratado através de depósito bancário quinzenalmente em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal/fatura **correta** no Departamento De Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, observadas e cumpridas pela CONTRATADA as seguintes exigências:

1 - Para fins de pagamento, a contratada deverá informar e manter uma conta bancária própria.

2 - Encaminhar a nota fiscal ao Departamento de Merenda escolar, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte às entregas, com a seguinte documentação:

a) As primeiras vias dos Comprovantes de Entrega (romaneios) preenchidos com identificação do ponto de recebimento, preço unitário e total, data, nome completo, cargo, RG e assinatura do responsável pelo recebimento;

b) As notas fiscais/faturas devem ser emitidas mensalmente por município, totalizando todas as entregas efetuadas do mês anterior. A nota fiscal/fatura deve indicar o mês de referência, a quantidade, o valor unitário, o valor total de cada produto e os números dos Comprovantes de Entrega (romaneios) anexados de cada escola atendida;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

c) Os grupos formais deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia, pois o pagamento mensal é condicionado à regularidade fiscal da cooperativa/associação. Por orientação, os pagamentos somente serão efetuados caso toda nota fiscal esteja acompanhada das certidões negativas municipais, estadual e federais.

d) O pagamento somente será efetuado se o valor da nota fiscal coincidir com a somatória dos Comprovantes de Entrega (romaneios) anexados, se não houver incorreções e rasuras nos comprovantes de entrega, portanto, as partes devem preencher com a máxima atenção tal documento.

e) No corpo da nota fiscal devem constar os dados bancários (banco, agência e conta corrente), município a que se refere a nota e, caso haja, a numeração dos comprovantes de entrega (romaneios). O CNPJ constante da nota fiscal/fatura deverá ser o mesmo indicado no projeto de venda (proposta);

f) Observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ano, conforme define e estabelece a Resolução/CD/FNDE nº 25/12.

g) A contratada deverá igualmente repassar o pagamento integral, mensalmente, aos seus cooperados/associados participantes do programa;

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

i) Será pago à contratada o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme os preços da tabela do PAA vigente até a data de término da vigência deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA:

Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A CONTRATANTE, não seguindo a forma de liberação de recursos para o pagamento da CONTRATADA, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida à CONTRATADA. Ressalvados os casos de não efetivação dos repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA DOZE:

A CONTRATADA deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

Fiscais/Faturas, ou congêneres, dos produtos constantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Proposta), estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA TREZE:

A CONTRATANTE se compromete a guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais/Faturas e os Comprovantes de Entrega, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Proposta) e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA QUATORZE:

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o ressarcimento de danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização.

CLÁUSULA QUINZE:

A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

CLAUSULA DEZESSEIS:

No caso de a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA, respeitar-se-á o equilíbrio econômico-financeiro garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DEZESSETE:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DEZOITO:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Administração, do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZENOVE:

O presente contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamamento Público n.º 001/2013 SMEC, pela Resolução CD/FNDE n.º 38/2009, pela Resolução CD/FNDE n.º 25/2012 e pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que o regulamente, em todos os seus termos, que serão aplicados, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA VINTE:

Avenida Emílio Johnson, 360 – Centro – Almirante Tamandaré - FONE: 3699-8600 – CEP 83501-000



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
ALMIRANTE TAMANDARÉ
ESTADO DO
PARANÁ**

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA VINTE E UM:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

O presente contrato vigorará pelo período de 12 meses a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por igual período, considerando o cronograma e os períodos de entrega.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

Para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato de fornecimento, é competente o Foro

E por estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e rubricadas para todos os fins de direito, na presença de duas testemunhas.

_____, _____ de _____ de 2015.

Adriana Andréa Siqueira Souza

Secretária Municipal da Educação

Contratada: assinatura do representante legal e carimbo

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____