



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 1025/14-DECOL.

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 005/2015-SERMALI

O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, ESTADO DO PARANÁ, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE RECURSOS MATERIAIS E LICITAÇÕES**, no uso de suas atribuições legais, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento de quantos possam se interessar, que se encontra aberto o EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO para CREDENCIAMENTO de Pessoas Físicas ou Cooperativas inscritas no Programa Nacional de Agricultura Familiar, interessados em fornecer produtos hortifrutigranjeiros constantes no objeto deste edital nos termos da Lei n.º 11.947/09, de 16 de junho de 2009 e resolução/CD/FNDE N.º 26, de 17 de Junho de 2013. Os documentos serão analisados pela Comissão Permanente de Licitação instituída pelo Decreto Municipal n.º 1.985, de 15 de janeiro de 2015, e por técnicos por ela solicitados para agilizar os serviços de conferência dos documentos apresentados com os exigidos.

1 – OBJETO

- 1.1 - O presente Edital de Chamamento Público tem por objeto o Credenciamento de Pessoas Físicas ou Cooperativas inscritas no Programa Nacional de Agricultura Familiar, para fornecimento de gêneros alimentícios, conforme quantidades e especificações constantes nos Anexos I e II.

2 – DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

- 2.1 – Para ser considerada habilitada a participar do Chamamento Público de que trata este Edital, a proponente da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural deverá apresentar em envelope lacrado identificado com a inscrição externa conforme modelo abaixo, endereçado à Comissão Permanente de Licitação para Compras e Serviços em Geral, a documentação exigida no item “3”, a ser protocolado junto ao Protocolo Geral do Município – prédio da Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, situada na Rua Passos de Oliveira n.º 1.101 – Centro – CEP 83030-720. O Edital permanecerá aberto por tempo indeterminado e o recebimento da documentação (ENVELOPE) em qualquer tempo não havendo data limite para credenciamento. O envelope deverá conter externamente a seguinte identificação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PARA COMPRAS E SERVIÇOS**

Chamamento Público N.º/2015

DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE:
CPF ou CNPJ :.....
Endereço :.....
Telefone:

- 2.2 - O Edital e seus anexos poderão ser obtidos na internet pelo site <http://www.sjp.pr.gov.br/portal>, ou no Departamento de Compras e Licitações, situado na Rua Passos de Oliveira, n.º 1101, Centro – São José dos Pinhais/PR das 08h00min às 17h00min.

- 2.3 - As dúvidas sobre o Edital poderão ser esclarecidas junto a Secretaria Municipal de Educação, via telefone (41) 3299-5919/3381-6982/3381-6650, com Cristina Maia de Almeida Ribeiro ou e-

1/50



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

mail: Cristina.ribeiro@sjp.pr.gov.br, Marília Barbosa Machado ou e-mail:
marília.machado@sjp.pr.gov.br e/ou Rebeca Vilaverde Duarte ou e-mail:
rebeca.duarte@sjp.pr.gov.br

3 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

3.1 GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (Fornecedores Individuais)

- 3.1.1 Documentos pessoais: fotocópia autenticada do RG e CPF;
- 3.1.2 Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação da Certidão Conjunta de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União;
- 3.1.3 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, da sede ou domicílio, devidamente atualizado;
- 3.1.4 Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, da sede ou domicílio, devidamente atualizado, conforme legislação tributária do Município expedidor do licitante(s) que ora se habilita para este certame.
 - 3.1.4.1 Quando o prazo de validade não estiver expresso no documento, o mesmo não será aceito com data de emissão superior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública;
- 3.1.5 Extrato da DAP física do agricultor familiar participante ou de cada agricultor familiar participante, no caso de grupo, emitido nos últimos 30 dias.
- 3.1.6 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Anexo IV.
- 3.1.7 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria ou são produzidos pelos agricultores familiares, no caso de grupo, relacionado(s) no projeto de venda, conforme Anexo VII.

3.1.8 Para os grupos informais ou fornecedores individuais interessados no fornecimento de leite e derivados, se faz necessário também apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certificado de registro em um dos serviços de inspeção conforme comercialização (SIF/SIP/SIM);
- b) Quando apresentado certificado de inspeção municipal, apresentar em conjunto cópia da legislação municipal com a regulamentação correspondente;
- c) Licença de Inspeção Sanitária, concedida pela Vigilância Sanitária inclusive dos veículos utilizados no transporte;
- d) Declaração de controle de qualidade do leite e derivados, conforme modelo Anexo V.

3.2 GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (Cooperativas e Associações)

- 3.2.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 3.2.2 Prova de Regularidade com o INSS, FGTS e com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
- 3.2.3 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- 3.2.4 Cópia do Estatuto e eventuais alterações e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 3.2.5 Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;
- 3.2.6 Declaração da Cooperativa, responsabilizando-se pelo controle do limite individual de venda por agricultor familiar: valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração

2/50



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar-DAP/ano (Anexo III);

3.2.8 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Anexo IV.

3.2.9 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda, conforme Anexo VII.

3.2.10 Para grupos formais (cooperativas e associações) interessadas no fornecimento de leite e derivados, se faz necessário também apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certificado de registro em um dos serviços de inspeção conforme comercialização (SIF/SIP/SIM);
- b) Quando apresentado certificado de inspeção municipal, apresentar em conjunto cópia da legislação municipal com a regulamentação correspondente;
- c) Licença de Inspeção Sanitária, concedida pela Vigilância Sanitária inclusive dos veículos utilizados no transporte;
- d) Declaração de controle de qualidade do leite e derivados, conforme modelo Anexo V.

IMPORTANTE: Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente, observando os respectivos prazos de validade. Quando o prazo de validade não estiver expresso no documento, o mesmo não será aceito com data de emissão superior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública;

4. DOS CRITÉRIOS PARA FINS DE JULGAMENTO DO PROJETO DE VENDA

4.1 Cada grupo de fornecedores deverá ofertar sua quantidade de alimentos, observando as condições e preços fixados neste Chamamento Público.

4.2 Os projetos de venda serão classificados devendo ser priorizadas as propostas do **município**, Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do estado e do país, observando-se esta ordem de prioridade e critério.

4.3 Para os casos de classificação de projetos de venda do mesmo âmbito territorial (município, grupos da região, do território rural, do estado e do país), fica adotado como critério de desempate o SORTEIO.

5. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

5.1 Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate, conforme descrito na Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.

I - os fornecedores locais do município;

II - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

III - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#);

IV - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de

3/50



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais; e

V - organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.2 Em caso de persistir o empate será realizado sorteio.

6. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

6.1 Os prazos de execução e vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, ou antes, caso se esgote a quantidade inicialmente adquirida.

6.2 O fornecimento dos produtos será semanal, conforme quantidades determinadas pela Divisão de Merenda Escolar - Secretaria Municipal de Educação.

6.3 A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação.

7. DOS VALORES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o fornecimento de produtos, deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.

7.2 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e notas fiscais.

7.3 A **Nota Fiscal** deverá ser emitida pelo mesmo estabelecimento (matriz ou filial) cujo CNPJ comprovou sua habilitação, a qual não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

- **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS**

- **RUA PASSOS OLIVEIRA, N.º 1101 - CENTRO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR - CEP - 83030 - 720**

- **CNPJ/MF N.º 76.105.543/0001-35**

- **INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA**

- **EMPENHO N.º / 20....**

7.4 A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela empresa do seguinte:

7.4.1 Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

7.4.2 Certidão(ões) que comprove (m) Regularidade de Tributos Municipais de São José dos Pinhais.

7.5 O Município em hipótese alguma efetuará pagamento de reajuste, correção monetária ou encargos financeiros correspondentes a atraso na apresentação das faturas corretas.

7.6 Caso o Município venha a efetuar algum pagamento após o vencimento, por sua exclusiva responsabilidade, o valor em atraso será acrescido de encargos financeiros calculados com



base no IGPM/FGV (Índice Geral de Preços no Mercado) a partir do prazo estipulado para o pagamento, devendo ser este o índice utilizado para qualquer situação corrente, relativa ao presente instrumento, e na sua falta, aquele que vier a substituí-lo.

7.7 Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las, para as devidas correções. Na hipótese de devolução as faturas serão consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

8. DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

8.1 A qualquer tempo o Município/Contratante poderá coletar amostra de quaisquer gêneros alimentícios/produtos da Agricultura Familiar conforme descrito no Projeto de venda e do Contrato (objeto), na presença do representante da organização/empresa ou transportador/entregador para análise da qualidade.

8.2 O município reserva-se o direito de realizar, a qualquer tempo, análises de resíduos de agrotóxicos para controle de qualidade dos produtos, bem como outras avaliações pertinentes conforme Legislação vigente.

8.3 Fornecer, quando solicitado pelo Contratante, elementos necessários à avaliação do objeto licitados, devidamente assinados, tais como análises microbiológicas e físico-químicas.

8.4 A Empresa/Cooperativa contratada fica obrigada a fornecer ao Município/Contratante, a cada **03 (três) meses**, laudo microbiológico contendo análise do ambiente, mãos dos manipuladores e dos produtos para pesquisa de Salmonella, Escherichia Coli e Coliformes Fecais e laudo de potabilidade da água e a cada 06 (seis) meses, Laudo de higienização da caixa d'água.

8.5 Serão realizadas inspeções nos locais de cultivo e produção, pelos setores de Qualidade das empresas terceirizadas que fornecem alimentação às Unidades Municipais, pela Comissão Permanente de Recebimento de Materiais e Serviços e pela Divisão de Merenda Escolar da SEMED, de maneira aleatória ou se houver necessidade.

8.6 Na constatação de que os produtos estão em desacordo e que não entendem as especificações previamente estabelecidas em Edital, o Município poderá recusar parte ou todo o lote de entrega, os produtos devem ser substituídos pela Contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação pela Secretaria Municipal de Educação, sendo de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA todas as despesas atribuídas.

8.7 Os produtos deverão ser do mesmo lote e/ou ter a mesma validade a cada entrega quando acondicionados dentro da mesma embalagem secundária. Serão aceitos produtos de lotes diferentes, desde que acondicionados em embalagens secundárias distintas. As datas de validade devem ser as mesmas dentro da mesma embalagem secundária. Não serão aceitos produtos com validades diferentes acondicionados na mesma embalagem secundária.

8.8 Os produtos deverão estar com no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade máximo quando prazo total for maior que 6 (seis) meses e 90% (noventa por cento) do prazo de validade quando prazo total for igual ou menor que 6 (seis) meses.

8.9 Atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/Ministério da Saúde/Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e outras legislações pertinentes, em vigor referente a padrão de identidade e qualidade, rotulagem, peso, etc.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

8.10 A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais indicados, conforme quantidade(s) previamente determinada(s) pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com o cardápio vigente e sazonalidade de cada produto.

8.11 As quantidades dos gêneros alimentícios a ser entregue são estimadas, podendo haver alterações, devido a mudanças no número de alunos ou de unidades escolares beneficiadas, em caso fortuito ou de força maior.

8.12 O total atendimento do Objeto, das especificações constantes no anexo II, é de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA. Se no momento da entrega, os produtos não corresponderem às especificações técnicas, estes serão recusados e o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas neste edital de regulamento.

8.13 A detecção pelo Município, a qualquer tempo, de vícios de qualidade ou incompatibilidades entre os produtos fornecidos e as especificações técnicas solicitadas no instrumento de convocação, implicará na obrigatoriedade da imediata substituição dos produtos por parte do fornecedor, podendo a mesma sofrer as sanções previstas no presente Edital de Regulamento, Lei de Licitações e aplicação dos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

8.14 Transporte: Os veículos deverão ser identificados, estar em perfeito estado de conservação e higiene, garantir a integridade e qualidade do produto, a cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte concomitante com os alimentos *in natura* com produtos prontos para o consumo e de dois ou mais gêneros alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. A carga e/ou descarga não deverá apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração dos alimentos.

8.15 Conforme Memorando nº 289/2013 – Coordenadoria do Sistema de Controle Interno (cópia anexa) solicitamos a inclusão no Edital e no Contrato de Fornecimento o preenchimento do **Controle de Registro dos Cooperados** (Anexo III), que deverá ser entregue juntamente com a nota fiscal correspondente. Toda prestação de contas é feita para o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e **o Município tem prazo** para efetuar a prestação de contas do Programa PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) através do SIGPC e para o atendimento da exigência torna-se INDISPENSÁVEL o cumprimento da referida solicitação. O Município que não cumprir o prazo pode ter os recursos do Programa suspensos até regularizar a situação.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

9.1 Para execução do objeto desta licitação os recursos previstos correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: Secretaria Municipal de Educação, com recursos Fonte: PNAE/FNDE; Elemento de Despesa: 3.3.90.32.00.00. Ficha: 482 Fonte: 125; Ficha: 492, Fonte: 125; Ficha: 560, Fonte: 125; Ficha: 613, Fonte: 125.

10. DOS RECURSOS

10.1 Dos atos praticados caberão os recursos previstos no Artigo 109 da Lei nº 8.666/93 e alterações, os quais deverão ser protocolados no Protocolo da Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, dentro dos prazos legais.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 O(s) contratados(s) empreendedores individuais/grupos informais ou cooperativa(s) deverá(ão) informar por meio de declaração (Anexo VI) a impossibilidade do fornecimento/entrega de



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

determinado(s) produto(s) firmado(s) previamente em contrato, com a(s) respectivas(s) quantidade(s), motivo do não fornecimento, período e demais situações não descritas.

- 11.2 Servidores Municipais, assim considerados aqueles do artigo 84, caput e parágrafo 1º, da Lei n.º 8.666/93 estão impedidos de participar deste certame licitatório, tanto como membros da diretoria da empresa ou como do quadro de funcionários desta, por determinação do artigo 9º, inciso III, da Lei n.º. 8.666/93.
- 11.3 Ficam impedidas de participar desta licitação empresas que possuam sócio, cotista, dirigente, bem como as que possuam em seu quadro funcional ou venham a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou de assessoramento, conforme estabelece o entendimento constante no prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado no AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo.
 - 10.3.1 Estão inseridos no conceito de incompatibilidade o cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, da autoridade contratante ou de servidor da mesma pessoa jurídica, investido em cargo de direção, de chefia ou de assessoramento.
- 11.4 O credenciado que se recusar a fornecer os produtos objeto do presente, sem justificativa plausível e aceita pela Administração, sofrerá as penalidades previstas no Art. 87, II, da Lei n.º 8.666/93 e alterações.
- 11.5 É de responsabilidade exclusiva e integral do CREDENCIADO a utilização de pessoal para execução dos respectivos procedimentos, incluídos encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidos para o Município.
- 11.6 A aquisição de Gêneros Alimentícios será formalizada através de Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a alimentação escolar, a ser firmado posteriormente.
- 11.7 As cooperativas interessadas em participar deste processo, poderão apresentar propostas para diferentes itens, desde que comprovem existir em seu quadro de associados, produtores aptos a entregar os produtos para os quais estão se cadastrando.
- 11.8 Conforme o Art. 27 § 5.º da Resolução n.º 26 de 17 de junho de 2013, fica facultado à Comissão de Licitação, a abertura de prazo para regularização da documentação faltante ou irregular.
- 11.9 Poderá o Município revogar o Edital de Chamamento Público, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, ou por fato superveniente, devidamente justificado, ou anulá-lo, em caso de ilegalidade.
- 11.10 A revogação ou anulação do Chamamento Público não gera direito à indenização, ressalvadas as hipóteses descritas na Lei n.º 8.666/93.
- 11.11 O descumprimento poderá ocorrer a pedido do credenciado ou imediatamente no caso de descumprimento das exigências e condições fixadas no presente edital.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

12. DOS ANEXOS

12.1 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I - Planilha de Preços;

Anexo II - Especificação de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis;

Anexo III - Registro do Agricultor Familiar

Anexo III - Declaração de Limite Individual de Venda por Agricultor - Dap/Ano;

Anexo IV - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

Anexo V - Declaração de Controle de Qualidade do Leite e Derivados fornecido para o Programa de Agricultura Familiar;

Anexo VI - Declaração de impossibilidade de fornecimento de produto(s) da Agricultura Familiar;

Anexo VII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelo agricultor individual e/ou grupo e/ou associado.

Anexo VIII - Minuta de Contrato.

São José dos Pinhais, 31 de março de 2015.

Paulo Cesar Magnuskei
Secretário Municipal de Recursos Materiais e Licitações



ANEXO I - PLANILHA COM QUANTIDADES

PREVISÃO DE GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR - 2015							
ITEM	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE PARA 2015	VALOR (R\$) UNITÁRIO - CONVENCIONAL	VALOR UNITÁRIO (R\$) - ORGÂNICO (VALOR CONVENCIONAL + 30%)	VALOR (R\$) TOTAL CONVENCIONAL	VALOR TOTAL (R\$) ORGÂNICO (VALOR CONVENCIONAL + 30%)
1	ABÓBORA	kg	5.000	1,39	1,81	6.950,00	9.035,00
2	ABOBRINHA EXTRA AA	kg	3.000	1,89	2,46	5.670,00	7.371,00
3	ACELGA	kg	880	1,51	1,96	1.328,80	1.727,44
4	AGRIÃO	kg	880	3,94	5,12	3.467,20	4.507,36
5	ALFACE	kg	3.000	2,53	3,29	7.590,00	9.867,00
6	ARROZ BRANCO	kg	500	3,54	4,60	1.770,00	2.301,00
7	ARROZ INTEGRAL	kg	1.000	4,13	5,37	4.130,00	5.369,00
8	ARROZ PARBOILIZADO	kg	35.000	3,80	4,94	133.000,00	172.900,00
9	BANANA NANICA/CATURRA	kg	180.000	1,31	1,70	235.800,00	306.540,00
10	BATATA DOCE	kg	1.800	1,60	2,08	2.880,00	3.744,00
11	BATATA INGLESA	kg	7.000	1,89	2,46	13.230,00	17.199,00
12	BATATA SALSA	kg	5.500	3,32	4,32	18.260,00	23.738,00
13	BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTAS (COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTA)	Litro	200.000	3,32	4,32	664.000,00	863.200,00
14	BETERRABA	kg	3.000	1,43	1,86	4.290,00	5.577,00
15	BISCOITO DE FUBÁ	kg	4.500	6,88	8,94	30.960,00	40.248,00
16	BOLACHA COM GLACÊ	kg	4.500	9,25	12,03	41.625,00	54.112,50
17	BOLACHA DE MANTEIGA	kg	4.500	9,05	11,77	40.725,00	52.942,50
18	BRÓCOLIS	kg	2.300	3,74	4,86	8.602,00	11.182,60
19	CAQUI FUYU	kg	7.000	2,95	3,84	20.650,00	26.845,00
20	CEBOLA	kg	1.000	2,22	2,89	2.220,00	2.886,00
21	CEBOLINHA	kg	400	4,56	5,93	1.824,00	2.371,20
22	CENOURA EXTRA	kg	10.000	2,13	2,77	21.300,00	27.690,00



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

	AA						
23	CHUCHU EXTRA AA	kg	1.500	1,37	1,78	2.055,00	2.671,50
24	COUVE MANTEIGA	kg	1.800	2,72	3,54	4.896,00	6.364,80
25	COUVE - FLOR	kg	1.000	3,12	4,06	3.120,00	4.056,00
26	DOCE DE BANANA CREMOSO	kg	3.000	7,76	10,09	23.280,00	30.264,00
27	ESCAROLA	kg	100	4,79	6,23	479,00	622,70
28	ESPINAFRE	kg	700	2,95	3,84	2.065,00	2.684,50
29	FARINHA DE TRIGO	kg	25.000	3,07	3,99	76.750,00	99.775,00
30	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	kg	1.000	3,35	4,36	3.350,00	4.355,00
31	FEIJÃO CARIOCA	kg	2.000	4,28	5,56	8.560,00	11.128,00
32	FEIJÃO PRETO TIPO 1	kg	3.000	4,28	5,56	12.840,00	16.692,00
33	FILÉ DE TILÁPIA	kg	15.000	16,80	21,84	252.000,00	327.600,00
34	FUBÁ DE MILHO	kg	1.000	2,83	3,68	2.830,00	3.679,00
35	LARANJA PERA	kg	74.000	1,56	2,03	115.440,00	150.072,00
36	LEITE PASTEURIZADO TIPO C	Litro	90.000	2,23	2,90	200.700,00	260.910,00
37	LIMÃO ROSA	kg	50	1,34	1,74	67,00	87,10
38	MAÇÃ GALA	kg	75.000	3,93	5,11	294.750,00	383.175,00
39	MACARRÃO PARAFUSO	kg	8.000	4,95	6,44	39.600,00	51.480,00
40	MILHO VERDE ESPIGA SEM PALHA NÃO- TRANSGÊNICO	kg	2.000	3,35	4,36	6.700,00	8.710,00
41	MORANGO	kg	1.000	9,06	11,78	9.060,00	11.778,00
42	PEPINO EXTRA AA	kg	1.200	1,99	2,59	2.388,00	3.104,40
43	PÊSSEGO	kg	4.500	4,11	5,34	18.495,00	24.043,50
44	PIMENTÃO	kg	10	2,56	3,33	25,60	33,28
45	PINHÃO	kg	1.100	3,10	4,03	3.410,00	4.433,00
46	PONKAN	kg	20.000	2,37	3,08	47.400,00	61.620,00
47	QUIRERA	kg	2.000	2,82	3,67	5.640,00	7.332,00
48	RABANETE	kg	50	3,05	3,97	152,50	198,25
49	REPOLHO ROXO	kg	1.800	0,93	1,21	1.674,00	2.176,20
50	REPOLHO VERDE	kg	3.600	0,80	1,04	2.880,00	3.744,00

10/50



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

51	RÚCULA	kg	55	3,20	4,16	176,00	228,80
52	SALSINHA	kg	400	5,20	6,76	2.080,00	2.704,00
53	SUCO INTEGRAL NATURAL DE UVA	Litro	1.000	10,01	13,01	10.010,00	13.013,00
54	TOMATE EXTRA AA	kg	3.000	3,09	4,02	9.270,00	12.051,00
55	TOMATE MOLHO	kg	3.000	3,42	4,45	10.260,00	13.338,00
56	VAGEM MACARRÃO	kg	500	3,68	4,78	1.840,00	2.392,00
57	BALA DE BANANA	kg	700	12,33	16,03	8.631,00	11.220,30
58	NHOQUE DE SOJA NÃO-TRANSGÊNICO	kg	3.000	15,38	19,99	46.140,00	59.982,00
59	PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE	kg	4.500	18,00	23,40	81.000,00	105.300,00
60	POLPA DE FRUTA	kg	100.000	11,94	15,52	1.194.000,00	1.552.200,00
61	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	kg	10.000	20,60	26,78	206.000,00	267.800,00
62	BISCOITO ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO-TRANSGÊNICA TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	kg	4.500	11,98	15,57	53.910,00	70.083,00
TOTAL GERAL						4.034.196,10	5.244.454,93

Os gêneros alimentícios especificados acima devem ser preferencialmente orgânicos para sua aquisição. Conforme Resolução Nº 26 de 17 de Junho de 2013 - Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo - Artigo 29 - Inciso 2º "A EEx. que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011".



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

* Para definição de preços destes itens, foi de acordo com o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, conforme Art. 29 - Inciso 1º, da Resolução Nº 26 de 17 de Junho de 2013 - Seção II - Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações - Ministério da Educação - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - Conselho Deliberativo.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – SEMED 2015

GRUPO 1 – FRUTAS		
PRODUTOS: BANANA NANICA/CATURRA, CAQUI FUYU, LARANJA PERA, LIMÃO ROSA, MAÇÃ GALA, MORANGO, PÊSSEGO, PONKAN.		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Frutas frescas, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias
2.1.1	Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica
2.1.2	Textura	Própria da espécie e variedade
2.1.3	Cor	Própria da espécie e variedade
2.1.4	Aroma	Própria da espécie e variedade
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de substâncias terrosa, sujidades, larvas ou corpos estranhos
2.3	Umidade	Isentos de umidade externa anormal
2.4	Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.5	Maturação	Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
2.6	Embalagens	Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
2.7	Transporte	O transporte deverá ser em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os veículos deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, garantir a integridade e qualidade do produto, a cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte concomitante com os alimentos de pessoas e animais, de produtos tóxicos e/ou nocivos à saúde humana que possam contaminar ou favorecer a deterioração, além alimentos <i>in natura</i> com produtos prontos para o consumo e de dois ou mais gêneros alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. A carga e/ou descarga não deverá apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração dos alimentos.
3	REFERÊNCIAS	
3.1	RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

3.2 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS
3.3 RDC N° 272/05 – ANVISA/MS
4 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
4.1 Certificado para produtos orgânicos

GRUPO 2 – LEGUMES E TUBÉRCULOS	
PRODUTOS: ABÓBORA, ABOBRINHA EXTRA AA, BATATA DOCE, BATATA INGLESA, BATATA SALSAS, BETERRABA, BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA EXTRA AA, CHUCHU EXTRA AA, COUVE-FLORES, MILHO VERDE ESPIGA SEM PALHA NÃO-TRANSGÊNICO, PEPINO EXTRA AA, TOMATE EXTRA AA, TOMATE MOLHO, VAGEM MACARRÃO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Vegetais frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias da espécie
2.1.1 Aparência	Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução de crescimento completo.
2.1.2 Textura	Própria da espécie e variedade
2.1.3 Cor	Própria da espécie e variedade
2.1.4 Aroma	Própria da espécie e variedade
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível da terra aderente.
2.3 Resíduos de Agrotóxicos	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.
2.4 Umidade	Isentas de umidade externa anormal
2.5 Embalagens	Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
2.6 Transporte	O transporte deverá ser em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os veículos deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, garantir a integridade e qualidade do produto, a cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte concomitante com os alimentos de pessoas e animais, de produtos tóxicos e/ou nocivos à saúde humana que possam contaminar ou favorecer a deterioração, além alimentos <i>in natura</i> com produtos prontos para o consumo e de dois ou mais gêneros alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. A carga e/ou descarga não deverá apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração dos alimentos.
3 REFERÊNCIAS	

14/50



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

3.1 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS
3.2 RDC N° 12/01 – ANVISA/MS
3.3 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS
3.4 RDC N° 272/05 – ANVISA/MS
4 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
4.1 Certificado de produto não transgênico do milho verde espiga sem palha.
4.2 Certificado para produtos orgânicos.

GRUPO 3 – SEMENTE	
PRODUTO: PINHÃO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É a semente da pinha, 100% natural.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	A semente deve estar fresca e madura
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Própria
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Livre de fungos visíveis macroscopicamente, perfurações causadas por insetos e sem brotamento; Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas.
2.3 Embalagens	Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.
2.4 Transporte	O transporte deverá ser em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os veículos deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, garantir a integridade e qualidade do produto, a cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte concomitante com os alimentos de pessoas e animais, de produtos tóxicos e/ou nocivos à saúde humana que possam contaminar ou favorecer a deterioração, além alimentos <i>in natura</i> com produtos prontos para o consumo e de dois ou mais gêneros alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. A carga e/ou descarga não deverá apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração dos alimentos.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 12/01 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

GRUPO 4 – HORTALIÇAS E TEMPEROS	
PRODUTOS: ACELGA, AGRIÃO, ALFACE, ALMEIRÃO, CEBOLINHA, COUVE MANTEIGA, ESCAROLA, ESPINAFRE, PIMENTÃO, RABANETE, REPOLHO VERDE/ROXO, RÚCULA, SALSINHA.	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Hortaliças e temperos frescos, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, uniformes. Devendo ser bem desenvolvidas e com grau de maturação adequado.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1	Características sensoriais
Serem frescas	
2.1.1	Aparência
Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho	
2.1.2	Textura
Própria da espécie e variedade	
2.1.3	Cor
Própria da espécie e variedade	
2.1.4	Aroma
Própria da espécie e variedade	
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde
Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.	
2.3	Resíduos de Agrotóxicos
Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.	
2.4	Umidade
Isentas de umidade externa anormal	
2.5	Embalagens
Caixas de plástico paletizáveis, limpas, livres de odores estranhos. Não serão aceitos produtos em embalagens de madeira.	
2.6	Transporte
O transporte deverá ser em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os veículos deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, garantir a integridade e qualidade do produto, a cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos. Não será permitido o transporte concomitante com os alimentos de pessoas e animais, de produtos tóxicos e/ou nocivos à saúde humana que possam contaminar ou favorecer a deterioração, além alimentos <i>in natura</i> com produtos prontos para o consumo e de dois ou mais gêneros alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. A carga e/ou descarga não deverá apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração dos alimentos.	
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC N° 272/05 – ANVISA/MS	
3.2 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
3.3 RDC N° 272/05 – ANVISA/MS	
3.4 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
4.1 Certificado para produtos orgânicos	



GRUPO 5 – LEITE		
5.1 PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 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.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias
2.1.1	Textura	Líquida e homogênea
2.1.2	Cor	Branco e opalescente
2.1.3	Aroma	Próprio
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência; Coliformes NMP 4/ml 45° C – Máximo; Ausência de <i>Salmonella sp</i> /25 ml leite; Ausência de antibióticos (B-lactâmicos, tetraciclina, streptomycinas, sulfonamidas, neomicinas e gentamicinas, cloranfenicóis); Ausência de biocidas/agrotóxicos.
2.3	Teor de gordura	Mínimo de 3% m/m
2.4	Proteína total	Mínimo 2,9%
2.5	Sólidos não gordurosos	8,4 %
2.6	Extrato seco total	Mínimo 11,4%
2.7	Fosfatase	Negativa
2.8	Peroxidase	Positiva
2.9	Acidez Dornic	0,14–0,18° D
2.10	Densidade relativa a 15°C	1,028–1,034
2.11	Estabilidade ao Alizarol 72% (v/v)	Estável para todas as variedades
2.12	Índice crioscópico	-0,530°H a -0,550°H (equivalentes a -0,512°C e - 0,531°C)
2.13	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Não é permitida a utilização
3	VALIDADE	
3.1	Validade máxima de 5 (cinco) dias.	
4	REFERÊNCIAS	
4.1	RDC N° 12/01– ANVISA/MS	
4.2	RDC N° 27/10– ANVISA/MS	
4.3	RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4	RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5	RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6	Instrução Normativa N° 62/11 – MAPA	
4.7	RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.8	Portaria N° 146/96 – ANVISA/MS	
4.9	Instrução Normativa N° 51/02 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	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, identificação do lote, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. 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.	
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) litro.	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso), e a temperatura de 0°C (zero graus Celsius) a 5°C (cinco graus Celsius) em veículos isotérmicos ou refrigerados – BPF.	



6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos, laudo da análise de água, ficha técnica do produto.	

GRUPO 5 – LEITE	
5.2 PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNTANEO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Aspecto	Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
2.1.2 Cor	Branco amarelado
2.1.3 Sabor e odor	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência: <i>Bacillus cereus</i> /g – 5×10^3 Coliformes a 45°C/g – 10 Estaf.coag.positiva/g – 10^2 <i>Salmonella sp</i> /25g – Ausente
2.3 Teor de gordura	Maior ou igual a 26 %m/m
2.4 Umidade	Máximo 3,5% m/m
2.5 Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18,0
2.6 Índice de solubilidade (ml)	Máximo 1,0
2.7 Partículas queimadas (Máx.)	Disco B
2.8 Umectabilidade Máx. (s)	60
2.9 Dispersabilidade (% m/m)	85
2.10 Aditivos	A lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg.
2.11 Coadjuvantes de tecnologia/elaboração	Não se autoriza, com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 12/01– ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 27/10– ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.7 Portaria N° 146/96 – ANVISA/MS	
4.8 Portaria N° 369/97 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Pacotes de polietileno metalizado, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, informação nutricional e forma de armazenamento. O produto deve ser rotulado como “Leite em Pó Integral Instantâneo”.	
5.2 Embalagem com capacidade de 400 (quatrocentos) gramas, 1 (um) kg (quilo) ou 25 (vinte e cinco) kg (quilos).	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

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

6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

6.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos, laudo da análise de água, ficha técnica do produto.

GRUPO 6 – DERIVADOS DO LEITE

PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA (SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS)

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 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 soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), 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). 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 e aromatizantes artificiais.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Líquida
2.1.2 Cor	Própria do produto
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.4 Conservantes	Ácido sórbico e seus sais de sódio potássio e cálcio – Máximo 0,3g/100g
2.5 Elementos histológicos estranhos aos produtos	Ausência
2.6 Amido	Máximo 1,0g/100g
2.7 Teor de proteína de origem láctea	Mínimo 1,0g/100g

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 07 (sete) dias a 4°C (quatro graus Celsius).

4 REFERÊNCIAS

- 4.1 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS
- 4.2 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS
- 4.3 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS
- 4.4 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS
- 4.5 Resolução Normativa N° 46/07 – MAPA
- 4.6 Regulamento Técnico N° 16/05 – ANVISA/MS
- 4.7 Instrução Normativa N° 16/05 – MAPA

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 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, identificação do lote, procedência, informação nutricional e temperatura de armazenamento. Deve apresentar no rótulo “CONTÉM SORO DE LEITE” ou “CONTÉM...% DE SORO DE LEITE” e “BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É LEITE” (para produtos de cor branca); ou “BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE” ou “ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE” (para produtos coloridos).

5.2 Embalagem contendo até 1 (um) litro.

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

6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

6.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos, laudo da análise de água, ficha técnica do produto.



GRUPO 7 – PEIXES	
PRODUTO: FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHO CONGELADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Caracteriza-se por carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -12°C ou inferior no momento do recebimento. 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 microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odor e de sabor estranhos. O peixe permitido é: FILÉS sem espinhos de tilápia. 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias, não pegajoso
2.1.1 Textura	Característica, não amolecida
2.1.2 Cor	Característico, livre de manchas
2.1.3 Aroma	Fresco, característico
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Conservantes artificiais	Ausência de nitrito e nitrato
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 60 dias.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.5 Informe Técnico N° 41/09 – ANVISA/MS	
4.6 Norma Técnica N° 19/09 – ANVISA/MS	
4.7 Instrução Normativa N° 22/05 – MAPA	
4.8 Portaria CVS 05, de 09/04/2013	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	
5.2 A embalagem pode conter até 2 (dois) kg (quilos).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, licença de funcionamento, registro dos produtos, laudo da análise de água, ficha técnica do produto.	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS	
8.1 PRODUTO: ARROZ BRANCO / INTEGRAL / PARBOILIZADO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido de grãos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i>) que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como tipo 1 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. A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada como Tipo Único e deve constar na denominação do produto na embalagem. Não é permitida a mistura de classe e tipo. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA N° 27, de 06/08/10.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico) de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.3 Resíduos de Agrotóxicos	Adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA
2.4 Classificação da umidade utilizando 100g do produto	Tipo 1
2.5 Classe diferente da declarada	Ausência
2.6 Insetos	Ausência
2.7 Umidade	Máxima de 14%
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.4 Instrução Normativa N° 06/09 – MAPA	
4.5 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica, em polietileno, transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência e informação nutricional.	
5.2 Embalagem de até 5 (cinco) kg (quilos).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, documento de classificação, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	



GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS		
8.2 PRODUTO: FARINHA DE MILHO		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zeamaya, L.</i>), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. De preferência produtos agroecológicos/orgânicos.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias
2.1.1	Textura	Própria
2.1.2	Cor	Própria
2.1.3	Aroma	Próprio
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.3	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
2.4	Umidade máxima de 14 m/m	Máximo 15%
2.5	Resíduo mineral fixo	Máximo 1%
2.6	Proteínas	Mínimo 6%
2.7	Coliformes a 45°C (Máximo 10 ² NMP/g
2.8	<i>Salmonella sp</i> e 25g	Ausência
2.9	<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3 x10 ³ UFC/g
2.10	Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g
3	VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 90 (noventa) dias.		
4	REFERÊNCIAS	
4.1 RDC N°12/01 – ANVISA/MS		
4.2 RDC N° 344/02 – ANVISA/ MS		
4.3 RDC N° 263/05 – ANVISA /MS		
4.4 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS		
4.5 RDC N° 272/05 – ANVISA/MS		
4.6 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS		
4.7 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS		
4.8 RDC N°259/02 – ANVISA/MS		
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem de polietileno de baixa densidade, fechados por termoselagem. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência e informação nutricional.		
5.2 Embalagem de até 01 (um) kg (quilo).		
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).		
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto e certificado para produtos orgânicos.		



GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS	
8.3 PRODUTO: FUBÁ DE MILHO NÃO-TRANSGÊNICO	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 É o produto obtido a partir de grãos sadios e desgerminados de milho não-transgênico (<i>Zeamaya L</i>) enriquecido com ferro e ácido fólico. Deve seguir Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Pó fino, sem grumos
2.1.2 Cor	Amarelo
2.1.3 Aparência	Característica
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.3 Elementos histológicos de grãos de milho	Ausência
2.4 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
2.5 Ferro adicionado	Mínimo 4,2 mg/100 g
2.6 Ácido Fólico	Mínimo 150 µg/100g
2.7 Umidade	Máximo 15,0 g/100g
2.8 Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g
2.9 Proteína	Mínimo 6,5 g/100g
2.10 Coliformes a 45°C	Máximo 10 ² NMP/g
2.11 <i>Salmonella</i> sp em 25 g	Ausência
2.12 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3x10 ³ UFC/g
2.13 Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 12/01 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 344/02 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.6 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.7 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem de polietileno, transparente, de baixa densidade, fechados por termosselagem, atóxico e resistente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, lista de ingredientes (se houver mais de um), instruções sobre o preparo e uso do alimento e informação nutricional. Deve conter no rótulo “ PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO ”.	
5.2 Embalagem de até 01 (um) kg (quilo).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto não transgênico.	
<i>Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:±0,4mg/100g; 2.7:±30µg/100g; 2.8:±1,5g/100g; 2.9:±0,4 g/100g e 2.10:±0,5g/100g.</i>	



GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS		
8.4 PRODUTO: FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Farinha de trigo é o produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum L.</i>) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Farinha de trigo integral é o produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum L.</i>) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias
2.1.1	Textura	Própria
2.1.2	Cor	Própria
2.1.3	Aroma	Próprio
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos
2.3	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
2.4	Umidade máxima	Tipo 1 e integral = Máximo 15%
2.5	Teor de cinzas (máximo)	Tipo 1 = 0,8% Integral = 2,5%
2.6	Proteínas (mínimo)	Tipo 1 = 7,5% Integral = 8,0%
2.7	Granulometria	Tipo 1 = 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.
2.8	Coliformes a 45° C	Máximo 10 ² NMP/g
2.9	<i>Salmonella sp</i> e 25g	Ausência
2.10	<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 3 x10 ³ UFC/g
2.11	Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ⁴ UFC/g
3	VALIDADE	
3.1	Validade máxima de 90 (noventa) dias.	
4	REFERÊNCIAS	
4.1	RDC N° 12/01 – ANVISA/MS	
4.2	RDC N° 344/02 – ANVISA/ MS	
4.3	RDC N° 263/05 – ANVISA /MS	
4.4	RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.5	RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6	RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.7	RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.8	Instrução Normativa N°08/05 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	Embalagem individual do produto deverá ser em saco de papel kraft branco ou saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência e informação nutricional.	
5.2	Embalagem de 5 (cinco) kg (quilos), 25 (vinte e cinco) kg (quilos) ou 50 (cinquenta) kg (quilos).	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
6.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	



GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS		
8.5 PRODUTO: MACARRÃO SECO		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 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 parafuso. 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.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Próprias
2.1.1	Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se.
2.1.2	Cor	Própria, amarelada
2.1.3	Aroma	Próprio
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3	Corantes e conservantes artificiais	Ausência
3	VALIDADE	
3.1	Validade máxima de 12 (doze) meses.	
4	REFERÊNCIAS	
4.1	RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.2	RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.3	RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.4	RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
4.5	RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.6	RDC N° 14/00 – ANVISA/MS	
4.7	RDC N° 263/05 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	Plástica, transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2	Embalagem de até 2 (dois) kg (quilos). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional.	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
6.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	



GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS	
8.6 PRODUTO: NHOQUE DE SOJA NÃO-TRANSGÊNICO CONGELADO	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 Massa alimentícia: Produto obtido da farinha de soja não-transgênica, extrato de soja não-transgênico e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pelas designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação "alimento com soja" pode ser substituída pela expressão "alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado. 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.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Textura	Própria, firme; Após tempo indicado de cozimento, não deve desmanchar-se
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes, conservantes, aromatizantes e espessantes artificiais	Ausência
2.4 Coliformes a 45°C/g	5x10 ²
2.5 Estaf.coag.positiva/g	10 ³
2.6 B.cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou amido)	5x10 ³
2.7 Salmonella sp/25g	Ausência
2.8 Composição	Ingredientes obrigatórios: extrato de soja não transgênico (integral e/ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja não-transgênico e ou proteína isolada de soja não-transgênica e ou proteína texturizada de soja não-transgênico e ou outras fontes protéicas de soja não-transgênica, excluindo o farelo tostado de soja não-transgênico. Farinhas de soja não-transgênico e grãos de soja "in natura" não-transgênico somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.
2.9 Qualidade da proteína de soja	Não deve ser inferior a 70% (setenta por cento) da qualidade da caseína, conforme tabela da RDC N°91/00 – ANVISA/MS.
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses conservada a temperatura inferior a -12°C (menos doze graus Celsius).	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

4.6 RDC N° 14/00 – ANVISA/MS
4.7 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS
4.8 RDC N° 12/01 – ANVISA/MS
4.9 Portaria CVS 05, de 09/04/2013
4.10 RDC N°91/00 – ANVISA/MS
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Plástica, transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.
5.2 Embalagem de até 1 (um) kg (quilo). No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, temperatura de armazenamento, procedência, tempo de cozimento e informação nutricional. No rótulo deve conter “ PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO ”.
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).
6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto não transgênico.

GRUPO 8 – CEREAIS E MASSAS	
8.7 PRODUTO: QUIRERA (CANJIQUINHA FINA OU MÉDIA)	
1 CARACTERIZAÇÃO	
1.1 É o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho branco ou amarelo (<i>Zeamaya L.</i>). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Características sensoriais	Próprias
2.1.1 Aparência	Própria, grãos finos ou médios
2.1.2 Cor	Amarela
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de sujidades, parasitos e larvas
2.3 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência
2.4 Insetos vivos	Ausência
2.5 Umidade	Máximo 15,0 g/100g
2.6 Acidez em ml de Solução Normal	Máximo 3,0 ml/100g
2.7 Proteínas	Mínimo 6,0 g/100g
3 VALIDADE	
3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses.	
4 REFERÊNCIAS	
4.1 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
5 EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1 Embalagem plástica de polietileno, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência e informação nutricional.	
5.2 Embalagem de até 1 (um) kg (quilo).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	



6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.

GRUPO 9 – FEIJÕES	
PRODUTO: FEIJÃO PRETO E CORES	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. (feijão comum). Grãos inteiros e maduros, são, limpos, secos, sem a presença de defeitos graves, classificados no grupo 1 (um), classes preto e/ou cores e tipo 1 (um). Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA N°27, de 06/08/10.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Própria
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Própria
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de larvas, parasitos, sujidades e insetos
2.3 Classificação da unidade utilizando 100 (cem) gramas do produto	Tipo 1
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Características microbiológicas	De acordo com a RDC 175/2003 - ANVISA
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6 Instrução normativa N° 12/08 – MAPA	
4.7 Instrução normativa N° 56/09 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, resistentes, atóxicas e bem fechadas.	
5.2 Embalagem com capacidade de 1 (um) Kg (quilo).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, o grupo, a classe e o tipo, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, forma de armazenamento, advertências de acordo com regulamentos específicos (por exemplo, contém glúten) e informação nutricional.	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Documento de classificação, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro e ficha técnica do produto.	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

GRUPO 10 – SUCOS	
10.1 PRODUTO: POLPA DE FRUTA CONGELADA	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. 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 frescas, sadias, maduras com características físicas, químicas e sensoriais do fruto, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. 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 serão no mínimo: abacaxi, acerola, goiaba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego e uva. Poderão ser coletadas amostras para pesquisa de <i>Salmonella</i> e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Própria
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Sólidos solúveis mínimos a 20°C (vinte graus Celsius)	Abacaxi 11° Brix
	Acerola 5,5° Brix
	Goiaba e melão 7° Brix
	Laranja 10,5° Brix
	Limão 5° Brix
	Mamão 10° Brix
	Manga e maracujá 11° Brix
2.5 Características microbiológicas e microscópicas	De acordo com a Instrução Normativa 01/2000 (MAPA) e RDC 12/2001 (ANVISA)
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 12 (doze) meses a -12°C (doze graus Celsius) ou temperatura inferior.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC Nº 12/01 – ANVISA/MS	
4.2 Instrução Normativa Nº 01/00 – MAPA	
4.3 RDC Nº 27/10 – ANVISA/MS	
4.4 RDC Nº 175/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC Nº 360/03 – ANVISA/MS	
4.6 RDC Nº 359/03 – ANVISA/MS	
4.7 RDC Nº 259/02 – ANVISA/MS	
4.8 RDC Nº 272/05 – ANVISA/MS	
4.9 Portaria CVS 05, de 09/04/2013	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 A embalagem deve ser plástica, transparente, resistente, atóxica, asséptica e devidamente fechada.	
5.2 Embalagem de até 1 (um) Kg (quilo).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 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, identificação do lote, conteúdo líquido, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos (por exemplo, contém glúten) e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e diluição/modo de preparo.	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de produto do MAPA e ficha técnica do produto.	



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

GRUPO 10 – SUCOS	
10.2 PRODUTO: SUCO DE UVA INTEGRAL	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5%Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcar e água, se na sua concentração natural. 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.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Própria
2.1.1 Aspecto	Líquido
2.1.2 Textura	Própria
2.1.3 Cor	Própria
2.1.4 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência de matérias estranhas à fruta
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Densidade relativa a 20° C	Mínima de 1,057
2.5 Relação de sólidos solúveis em° Brix/acidez total em g% de ácido tartárico	De 15 a 45,5
2.6 Álcool etílico % vol.	Máximo de 0,5
2.7 Açúcares totais naturais da uva, g%	20
2.8 Acidez total, g% em ácido tartárico	Máximo 0,90
2.9 Acidez volátil, g% em ácido acético	Máximo 0,025
2.10 Sólidos solúveis	Mínimo 14° Brix
2.11 Sólidos em suspensão %(V/V)	5,00
2.12 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% tolerável
2.13 Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 24 (vinte e quatro) meses.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 12/01 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.6 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.7 Decreto N° 99.066/90 – MAPA	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.	
5.2 Embalagem com capacidade de até 5 (cinco) litros.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4 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 uva", data de fabricação, data de validade, identificação do lote, lista de ingredientes, temperatura de armazenamento, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos (por exemplo, contém glúten) e informação nutricional.	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, registro de bebidas do MAPA e ficha técnica do produto.	



GRUPO 11 – COMPLEMENTOS	
11.1 PRODUTO: BOLACHA OU BISCOITO CASEIRO (FUBÁ, MANTEIGA, COM GLACÊ)	
1	CARACTERIZAÇÃO
1.1 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 matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. As bolachas deverão ser do mesmo tamanho. Não serão aceitos bolachas do mesmo sabor com tamanhos diferentes. Deve seguir Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Características microbiológicas	De acordo com a Resolução 12/1978 e 12/2001 - ANVISA
3	VALIDADE
3.1 Validade máxima de 30 dias.	
4	REFERÊNCIAS
4.1 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA
5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, conteúdo líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos por exemplo, contém glúten), lista de ingredientes e informação nutricional.	
5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) kg (quilos).	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	



GRUPO 11- COMPLEMENTOS		
11.2 PRODUTO: DOCE DE BANANA EM PASTA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
1.1 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 (g/100g ou g/100ml dependendo da fruta), 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. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não será permitida a adição de outro vegetal além da fruta em questão. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Características sensoriais	Própria da fruta, doce, semi-ácido
2.1.1	Textura	Própria da fruta
2.1.2	Cor	Própria da fruta
2.1.3	Aroma	Próprio da fruta
2.2	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3	Conservantes, corantes naturais ou artificiais	Ausência
2.4	Umidade	35–38%
2.5	Pectina adicionada	Máximo 2%
2.6	Sólidos solúveis totais	62–66%
3	VALIDADE	
3.1	Validade máxima de 6 (seis) meses.	
4	REFERÊNCIAS	
4.1	RDC N° 27/10 – ANVISA/MS	
4.2	RDC N° 175/03 – ANVISA/MS	
4.3	RDC N° 360/03 – ANVISA/MS	
4.4	RDC N° 359/03 – ANVISA/MS	
4.5	RDC N° 259/02 – ANVISA/MS	
4.6	Resolução Normativa N° 9/78 – ANVISA/MS	
4.7	RDC N° 65/07 – ANVISA/MS	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
5.1	Embalagem plástica para doces, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada.	
5.2	Embalagem com capacidade de até 1 (um) kg (quilo).	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).	
5.4	No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, nome da fruta, a data de fabricação, data de validade, identificação do lote, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	
6	DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA	
6.1	Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.	

GRUPO 11 – COMPLEMENTOS	
11.3 PRODUTO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO	
1	CARACTERIZAÇÃO



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, com extrato de soja, cacau em pó e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela(s) designação(s) consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação "Alimento com soja" pode ser substituída pela expressão "Alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado. Deve seguir Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras
2.1.1 Textura	Própria
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Características microbiológicas	De acordo com a Resolução 12/1978 e 12/2001 - ANVISA
2.5 Composição	Ingredientes obrigatórios: extrato de soja não transgênico (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja não-transgênico e ou proteína isolada de soja não-transgênico e ou proteína texturizada de soja não-transgênico e ou outras fontes protéicas de soja não-transgênico, excluindo o farelo tostado de soja não-transgênico. Farinhas de soja e grãos de soja "in natura" não-transgênico somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.
2.6 Qualidade da proteína de soja	Não deve ser inferior a 70% (setenta por cento) da qualidade da caseína, conforme tabela da RDC N°91/00 – ANVISA/MS.

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.

4 REFERÊNCIAS

4.1 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS

4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS

4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS

4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS

4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS

4.6 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS

4.7 RDC N° 91/00 – ANVISA/MS

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA

5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, conteúdo líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos por exemplo, contém glúten), lista de ingredientes e informação nutricional.



5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) kg (quilos).

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

6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto e certificado de produto não-transgênico.

GRUPO 11 – COMPLEMENTOS

11.4 PRODUTO: BALA DE BANANA

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 É o produto contendo polpa de banana constituída por açúcar e ou outros ingredientes. Incluem-se, nesta definição, os produtos similares a balas. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto, forma de apresentação ou característica(s) específica(s). As balas devem ser confeccionadas com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas devem ser embaladas individualmente. Deve seguir Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Próprio
2.1.1 Textura	Própria, macia
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.1.4 Sabor	Doce
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Características microbiológicas	De acordo com a Resolução 12/1978 e 12/2001 – ANVISA

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 6 (seis) meses.

4 REFERÊNCIAS

- 4.1 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS
- 4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS
- 4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS
- 4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS
- 4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS
- 4.6 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS
- 4.7 RDC N° 265/05 – ANVISA/MS

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA



5.1 Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, conteúdo líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos por exemplo, contém glúten), lista de ingredientes e informação nutricional.

5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) kg (quilos).

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

6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.

GRUPO 11 – COMPLEMENTOS

11.5 PRODUTO: BISCOITO/BOLACHA TIPO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE

1 CARACTERIZAÇÃO

1.1 Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias com cobertura de chocolate. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais. Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais. Deve seguir Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2 ANÁLISES MÍNIMAS

2.1 Características sensoriais	Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras
2.1.1 Textura	Própria, macia
2.1.2 Cor	Própria
2.1.3 Aroma	Próprio
2.2 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência
2.3 Corantes e conservantes artificiais	Ausência
2.4 Características microbiológicas	De acordo com a Resolução 12/1978 e 12/2001 – ANVISA

3 VALIDADE

3.1 Validade máxima de 30 (trinta) dias.

4 REFERÊNCIAS

- 4.1 RDC N° 27/10 – ANVISA/MS
- 4.2 RDC N° 175/03 – ANVISA/MS
- 4.3 RDC N° 360/03 – ANVISA/MS
- 4.4 RDC N° 359/03 – ANVISA/MS
- 4.5 RDC N° 259/02 – ANVISA/MS
- 4.6 RDC N° 263/05 – ANVISA/MS

5 EMBALAGEM PRIMÁRIA



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

5.1 Embalagem plástica, transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. As balas devem ser embaladas individualmente. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, conteúdo líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do lote, procedência, advertências de acordo com regulamentos específicos, por exemplo, contém glúten, lista de ingredientes e informação nutricional.

5.2 Embalagem contendo até 2 (dois) kg (quilos).

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

6 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

6.1 Licença sanitária da unidade fabril, comunicado de dispensa de registro ou comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, ficha técnica do produto.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR

CONTROLE DE REGISTRO DOS COOPERADOS - 2015

COOPERATIVA : _____

NOME PRODUTOR	CPF	Nº NOTA FISCAL	PRODUTO FORNECIDO	VALOR TOTAL DO PRODUTO - Nota Fiscal	VALOR TOTAL Nota Fiscal



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR - DAP/ANO

Referência: **CHAMAMENTO PÚBLICO EDITAL N.º/20....**

A (nome da Cooperativa ou Associação), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º, com sede na Rua, n.º....., Bairro, CEP....., na Cidade de, Estado do, neste ato representada por seu representante legal, Sr (a), (nacionalidade), portador do Registro Geral n.º inscrito no CPF sob n.º, residente na Rua, n.º, Bairro, CEP....., na Cidade de, Estado do, DECLARA, que se responsabiliza pelo cumprimento do Art. 24 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009 alterado pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE N.º 25, DE 04 DE JULHO DE 2012, DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano.

(LOCAL, DATA, NOME e ASSINATURA)



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS FORNECIDO PARA O PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR

A empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, com Inscrição Estadual n.º _____, com sede no município de _____, _____ Estado do Paraná, à Rua _____, n.º _____, CEP _____, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL Senhor _____, RG n.º _____, CPF n.º _____, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO – Dr. _____, RG n.º _____, registrado no Conselho de _____, sob n.º _____, declara que efetuará os todos os controles necessários do leite e derivados, por produtor, antes de encaminhá-lo para os pontos de recebimento indicados pela Secretaria Municipal de Educação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2013.
(local e data)

(Assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ)

(Assinatura do Responsável Técnico- nº Conselho Regional de)



ANEXO VII

DECLARAÇÃO

IMPOSSIBILIDADE DE FORNECIMENTO DE PRODUTO(S) DA AGRICULTURA FAMILIAR

O Contratado/Cooperativa _____,
Inscrita no CPF/CNPJ n.º _____, neste ato
legalmente representada pelo Senhor (a) _____
RG n.º _____ CPF n.º _____

(Mencionar o nome do(s) produto(s), a(s) respectivas quantidade(s), motivo (impossibilidade de fornecimento) e período no campo abaixo – JUSTIFICATIVA).

JUSTIFICATIVA

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 20....
(local e data)

**(Assinatura do Agricultor(es) ou Representante Legal
e carimbo do CNPJ)**

*Esta declaração deverá ser apresentada quando ocorrer impossibilidade de fornecimento após a assinatura do contrato e deverá ser adaptada conforme o enquadramento do contratado, ou seja, empreendedor individual, grupos de agricultores informais ou cooperativas.



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO

PARA GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (FORNECEDORES INDIVIDUAIS)

O (A) _____, portador(a) do RG n.º _____ e CPF n.º _____, residente _____ (rua, n.º, bairro, cidade, estado), **DECLARA** que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionados no projeto de venda **(no caso de fornecedor individual) OU** são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda **(no caso de grupos informais de agricultores)**.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20....
(local e data)

Assinatura do proponente

Obs.: Esta declaração no caso de grupo de agricultores deverá constar o nome de todos os agricultores com nome completo, RG e CPF, endereço e assinatura de todos os agricultores participantes do grupo.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO

DECLARAÇÃO

PARA GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (Cooperativas e Associações)

A Cooperativa/Pessoa Jurídica _____, portadora do CNPJ n.º _____, localizada na Rua _____ (rua, n.º, bairro, cidade, estado), neste ato representada pelo Sr(a) _____, portador do RG n.º _____, CPF n.º _____, DECLARA que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20....
(local e data)

(Assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ)



ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO N.º/20.... – SERMALI

CONTRATO DE FORNECIMENTO, FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS E

O **MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 76.105.543/0001-35, com sede na Rua Passos de Oliveira, nº 1101 – Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **LUIZ CARLOS SETIM**, portador da cédula de identidade RG nº 427.896/PR e CPF/MF nº 003.086.769-04, a seguir denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado,, CNPJ sob nº ou RG/CPF sob nº, com endereço na nº, Bairro – CEP – Cidade doravante denominada **CONTRATADA**, representada pelo Sr., portador da cédula de identidade RG nº e CPF/MF nº, firmam o presente Contrato, tendo como gestor (a) Sr (a), portador da cédula de identidade e CPF/MF nº, levado a efeito através da **RATIFICAÇÃO de de de 20....**, (decorrente do Edital de Chamamento Público nº/2015), onde foi declarada a **Inexigibilidade de Licitação nº/20.... - SEMARLI**, e com fundamento nas disposições da Resolução CD/FNDE nº. 38/2009, pela Lei nº 11.947/2009 e princípios gerais estatuídos pela Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores têm justo e contratado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 A Contratada, de acordo com as condições, especificações e demais elementos estabelecidos no Processo de **Inexigibilidade de Licitação nº / 20.... – SEMARLI** que passa a integrar este Instrumento Contratual, independentemente de transcrição, **obriga-se** a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante do processo, conforme abaixo:

Item	Quantidade	Unidade	Especificações	Preço Unitário	Preço Total
TOTAL GERAL:					R\$

1.2 - Ficam também fazendo parte deste Instrumento Contratual as normas vigentes, as instruções, a Ordem de fornecimento e, mediante aditamento, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante sua vigência.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS-FINANCEIROS

2.1 - O custeio para o fornecimento, objeto do presente Contrato é proveniente de recursos financeiros do FNDE/PNAE, Merenda Escolar, Fonte:, oriundos da dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação - Projeto/Atividade: - Elemento de Despesas: e Elemento Analítico



CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

3.1 - O Contratante pagará à **Contratada**, a importância total de **R\$** (.....), conforme descrito no item 1.1 deste Instrumento Contratual, incluindo todos os descontos ou despesas, tais como: impostos, salários, encargos trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

3.2 - O pagamento do fornecimento, objeto do presente contrato, será efetuado, após a aceitação das faturas pela fiscalização do **Contratante**, e que deverão corresponder ao fornecimento, faturas essas que deverão ser apresentadas no Protocolo do **Contratante**, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do fornecimento.

3.2.1 - Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e faturas corretas.

3.3 - A Nota Fiscal deverá ser emitida pelo mesmo estabelecimento (matriz ou filial) cujo CNPJ comprovou sua habilitação, a qual não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.
RUA PASSOS OLIVEIRA N.º 1101 - CENTRO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.
CNPJ - 76.105.543/0001-35.
INSCRIÇÃO ESTADUAL - ISENTA.
EMPENHO N.º**

3.4 - A liberação do pagamento fica vinculada à comprovação pela contratada do seguinte:

3.4.1 - Prova de Regularidade (certidão) relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS). (Para Pessoa Jurídica).

3.4.2 - Certidão que comprove regularidade de tributos municipais do Município de São José dos Pinhais.

3.5 O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o fornecimento de produtos, deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.

3.6 - O Contratante, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, item 4.3, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento a **Contratada** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

3.7 - O Contratante em hipótese alguma efetuará o pagamento de reajuste, correção monetária, ou encargos financeiros, correspondentes ao atraso na apresentação da fatura correta.



- 3.8** - Caso o **Contratante** venha a efetuar algum pagamento após o vencimento, por sua exclusiva responsabilidade, o valor em atraso será acrescido de encargos financeiros, calculados com base no IGPM/FGV (Índice Geral de Preços no Mercado), a partir do prazo estipulado para o pagamento, devendo ser este o índice utilizado para qualquer situação corrente, relativa ao presente instrumento, e na sua falta, aquele que vier a substituí-lo.
- 3.9** - Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o **Contratante**, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las a proponente, para as devidas correções, ou aceitá-las, glosando a parte que julgar indevida. Na hipótese de devolução, as faturas serão consideradas como não apresentadas, para fins de atendimento às condições contratuais.
- 3.10** - Os preços contratados são fixos, não estando sujeitos a qualquer reajuste.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E VIGÊNCIA

- 4.1** - Os prazos para o fornecimento bem como a vigência deste instrumento contratual será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura deste Instrumento Contratual, ou antes, caso o término da quantidade adquirida.
- 4.2** - O fornecimento dos produtos será semanal, conforme quantidades determinadas na Ordem de Compra expedida pela Divisão da Merenda Escolar - Secretaria Municipal de Educação.
- 4.3** - A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais indicados, conforme quantidade(s) previamente determinada(s) pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com o cardápio vigente e sazonalidade de cada produto.
- 4.4** - O recebimento dos produtos será feito pela Comissão Permanente de Recebimento de Materiais e Serviços da Secretaria Municipal da Educação, nomeada pelo Decreto 1.590/2013 e alterado pelo Decreto 1.610/2013 e acompanhado por nutricionista da Divisão de Merenda Escolar onde serão verificadas a qualidade, características e quantidades, as quais devem estar de acordo com as especificações e legislação de alimentos em vigência. Na constatação de que os produtos estão em desacordo, deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação pela Secretaria Municipal da Educação.
- 4.5** Na constatação de que os produtos estão em desacordo e que não atendem as especificações previamente estabelecidas em Edital o Município poderá recusar parte ou todo o lote de entrega, os produtos devem ser substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, contados da comunicação pela Secretaria Municipal de Educação, sendo de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA todas as despesas atribuídas.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1** - São obrigações da **Contratada**, além das demais previstas ou decorrentes do Contrato, as descritas a seguir:
- 5.2** - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que forem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato,



estando sua recusa sujeita à multa, correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor total do respectivo Aditivo.

- 5.3** - Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos que incidam ou venham a incidir sobre as atividades inerentes à execução do objeto contratual, não cabendo, portanto, qualquer obrigação ao **Contratante** com relação aos mesmos. A **Contratada** responderá por qualquer recolhimento tributário indevido e por quaisquer infrações fiscais cometidas, decorrentes da execução do objeto contratual.
- 5.4** - Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.
- 5.5** - Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.
- 5.6** - Cumprir todas as Leis e Posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e vigentes durante a execução do Contrato, sendo o único responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
- 5.7** - A empresa não poderá possuir sócio, cotista, dirigente, bem como possuir em seu quadro funcional ou vir a contratar empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção, de chefia ou assessoramento, conforme estabelece o entendimento constante no Prejulgado 09 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, publicado ao AOTC 229 de 11/12/2009, referente à Súmula Vinculante 13 do Supremo Tribunal Federal que versa sobre o nepotismo.
- 5.8** - Atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e outras legislações pertinentes, em vigor, referente a padrão de identidade e qualidade, rotulagem, peso, etc.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1** - Disponibilizar a **Contratada** as informações necessárias ao fiel cumprimento do contrato.
- 6.2** - Compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.
- 6.3** - Acompanhar, supervisionar, orientar e fiscalizar as ações executadas no âmbito do contrato;
- 6.4** - Efetuar o pagamento mensal pelo fornecimento dos produtos mediante apresentação da fatura correta e conferência da adequação do fornecimento dos produtos.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1 - O **Contratante** fiscalizará e inspecionará a entrega das mercadorias, por meio do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e pela Comissão Permanente de Recebimento de Materiais e Serviços da Secretaria Municipal de Educação, nomeada pelo Decreto n.º 1.590 de 21 de novembro de 2013 e alterado pelo Decreto 1.610 de 05 de dezembro de 2013, devendo a **Contratada** fornecer todos os subsídios necessários para avaliação quanto à qualidade, quantidade, pontualidade, assiduidade, higiene ou outro que julgarem necessários.

7.2 - A fiscalização por parte da **Contratante** não desobriga a **Contratada** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1 - Excetuados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente comunicados e comprovados pela **Contratada**, e aceitos pelo **Contratante**, o não cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento contratual, sujeita a **Contratada** a multa, calculada sobre o valor total do fornecimento em atraso, de acordo com a seguinte fórmula:

M = 0,03 x N x F, onde:

M = valor da multa,

N = atraso em dias consecutivos,

F = valor total do fornecimento em atraso, vigente na data de aplicação da multa.

8.2 - O valor da multa, aplicada conforme os critérios acima será atualizada até a data de sua quitação, de acordo com a variação do IGPM da Fundação Getúlio Vargas.

8.3 - A multa será limitada em 30% (trinta por cento) do valor total do fornecimento em atraso.

8.4 - O **Contratante**, para garantir o fiel pagamento das multas, reserva-se o direito de reter o respectivo valor contra os eventuais créditos da **Contratada**, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

8.5 - A **Contratada** terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir de sua notificação, para se pronunciar a respeito de multas aplicadas pelo **Contratante**. Decorrido esse prazo, a penalidade passa a ser considerada como aceita na forma como foi apresentada e não dará direito à **Contratada** a qualquer contestação.

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 - É vedado à **Contratada** a subcontratação total do objeto deste Contrato, ou a cessão ou transferência do Contrato, ainda que parcial, para outra empresa, sendo nulo de pleno direito qualquer ato nesse sentido, além de constituir infração passível das cominações legais e contratuais.



CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 - O **Contratante** poderá rescindir este Contrato de pleno direito, a qualquer tempo independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à **Contratada** o direito a qualquer reclamação ou indenização, nos casos previstos no artigo 78 da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

10.2 - A **Contratada** fica obrigada a pagar ao **Contratante** multa de 20% (vinte por cento) do preço total do Contrato vigente na data da aplicação, sem prejuízo das demais multas devidas por inadimplemento até a data da rescisão, caso a rescisão ocorra por culpa da **Contratada**. O valor da multa será atualizado de acordo com a variação do IGPM/FGV (Índice Geral de Preços no Mercado), a partir do mês para o qual foi calculada até o mês de sua quitação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA NOVAÇÃO

11.1 - Fica expressa e irrevogavelmente estabelecido que a abstenção pelas partes contratantes, do exercício de quaisquer direitos ou faculdades que lhes assistem pelo Contrato, ou a concordância com o atraso no cumprimento ou inadimplemento de obrigações da outra parte, não afetarão aqueles direitos ou faculdades, que poderão ser exigidos a qualquer momento e não alterarão, de modo algum, as condições estipuladas no Contrato, nem obrigarão as partes, relativamente a vencimentos ou inadimplementos futuros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

12.1 - A **Contratada**, na vigência do contrato, será a única responsável perante terceiros, pelos atos praticados pelo seu pessoal, excluindo o **Contratante** de quaisquer reclamações e ou indenizações. Serão de sua inteira responsabilidade todos os seguros necessários, inclusive à responsabilidade civil e ao ressarcimento eventual de todos os danos materiais ou pessoais causados a seus empregados ou a terceiros.

12.2 - A **Contratada** tem pleno conhecimento dos elementos constantes deste Contrato, dos locais e de todas as condições gerais e peculiares, não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento do contrato.

12.3 - As partes contratantes ficam sujeitas às normas constantes da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, sendo que os casos omissos também serão resolvidos através da aplicação da referida Lei.

12.4 - Este Instrumento Contratual é proveniente do Processo Administrativo n.º 1025/2014 – DECOL.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o **Foro da Cidade de São José dos Pinhais, Estado do Paraná**, para dirimir quaisquer dúvidas ou pendências oriundas do presente, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais

ESTADO DO PARANÁ

E, por se acharem de acordo, os representantes legais assinam o presente Contrato, em três vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

São José dos Pinhais, de de 20.....

TESTEMUNHAS:

**LUIZ CARLOS SETIM
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE**

CONTRATADA