



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSÉ DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO OESTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Processo Administrativo nº 095/2024

Chamada Pública n.º 014/2024, para Aquisição de Gêneros Alimentícios Diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 26/2013 – Resolução FNDE nº 04/2015.

A Prefeitura Municipal de Santa Maria do Oeste - PR, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua José de França Pereira, 10, inscrita no CNPJ sob n. 95.684.544/0001-26, representada neste ato pelo Prefeito, o Senhor Oscar Delgado no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 26/2013 – Resolução FNDE nº 04/2015, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de 12 meses. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 13/11/2024 à 04/12/2024, em horário de expediente das 8:00 as até 17:00 (horário de expediente), na sede da Prefeitura Municipal de Santa Maria do Oeste, localizada na Rua José de França Pereira, 10, CEP 85230-000.

A ABERTURA DOS DOCUMENTOS SE DARÁ EM 04/12/2024, AS 09:00 HORAS.

OBJETO

O OBJETO DA PRESENTE CHAMADA PÚBLICA É A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR MEIO DO RECURSO DO PRÓPRIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Descrição do objeto:

Lote: 1 - PRUDUTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E MERCADO						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	15314	ABOBORA	350,00	KG	2,89	1.011,50
2	15315	ABOBRINHA VERDE	500,00	KG	4,22	2.110,00
3	15316	ACELGA	300,00	UN	4,66	1.398,00
4	15317	AGRIÃO	200,00	MÇ	2,99	598,00
5	15318	AIPIM/MANDIOCA	2.000,00	KG	6,82	13.640,00
6	15319	ALFACE AMERICANA	2.000,00	UN	2,62	5.240,00

**MUNICIPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ****CNPJ: 95.684.544/0001-26**

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

7	15320	ALFCE CRESPA	3.000,00	UN	1,96	5.880,00
8	15321	BANANA CATURRA	9.000,00	KG	4,49	40.410,00
9	15322	BATATA DOCE	1.200,00	KG	3,99	4.788,00
10	15323	BETERRABA	1.000,00	KG	5,99	5.990,00
11	15324	BOLACHA CASEIRA	1.000,00	KG	30,30	30.300,00
12	15325	BOLO BRANCO SIMPLES	2.500,00	KG	26,60	66.500,00
13	15326	BOLO DE FUBÁ	2.000,00	KG	26,60	53.200,00
14	15327	BROCOLIS	2.000,00	UN	5,82	11.640,00
15	15328	CEBOLA BRANCA	1.000,00	KG	5,92	5.920,00
16	15329	CEBOLINHA VERDE	1.200,00	MÇ	1,96	2.352,00
17	15330	CENOURA	1.500,00	KG	5,56	8.340,00
18	15331	CHUCHU	1.000,00	KG	4,89	4.890,00
19	15332	COUVE FLOR	1.500,00	UN	5,65	8.475,00
20	15333	COUVE MANTEIGA	100,00	MÇ	2,79	279,00
21	15334	CUCA	1.200,00	KG	26,60	31.920,00
22	15335	FEIJÃO PRETO	2.500,00	KG	8,16	20.400,00
23	15336	LARANJA LIMA	1.500,00	KG	7,76	11.640,00
24	15337	LARANJA ROSA	2.500,00	KG	5,79	14.475,00
25	15338	LIMÃO	500,00	KG	5,19	2.595,00
26	15339	MAMÃO	800,00	KG	8,49	6.792,00
27	15340	MANDIOQUINHA SALSA	500,00	KG	12,33	6.165,00
28	15341	MARACUJÁ	1.000,00	KG	7,42	7.420,00
29	15342	MELANCIA	3.500,00	KG	2,96	10.360,00
30	15343	MEXERICA	2.500,00	KG	6,64	16.600,00
31	15344	MILHO VERDE SEM CASCA	2.000,00	UN	9,96	19.920,00
32	15345	MORANGO	3.000,00	KG	29,29	87.870,00
33	15346	PÃO CASEIRO	4.000,00	KG	14,93	59.720,00
34	15347	PÃO DE CENOURA	500,00	KG	14,93	7.465,00
35	15348	PÃO INTEGRAL	4.000,00	KG	17,66	70.640,00
36	15349	PEPINO	1.500,00	KG	4,82	7.230,00
37	15350	PONCA	3.500,00	KG	6,66	23.310,00
38	15351	REPOLHO	1.200,00	KG	2,79	3.348,00
39	15352	RÚCULA	1.000,00	KG	3,99	3.990,00
40	15353	SALSINHA	1.000,00	MÇ	1,96	1.960,00
41	15354	TOMATE	4.000,00	KG	5,32	21.280,00
42	15355	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO	2.000,00	KG	32,93	65.860,00
43	15356	VAGEM	500,00	KG	8,11	4.055,00



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

TOTAL						777.976,50
Lote: 2 - PRODUTOS ISENTOS DE GLÚTEN, OVO E LEITES						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	15357	BOLACHA CASEIRA ISENTA DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	78,83	6.306,40
2	15358	BOLACHA CASEIRA SEM AÇUCAR	500,00	KG	83,67	41.835,00
3	15359	BOLO DE CHOCOLATE ISENTO DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	77,52	6.201,60
4	15360	BOLO DE FUBA ISENTO D EGLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	66,97	5.357,60
5	15361	BOLO DE FUBA SEM AÇUCAR	500,00	KG	70,67	35.335,00
6	15362	BOLO DE FUBA SEM LACTOSE	80,00	KG	66,67	5.333,60
7	15363	BOLO DE LARANJA ISENTO DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	62,33	4.986,40
8	15364	BOLO DE LARANJA SEM AÇUCAR	500,00	KG	99,50	49.750,00
9	15365	CUCA DE BANANA ISENTA DE GLUTE, OVOS E LEITE	80,00	KG	88,68	7.094,40
10	15366	PÃO CASEIRO ISENTO DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	64,66	5.172,80
11	15367	PÃO DE QUEIJO ISENTO DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	55,83	4.466,40
12	15368	PÃO FRANCES ISENTO DE GLUTEN, OVO E LEITE	80,00	KG	46,17	3.693,60
TOTAL						175.532,80

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 26/2003, Art.29, §3º e Resolução FNDE nº 04/2015).

FONTE DE RECURSO

**DOTAÇÃO:**

Dotações					
Exercício da despesa	Conta da despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Natureza da despesa	Grupo da fonte
2024	1380	08.002.12.361.1201.2035	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1500	08.002.12.365.1201.2039	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1610	08.003.12.366.1201.2040	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1660	08.003.12.367.1201.2041	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	4480	08.002.12.365.1201.2039	0	3.3.90.32.00.00	Do Exercício

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº Resolução FNDE 26/2003 e Resolução FNDE nº 04/2015.

ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;



- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II (modelo da Resolução FNDE 26/2003 e Resolução FNDE nº 04/2015).

A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.

O resultado da seleção será publicado até 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 03 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

– O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução FNDE 26/2003 e Resolução FNDE nº 04/2015.



Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

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

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

- o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

- os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a Ex. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridades organizações com maior porcentagem de agricultores familiares, conforme DAP Jurídica.

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

DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS



O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras de todos os produtos listados no Termo de Referência anexo VIII na Chamada Pública na Central de Alimentação Escolar, na Central da Merenda Escolar, situado à Rua Alexandre Kordiak, Centro. Nos horários das 8h às 11h e das 13h às 16h30min, em até o dia 7 (sete) dias após a classificação, até as 09:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma de entrega semanal.

PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através da Secretaria Municipal da Fazenda do Município, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site município: www.santamariadooeste.pr.gov.br, no link LICITAÇÕES, ou junto ao Departamento de Licitações situado na Rua José de França Pereira, 10 – Prefeitura Municipal. Será publicado aviso do chamamento o Diário Oficial do Estado do Paraná e no Diário Oficial dos Municípios, bem como junto ao murado do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

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

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (Quarenta Mil Reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

- Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (Quarenta Mil Reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III – Dos Contratos, da Lei 14.133/2021.

INTEGRAM O PRESENTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:

ANEXO I – MODELO DE MINUTA DO CONTRATO

ANEXO II – MODELO DE PROJETOS DE VENDAS

ANEXO III – MODELO PROPOSTA POR GRUPOS FORMAIS

ANEXO IV – MODELO PROPOSTA POR GRUPOS INFORMAIS

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

Santa Maria do Oeste – PR, 12 de Novembro de 2024.

**OSCAR DELGADO
PREFEITO MUNICIPAL**



MUNICIPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO I

(MINUTA DE CONTRATO)

CONTRATO N.º /2024

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR MEIO DO RECURSO DO PRÓPRIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua *****, N.º **, inscrita no CNPJ sob n.º *****, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. *****(a), doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à *****, n.º **, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º *****, (para grupo formal), CPF sob n.º (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº ***, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ___ semestre de 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º **/2024 o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (Quarenta Mil Reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ ().



a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
TOTAL						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

DOTAÇÃO:

Dotações					
Exercício da despesa	Conta da despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Natureza da despesa	Grupo da fonte
2024	1380	08.002.12.361.1201.2035	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1500	08.002.12.365.1201.2039	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1610	08.003.12.366.1201.2040	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	1660	08.003.12.367.1201.2041	134	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2024	4480	08.002.12.365.1201.2039	0	3.3.90.32.00.00	Do Exercício

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:



O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias 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.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, designado pela PORTARIA Nº *** DE



** DE **** DE 2024 servidora *****, matrícula nº ***** - Contratos relacionados à Alimentação Escolar;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º ***/2024, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Pitanga – PR, para dirimir contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Santa Maria do Oeste – Pr, ** de ***** de 2024.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

CONTRATADO(S)
(Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA
(Grupo Formal)

OSCAR DELGADO
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO II

Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N.º ***/2024			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente:		2. CNPJ:	
3. Endereço:		4. Município/UF:	
5. E-mail:		6. DDD/Fone:	7. CEP:
8. N.º DAP Jurídica:	9. Banco:	10. Agência Corrente:	11. Conta N.º da Conta
12. N.º Associados:	13. N.º de Associados de acordo com a Lei n.º 11.326/2006:		14. N.º de Associados com DAP Física:



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

15. Nome do Representante Legal:			16. CPF:		17. DDD/Fone:	
18. Endereço:			19. Município/UF:			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1.Nome da Entidade:			2. CNPJ:		3. Município/UF:	
4. Endereço:					5. DDD/Fone:	
6. Nome do representante e e-mail:					7. CPF:	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
	1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos Produtos
				4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS:	*Preço publicado no Edital n.º ***/2024 (o mesmo que consta na chamada pública)					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO III

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N.º ***/2024		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente:		2. CPF:
3. Endereço:	4. Município/UF:	
5. E-mail: (quando houver)	6. DDD/Fone:	7. CEP:
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone:
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES		



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

1.Nome do Agricultor(a) Familiar:	2. CPF:	3. DAP:	4. Banco:	5. N.º Agência:	6. N.º Conta Corrente:
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1.Nome da Entidade:			2. CNPJ:	3. Município:	
4. Endereço:				5. DDD/Fone:	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF:	
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor(a) Familiar	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

TOTAL DO PROJETO:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento		
Local e Data:		Fone/E-mail:
	Assinatura do Representante do Grupo Informal	CPF:
Local e Data:	Agricultores(as) Fornecedores(as) do Grupo Informal	Assinatura



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO IV

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N.º ***/2024					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente:			2. CPF:		
3. Endereço:		4. Município/UF:			
5. E-mail:		6. DDD/Fone:		7. CEP:	
8. N.º DAP Física:	9. Banco:	10. Agência Corrente:		11. Conta N.º da Conta	
II – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos Produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

OBS:	*Preço publicado no Edital n.º ***/2024 (o mesmo que consta na chamada pública)					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome:			CNPJ:		Município:	
Endereço:					Fone:	
Nome do Representante Legal:					CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data			Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____, com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, **/**/2024

Assinatura



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº ***/2024)

Eu _____, representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, **/**/2024

Assinatura



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº **/2024)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, **/**/2024

Assinatura



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

ANEXO VIII

Termo de Referência

CHAMAMENTO PÚBLICO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AGRICULTURA FAMILIAR – 2024

Especificação Técnica

PRODUTOS – GRUPO 01 FRUTAS

CARACTERIZAÇÃO

Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Próprias.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos.

Coliformes 45° C: 2×10^2 Salmonela sp 25g: Ausente.

Umidade: Isentos de umidade externa normal.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas às condições climáticas e que atendam às necessidades de fragilidade dos produtos, sendo acondicionadas individualmente se necessário. Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método de conservação.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

PRODUTOS – GRUPO 02 HORTALIÇAS I

CARACTERIZAÇÃO

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Serem frescas.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitas, insetos, detritos animais ou vegetais; livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Salmonela sp 25g: Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas às condições climáticas e que atendam às necessidades de fragilidade dos produtos, sendo acondicionadas individualmente se necessário. Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método de conservação.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

PRODUTOS – GRUPO 03 HORTALIÇAS II

CARACTERIZAÇÃO

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Salmonela sp 25g: Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas às condições climáticas e que atendam às necessidades de fragilidade dos produtos, sendo acondicionadas individualmente se necessário. Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método de conservação.



PRODUTOS – GRUPO 03 HORTALIÇAS II

CARACTERIZAÇÃO

Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Coliformes 45° C (raízes): Max 10³

Salmonela sp 25g (raízes): Ausente.

Coliformes 45° C (abóbora): Max 10²

Salmonela sp 25g (abóbora): Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados).



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional).

VALIDADE

Validade mínima de 15 dias.

EMBALAGEM

Embalagem, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo de 1 kg.

No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

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



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS

CARACTERIZAÇÃO

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Salmonela sp 25g: Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas às condições climáticas e que atendam às necessidades de fragilidade dos produtos, sendo acondicionadas individualmente se necessário.

Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método de conservação.



PRODUTOS – GRUPO 04 TEMPEROS

CARACTERIZAÇÃO:

Produto moído, com pouca adição de sal, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser embalados em recipiente com capacidade de 500g resistente ao congelamento. Devem ser produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência; Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Salmonela sp 25g: Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM

O produto deverá ser entregue em embalagens resistentes ao congelamento, com capacidade de 500g. Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, ingredientes, informação nutricional, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método e período de conservação.



PRODUTOS – GRUPO 05 TUBÉRCULOS

CARACTERIZAÇÃO:

Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto.

ANÁLISES MÍNIMAS

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência; Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Salmonella sp 25g: Ausente.

REFERÊNCIAS

RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).

EMBALAGEM

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas às condições climáticas e que atendam às necessidades de fragilidade dos produtos, sendo acondicionadas individualmente se necessário.

Deverão conter rótulo impresso com a denominação do produto, identificação e endereço do produtor, peso líquido e método de conservação.



PRODUTOS – GRUPO 05 TUBÉRCULOS

CARACTERIZAÇÃO

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

Devem ser preferencialmente embalados a vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Próprias da espécie.

Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho.

Textura: Própria da espécie e variedade.

Cor: Própria da espécie e variedade.

Aroma: Própria da espécie e variedade.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA.

Umidade: Isentas de umidade externa anormal.

Coliformes 45º C (raízes): Max 10³

Salmonela sp 25g (raízes): Ausente.

Coliformes 45º C (abóbora): Max 10²

Salmonela sp 25g (abóbora): Ausente.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

REFERÊNCIAS

RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados).

RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional).

VALIDADE

Validade mínima de 15 dias.

EMBALAGEM

Embalagem a vácuo, plástica, atóxica, asséptica e transparente, com conteúdo máximo de 3 kg.

No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, seguida da expressão “congelado” ou “a vácuo”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

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



PRODUTO – GRUPO 06– PANIFICADOS E COMPLEMENTOS

CARACTERIZAÇÃO

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas refinadas e integrais, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. As bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação.

São rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres sensoriais anormais.

Não é permitido o uso de aditivos naturais ou artificiais.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Aspecto de massa totalmente cozida, sem sinais de queimaduras.

Textura: Própria, macia.

Cor: Própria.

Aroma: Próprio.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência (crítico).

Corantes e conservantes artificiais: Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

Coliformes a 45°C: Máximo: 10/g (crítico).

Staphylococcus aureus: Máximo: 5×10^2 /g (crítico).

Salmonella sp 25g: Ausência (crítico).

Arsênio: Máximo 0,2 mg/kg..

Chumbo: Máximo 0,2 mg/kg.

Cádmio: Máximo 0,2 mg/kg.

REFERÊNCIAS

RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).

RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).

RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).

VALIDADE

Validade mínima de 03 dias.

EMBALAGEM

Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.

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

Embalagem contendo até 2 kg.

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



PRODUTO – GRUPO 06 – PANIFICADOS E COMPLEMENTOS

CARACTERIZAÇÃO

Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.

As cucas não deverão estar amassadas, queimadas ou com manchas escuras na parte inferior do produto (evidência de formas sujas).

Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com até 1kg do produto.

Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação.

Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição.

Não poderá ser proveniente de mistura industrial (pré- preparado para bolo).

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Aspecto de massa cozida sem sinais de queimaduras, completamente assado.

Textura: Própria, macia, não abatumada.

Cor: Própria.

Aroma: Próprio.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência (crítico).

Corantes: Ausência.

Conservantes artificiais: Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

Coliformes a 45°C: 5x10/g.

Salmonella sp 25g: Ausente.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

Arsênio: Máximo 0,2 mg/kg.

Chumbo: Máximo 0,2 mg/kg.

Cádmio: Máximo 0,2 mg/kg.

REFERÊNCIAS

RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas sem limites de tolerância).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional)

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional)

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados)

RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos).

RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).

VALIDADE

Validade mínima de 03 dias.

EMBALAGEM

Embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.

No rótulo impresso deve constar no mínimo: data de fabricação, data de validade, ingredientes, procedência e informação nutricional.

Embalagem com até 2 Kg.

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



PRODUTO – GRUPO 06 – PANIFICADOS E COMPLEMENTOS

CARACTERIZAÇÃO

O pão do tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, podendo ser do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação destes ingredientes.

No pão de trigo, devem ser utilizados, no mínimo, 30% de trigo integral na fabricação.

Também pode ser fornecido o pão sem glúten, que é composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e amido de milho.

NÃO PODE SER UTILIZADO ANTI-MOFO.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Aspecto de massa cozida, miolo poroso, sem sinais de queimaduras; Leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

Textura: Própria, macia.

Cor: A cor da parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; O miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.

Aroma: Próprio.

Umidade:

Umidade para pães produzidos a partir de farinhas, amido de cereais e farelos. Máximo: 15g/100g.

Umidade para pães produzidos a partir de amido ou fécula de batata Máximo: 21g/100g.

Umidade para pães produzidos a partir de amido ou fécula de mandioca Máximo: 18g/100g.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência (crítico), isento de sujidades, insetos e bolor.

Corantes e conservantes artificiais: Ausência de ácido sórbico e benzóico (crítico).

Aditivos alimentares: Ausência de Bromato de Potássio.



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

Coliformes a 45°C: Máximo 10²/g (crítico).

Salmonella sp 25g: Ausência (crítico).

Amidos estranhos ao produto (para produtos sem glúten): Ausência (crítico).

Arsênio: Máximo 0,2 mg/kg.

Chumbo: Máximo 0,2 mg/kg.

Cádmio: Máximo 0,2 mg/kg.

REFERÊNCIAS

RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados com obrigatoriedade de rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produtos embalados).

RDC 263/05 - ANVISA/MS (Regulamento técnico para produtos cereais, amidos, farinhas e farelos). Lei Nº 10.273 de 05/09/01 (Bromato de potássio na farinha e nos produtos de panificação).

RDC ANVISA Nº 42 de 29/08/13 (Limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos).

VALIDADE

Validade: mínima de 03 dias.

EMBALAGEM

Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.

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

Devem estar acondicionados individualmente.



MUNICIPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

Os pães de até 2 kg devem ser fatiados, e os inteiros devem ter de 25 a 50 g cada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).



PRODUTO – GRUPO 07 GÊNEROS SECOS

CARACTERIZAÇÃO

Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores.

Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Própria.

Textura: Própria.

Cor: Própria.

Aroma: Própria.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência (crítico) de larvas, parasitos, sujidades e insetos.

Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA Classe diferente da declarada: Ausência.

REFERÊNCIAS

RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).

Instrução normativa 12/08 – MAPA (Regulamento Técnico do Feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem)



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

VALIDADE

Validade: mínima de 12 meses.

EMBALAGEM

Embalagens plásticas transparentes, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas. Embalagem com capacidade de até 5 Kg.

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

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



PRODUTO – GRUPO 08 OUTROS

CARACTERIZAÇÃO

Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação.

Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, tubérculos e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).

É vedado o uso de conservantes e corantes naturais ou artificiais.

ANÁLISES MÍNIMAS

Especificações de embalagens de acordo com as normas da contratante.

Características sensoriais: Própria, de acordo com a fruta.

Textura: Própria.

Cor: Própria.

Aroma: Próprio.

Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência (crítico).

Conservantes: Corantes naturais ou artificiais

Ácido sórbico/benzóico (crítico): Ausência.

Bolores e leveduras: Máximo 104/g.

REFERÊNCIAS

RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário).

RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância).

RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional).



MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DO OESTE — ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.684.544/0001-26

RUA JOSE DE FRANÇA PEREIRA, Nº 10 - CEP.: 85.230-000 - FONE/FAX: (042) 9 9841-0495

RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional).

RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional).

RDC Nº 272, de 22/09/05 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos).

VALIDADE

Validade mínima de vinte (20) dias.

EMBALAGEM

Embalagem plástica, transparente, íntegra, atóxica e bem fechada. Embalagem com capacidade de até 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).

No rótulo impresso devem constar no mínimo: a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada”, quando se tratar de “doce em massa” ou a expressão “doce em massa” seguida do nome da fruta ou a expressão “doce” seguida do vegetal), a data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.