



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2013.

O MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO e da Comissão Permanente de Credenciamento - PNAE, 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 Associações, Cooperativas e Pessoas Físicas inscritas no Programa Nacional de Agricultura Familiar interessadas em fornecer produtos hortifrutigranjeiros constantes no objeto deste edital nos termos da Lei nº 11.947/09, de 16 de junho de 2009 e resolução/CD/FNDE Nº 26, de Junho de 2013.

Os documentos serão analisados pela Comissão Permanente de Credenciamento do PNAE, instituída pelo Decreto Municipal nº. 26.099/2013, de 04 de março de 2013, com fundamento no Decreto Municipal nº 26.582/2013.

**1- OBJETO**

1.1 O presente Edital de Chamamento Público tem por objeto o Credenciamento de Cooperativas e Associações inscritas no Programa Nacional de Agricultura Familiar, para fornecimento de produtos alimentícios oriundos da agricultura familiar constantes dos Anexo I e II, nas quantidades a serem definidas pela Secretaria Municipal de Educação deste Município e em local definido por este edital, salvo determinação de entrega em local diverso pela Secretaria Municipal de Educação.

1.2 Os Anexos I e II poderão ser alterados para a retirada ou inclusão de novos produtos e quantitativos.

**2 - DO CREDENCIAMENTO**

2.1 Para ser considerada habilitada a participar do Chamamento Público de que trata este Edital, a proponente deverá apresentar no envelope 01 os documentos relacionados nos itens 3, 4 e 5 deste edital.

2.2 Os interessados em participar do presente cadastro deverão protocolar o pedido junto ao Protocolo Geral da Prefeitura Municipal Araucária no seguinte endereço: Rua Pedro Druszc, 111, Centro – Araucária - PR, com o seguinte modelo:

ENVELOPE - DOCUMENTOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO – PNAE  
PEDIDO DE CADASTRO DE FORNECEDOR DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA  
FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL  
DIA: \_\_/\_\_/2013  
NOME DA PESSOA JURÍDICA:

2.2.1 Após o fim da data inicial (01/10/2013), a Comissão Permanente de Credenciamento do PNAE **continuará recebendo a documentação dos interessados** em se cadastrar e



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

sempre examinará documentação exigida nos itens 3, 4 e 5, nos termos previstos neste Edital e no Decreto Municipal nº 26.582/2013.

2.3 Na presente seleção de fornecedores será julgado inabilitado o participante que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital de Chamamento e demais disposições legais;
- b) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício;
- c) Deixar de atender alguma exigência técnica ou administrativa determinada pela Comissão de Credenciamento e constante deste Edital de Chamamento.

2.4 Não serão admitidas emendas, rasuras, entrelinhas ou uso de corretivos na documentação.

2.5 Os documentos necessários ao cadastro poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia, à exceção de fotocópias em papel termosensível (fac-símile), devendo ser autenticadas por tabelião de notas (Cartório) ou por funcionário da unidade que participa da licitação (antes da apresentação dos documentos ou no momento da abertura dos documentos desde que a participante esteja de posse dos originais), ou ainda apresentada prova da publicação em órgão de imprensa oficial (original ou cópia autenticada). As certidões emitidas via Internet NÃO necessitam ser autenticadas em cartório. A Comissão Permanente de Credenciamento verificará a autenticidade via Internet.

2.6 Após a análise da documentação, a Comissão Permanente de Credenciamento – PNAE, emitirá Ata de Julgamento e divulgará o resultado, bem como publicará no Diário Oficial do Município, sendo da responsabilidade única e exclusiva dos interessados o acompanhamento da divulgação.

2.7 Na aquisição dos alimentos deverão ter prioridade as organizações de agricultores familiares de âmbito local e os produtos provenientes da produção orgânica e / ou agro ecológica, conforme art. 23 §3º e 4º, da referida Resolução do FNDE.

2.8 Havendo mais de um fornecedor cadastrado em condições de fornecer o mesmo produto, todos deverão ser convocados para firmar contrato de fornecimento, sendo distribuída igual fração a cada um deles.

2.9 Não sendo viável a convocação de todos os fornecedores cadastrados no termo do parágrafo anterior, deverá haver revezamento entre os cadastrados, promovido através de sorteio.

### **3 - DO PERÍODO DE VALIDADE DOS CONTRATOS DECORRENTES DO PRESENTE CREDENCIAMENTO**

3.1 Os Contratos decorrentes do presente edital de Credenciamento terão validade por um ano, de 01 de outubro de 2013 a 30 de setembro de 2014.

### **4 - DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HABILITAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA - GRUPO FORMAL**

4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

- 4.2 Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- 4.3 Cópia da certidão negativa trabalhista;
- 4.4 Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal, da sede do licitante;
- 4.5 Cópia autenticada da Ata de fundação;
- 4.6 Cópia autenticada do Estatuto (com ata da assembleia de aprovação);
- 4.7 Cópia autenticada da Ata da eleição da atual diretoria;
- 4.8 Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF-DAP/Jurídica para Cooperativas e Associações.
- 4.9 Declaração da Cooperativa ou Associação responsabilizando-se pelo controle do limite individual de venda por agricultor familiar: valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP/ano (Anexo III).
- 4.10 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para fornecimento de produtos alimentícios para as unidades Escolares (Anexo IV).
- 4.11 Certificado de Produção Orgânica para os produtores que se inscreverem como agroecológicos e orgânicos.
- 4.12 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente, observando os respectivos prazos de validade.
- 4.13 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- 4.14 A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- 4.15 As entidades já cadastradas ficam dispensadas da apresentação dos documentos constantes dos itens 4.5 e 4.6.

## **5- DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HABILITAÇÃO DE PESSOA FÍSICA**

- a) Cópia autenticada da carteira de identidade e CPF;
- b) Cópia da DAP – Declaração de Aptidão ao Pronaf;
- c) CAD/PRO – Cadastro de Produtor Rural junto ao Município, ou inscrição junto ao INCRA;
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- e) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- f) Certificado de Produção Orgânica para os produtores que se inscreverem como agroecológicos e orgânicos.
- g) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para fornecimento de produtos alimentícios para as unidades Escolares (Anexo IV).

## **6 - DOS VALORES**

- 6.1 Os valores constantes da tabela do Anexo I servirão de referência para a elaboração do projeto de venda e vigorarão até sua atualização pela Comissão de Credenciamento.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

6.2 O valor a ser pago por cada produto será o constante na tabela do Anexo I, o qual poderá ser atualizado pela Comissão de Credenciamento, levando-se em consideração a sazonalidade da produção, acompanhando a realidade local e tendo como referência de preço a tabela da CONAB e CEASA-Curitiba e pesquisa em mercado local.

6.3 Os produtos orgânicos terão preço 30% (trinta por cento) superior aos não orgânicos, nos termos da Resolução nº 12 de 21 de Maio de 2004 do CD/FNDE e Leis Federais nos 11.326/2006 e 12.512/2011.

6.4 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, em qualquer caso.

6.5 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, de acordo com as quantidades entregues contados da apresentação da nota de fornecimento, com recibo devidamente atestado por dois servidores de carreira do Município, lotados na Secretaria Municipal de Educação, correndo por conta das dotações orçamentárias indicadas no item 08 deste Edital.

6.6 A comissão de Credenciamento é responsável unicamente pelo procedimento de credenciamento dos fornecedores e produtos, não procedendo a qualquer pedido de fornecimento dos mesmos.

6.7 Somente poderão ser entregues produtos após a assinatura do respectivo contrato, com a expedição de requisição e ordem de serviço pela Secretaria Municipal de Educação. Qualquer produto entregue sem este requisito não será passível de pagamento.

## 7 - DO LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Os produtos constantes da ordem de serviço emitida pela Secretaria Municipal de Educação, respeitado o projeto de venda de cada cadastrado, deverão ser entregues no Almojarifado do Departamento de Alimentação Escolar, livre de quaisquer outros encargos sejam por fretes, carretos, taxa de descargas, presentes as Notas Fiscais correspondentes, no seguinte endereço: Departamento de Alimentação Escolar: Rodovia do Xisto nº 6.868, Araucária.

7.2 As entregas dos gêneros deverão ocorrer no Barracão da Alimentação Escolar, conforme ordem de serviço expedida pela Secretaria Municipal de Educação.

7.3 Os produtos alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens de modo a não haver danos físicos, mantendo a integridade original do produto, sendo entregues todos lavados e devidamente higienizados;

7.4 O fornecedor receberá o pedido de entrega a ser realizado com uma antecedência mínima de 07 (sete) dias corridos, através de e-mail ou ofício.

7.5 Os produtos que forem recusados por não atender às especificações solicitadas no Anexo II serão devolvidos, devendo o fornecedor substituir o produto dentro de 24 horas, sem custos ao Município.

7.6 As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar).

7.7 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

a) houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e ou deterioração;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

- b) o produto não atender às legislações sanitárias em vigor;
- c) o produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto, dentro do prazo de validade;
- d) outras questões de higiene e saúde sanitária verificadas e devidamente fundamentadas no ato da entrega e até o consumo do produto.

## 8 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para execução do objeto deste credenciamento os recursos previstos correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: Secretaria Municipal de Educação, com recursos Fonte: PNAE/FNDE; Elemento de Despesa: 31129 e 33129.

## 9 - DOS RECURSOS:

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 Araucária, dentro dos prazos legais.

## 10 - DAS PENALIDADES

10.1 A Comissão de Credenciamento poderá aplicar aos fornecedores as penalidades previstas neste capítulo, em reunião especialmente convocada.

10.2 Das decisões da Comissão que aplicarem penalidades caberá recurso ao Secretário Municipal de Administração no prazo de 10 dias.

10.3 O credenciado que deixar de fornecer os produtos objeto do presente, sem justificativa plausível e aceita pela Secretaria Municipal de Educação, poderá sofrer as seguintes penalidades previstas no Art. 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações:

- a) advertência por escrito;
- b) multa, de até 10% (dez por cento) do valor do contrato;
- b) suspensão do credenciado pelo prazo máximo de 06 (seis) meses;
- c) exclusão do credenciado, sendo impossibilitado de promover novo credenciamento por até 02 (dois) anos.

10.4 A penalidade de exclusão do credenciado somente poderá ser aplicada por decisão unânime.

10.5 Também poderão ser penalizados os fornecedores que apresentarem informações inverídicas ou documentos falsos ou adulterados para a obtenção de vantagem ou cadastramento irregular, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil.

10.6 As penalidades serão graduadas conforme a gravidade da falta e a reincidência do fornecedor, sendo aplicadas diretamente ao responsável pelo contrato, sempre garantida a ampla defesa, em procedimento administrativo próprio.

## 11 - DISPOSIÇÕES FINAIS:

11.1 Servidores Municipais, assim considerados aqueles do artigo 84, caput e parágrafo 1º, da Lei nº. 8.666/93, estão impedidos de participar deste certame licitatório, seja na qualidade de membro da diretoria da cooperativa ou associação, bem como na qualidade de funcionário, associados ou cooperado, por determinação do artigo 9º, inciso III, da Lei nº. 8.666/93.

11.2 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, cujos ônus e obrigações, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidos para o Município.

11.3 A aquisição de Gêneros Alimentícios será formalizada através de Contrato de Aquisição de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a alimentação escolar, a ser firmado posteriormente.

11.4 O pedido de credenciamento e o respectivo Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios dos interessados credenciados não assegura direito à contratação. Já a contratação assegura direito ao fornecimento, ressalvada a possibilidade de alteração das quantidades a serem fornecidas, que dependerão da necessidade, bem como da disponibilidade orçamentária e financeira da Secretaria Municipal de Educação.

11.5 Ao Prefeito fica assegurado o direito de, preservando o interesse do Município, revogar ou anular o presente Edital de Credenciamento Público, justificando a razão de tal ato e dando ciência aos partícipes.

Maiores informações encontram-se à disposição dos interessados na Secretaria Municipal de Agricultura ou pelo tel. (41) 3614-7530.

ARAUCÁRIA-PR, 27 DE AGOSTO DE 2013.

MARCOS BOÇÕEN  
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO- PNAE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

ANEXO I

**QUANTITATIVOS E PREÇOS DE REFERÊNCIA DOS PRODUTOS**

**GRUPO 1 - PRODUTOS HORTÍCULAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	*VALOR	*VALOR ORGÂNICO
1	Abóbora Moranga	kg	3.000	R\$ 0,90	R\$ 1,17
2	Abobrinha Verde	kg	6.000	R\$ 1,30	R\$ 1,69
3	Acelga	kg	12.000	R\$ 1,26	R\$ 1,64
4	Agrião	maço	9.000	R\$ 1,39	R\$ 1,81
5	Aipim Descascado	kg	10.000	R\$ 2,00	R\$ 2,60
6	Aipim / Mandioca Descascada (embalada à vácuo) em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300 gr e no máximo 1 kg.	kg	5.000	R\$ 5,53	R\$ 7,19
7	Alface Crespa	unidade	15.000	R\$ 1,15	R\$ 1,50
8	Alface Roxa	unidade	10.000	R\$ 2,01	R\$ 2,61
9	Alface Americana	kg	9.000	R\$ 1,48	R\$ 1,92
10	Almeirão	maço	5.000	R\$ 0,81	R\$ 1,05
11	Alho	kg	2.500	R\$ 8,56	R\$ 11,13
12	Alho Poró	maço	1.800	R\$ 0,61	R\$ 0,79
13	Alho Debulhado, Descascado, Picado	kg	1.500	R\$ 11,63	R\$ 15,12
14	Batata Doce	kg	4.000	R\$ 1,20	R\$ 1,56
15	Batata Inglesa	kg	17.000	R\$ 1,59	R\$ 2,07
16	Batata Salsa	kg	6.600	R\$ 2,70	R\$ 3,51
17	Batata Yacon, In Natura, de primeira qualidade.	kg	2.500	R\$ 3,00	R\$ 3,90
18	Berinjela	kg	2.000	R\$ 1,13	R\$ 1,47
19	Beterraba	kg	10.000	R\$ 1,00	R\$ 1,30
20	Brócolis	unidade	8.000	R\$ 2,26	R\$ 2,94
21	Cebola Roxa	kg	3.000	R\$ 2,54	R\$ 3,30
22	Cebola	kg	10.400	R\$ 1,30	R\$ 1,69
23	Cenoura	kg	22.500	R\$ 1,40	R\$ 1,82
24	Cheiro Verde	maço	9.200	R\$ 1,68	R\$ 2,18
25	Chuchu	kg	15.400	R\$ 1,10	R\$ 1,43
26	Couve Manteiga	maço	15.600	R\$ 1,00	R\$ 1,30
27	Couve-Flor	unidade	8.000	R\$ 1,47	R\$ 1,91
28	Escarola	kg	4.000	R\$ 2,00	R\$ 2,60
29	Espinafre	maço	9.000	R\$ 1,04	R\$ 1,35
30	Ervilha Torta	kg	800	R\$ 7,75	R\$ 10,08
31	Gengibre	kg	1.500	R\$ 2,60	R\$ 3,38



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

32	Inhame	kg	1.200	R\$ 1,90	R\$ 2,47
33	Milho Verde	kg	12.000	R\$ 2,80	R\$ 3,64
34	Pepino	kg	4.800	R\$ 1,46	R\$ 1,90
35	Pimentão Amarelo	kg	3.500	R\$ 4,07	R\$ 5,29
36	Pimentão Verde	kg	3.500	R\$ 1,58	R\$ 2,05
37	Pimentão Vermelho	kg	3.500	R\$ 4,04	R\$ 5,25
38	Pinhão	kg	3.000	R\$ 3,11	R\$ 4,04
39	Quiabo	kg	2.000	R\$ 2,80	R\$ 3,64
40	Repolho Roxo	kg	3.500	R\$ 0,90	R\$ 1,17
41	Repolho Verde	kg	6.500	R\$ 0,68	R\$ 0,88
42	Rúcula	maço	9.000	R\$ 1,08	R\$ 1,40
43	Ovos brancos com casca lisa, limpos e sem trincas, embalagem com 12 unidades, em caixa de papelão com registro no ministério da agricultura e/ou SIF e/ou CISPOA.	dúzia	4.000	R\$ 1,75	R\$ 2,28
44	Ovos caipiras com casca lisa, limpos e sem trincas, embalagem com 30 unidades, em caixa de papelão com registro no ministério da agricultura e/ou SIF e/ou CISPOA.	dúzia	4.000	R\$ 3,00	R\$ 3,90
45	Temperos Frescos/ Condimentos (Maço 300 Gr). Em embalagens plásticas transparentes.	maço	14.000	R\$ 1,80	R\$ 2,34
46	Tomate	kg	22.500	R\$ 2,23	R\$ 2,90
47	Tomate Cereja	kg	6.000	R\$ 3,04	R\$ 3,95
48	Vagem	kg	5.000	R\$ 2,00	R\$ 2,60

**GRUPO 2 - FRUTAS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	*VALOR	*VALOR ORGÂNICO
1	Abacaxi Espécie Pérola/Hawai	kg	3.000	R\$ 2,55	R\$ 3,32
2	Abacate Manteiga	kg	3.000	R\$ 2,05	R\$ 2,67
3	Carambola	kg	3.000	R\$ 2,13	R\$ 2,77
4	Banana Caturra	kg	6.000	R\$ 0,90	R\$ 1,17
5	Banana Prata	kg	6.000	R\$ 1,90	R\$ 2,47
6	Banana Maçã	kg	6.000	R\$ 2,26	R\$ 2,94
7	Caqui Fuyu	kg	3.000	R\$ 2,46	R\$ 3,20
8	Caqui Chocolate/Café	kg	3.000	R\$ 2,18	R\$ 2,83
9	Goiaba Vermelha/Branca	kg	3.000	R\$ 1,80	R\$ 2,34
10	Laranja Pêra	kg	9.000	R\$ 0,80	R\$ 1,04
11	Laranja Lima	kg	9.000	R\$ 1,30	R\$ 1,69
12	Laranja Bahia	kg	9.000	R\$ 0,94	R\$ 1,22
13	Limão	kg	1.500	R\$ 1,28	R\$ 1,66
14	Maçã Fuji/Gala/ Argentina/Nacional	kg	15.000	R\$ 2,95	R\$ 3,84



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

15	Mamão Formosa	kg	12.000	R\$ 1,50	R\$ 1,95
16	Mamão Papaya	kg	12.000	R\$ 2,55	R\$ 3,32
17	Melão	kg	6.000	R\$ 2,00	R\$ 2,60
18	Morango	kg	10.000	R\$ 7,00	R\$ 9,10
19	Morgot/Poncã/Mexerica/Mimosa	kg	12.000	R\$ 1,53	R\$ 1,99
20	Melancia	kg	8.000	R\$ 0,73	R\$ 0,95
21	Pera Nacional	kg	30.000	R\$ 1,80	R\$ 2,34
22	Pera Yari	kg	30.000	R\$ 3,53	R\$ 4,59
23	Pêssego	kg	15.000	R\$ 2,70	R\$ 3,51
24	Kiwi	kg	20.000	R\$ 3,44	R\$ 4,47
25	Uva Itália/Rubi/Rosada/Verde/Thompson	kg	8.500	R\$ 3,21	R\$ 4,17

**GRUPO 3 – SUCOS E POLPA DE FRUTA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	Polpa De Fruta	Kg	28.000	R\$ 7,00	R\$ 9,10
2	Suco De Frutas Concentrados (Diversos Sabores)	Litro	30.000	R\$ 8,50	R\$ 11,05
3	Suco De Uva Integral *(Diversos Sabores)	Litro	40.000	R\$ 6,00	R\$ 7,80
4	Doce De Frutas/Geléia	Pote De 1kg	10.000	R\$ 6,80	R\$ 8,84
5	Vinagre De Uva	Litro	8.000	R\$ 2,80	R\$ 3,64

\*

**GRUPO 4 – PEIXES**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	POLPA DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO, peixe moído processado sem a cabeça, couro e vísceras e sem restos de espinhos. sem conservantes e corantes. embalados em pacotes plásticos de 1 kg, com rótulo, contendo informações nutricionais completas. O produto deverá ter registro no SIF/DIPOA	kg	3.000	R\$ 18,80	R\$ 24,44
2	Filé De Tilapia	kg	30.000	R\$ 17,50	R\$ 22,75

**GRUPO 5 – PÃES/BISCOITOS/CUCA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	PÃO NUTRITIVO FATIADO, contendo 500 gr. Nos sabores: Batata, cenoura, beterraba, mandioca, batata salsa, integral, centeio. Sem corantes e sem conservantes.	kg	10.000	R\$ 6,35	R\$ 8,26
2	Bolacha Caseira	kg	15.000	R\$ 7,70	R\$ 10,01
3	Cuca / Bolo Simples Sem Recheio	kg	15.000	R\$ 6,80	R\$ 8,84



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

**GRUPO 6 – FEIJÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	Feijão Preto Empacotado	kg	28.000	R\$ 1,95	R\$ 2,54
2	Feijão Cores Empacotado	kg	28.000	R\$ 2,80	R\$ 3,64
3	Amendoim	kg	4.000	R\$ 6,00	R\$ 7,80
4	Arroz Branco	kg	17.000	R\$ 2,12	R\$ 2,75

**GRUPO 7 – MACARRÃO CASEIRO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	Macarrão Caseiro	kg	17.000	R\$ 6,00	R\$ 7,80
2	Macarrão Com Ovos	kg	17.000	R\$ 3,00	R\$ 3,90

**GRUPO 8 – CHAMPIGNON**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	CHAMPIGNON em conserva. Sem conservantes e corantes artificiais. Deverá conter Cogumelo champignon, inteiros ou fatiados, salmoura (água, sal, acidulante). Embalagem plástica, peso drenado de 1 Kg. No rótulo deverá conter informações nutricionais, data de fabricação e data de validade.	kg	1.800	R\$ 23,00	R\$ 29,90

**GRUPO 9 – PAMONHA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	PAMONHA Salgada e Doce Cozida, Recheada Com Queijo. Consistência Firme E Macia. Embaladas Individualmente. Pesando No Máximo 200 Gr Cada Uma.	unidade	210.000	R\$ 2,50	R\$ 3,25
2	CROQUETE	Bandeja com 20 un.	20.000	R\$ 7,50	R\$ 9,75

**GRUPO 10 – LEITE E DERIVADOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	ACHOCOLATADO EM EMBALAGEM TETRAPACK, contendo soro de leite em pó, leite pasteurizado integral, açúcar, cacau em pó alcalino. com tabela de valores nutricionais.	Embalagem de 200 ml	28000	R\$ 0,89	R\$ 1,16



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

2	BEBIDA LÁCTEA, em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade. Com largura de 300mm e espessura de 75 microns. Com registro no Ministério da Agricultura. Diversos Sabores. Prazo de validade de 10 dias a contar da data de entrega.	litro	10.000	R\$ 2,00	R\$ 2,60
3	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL ESTERILIZADO, em LITRO embalagem TetraPak UHT contendo 1 litro. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	litro	80.000	R\$ 2,29	R\$ 2,97
4	LEITE LONGA VIDA DESNATADO ESTERILIZADO, LITRO em embalagem TetraPak UHT contendo 1 litro. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	litro	10.000	R\$ 2,45	R\$ 3,18
5	LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL ou padronizado, com teor mínimo de 3,0 % (três por cento) de gordura. Embalagem plástica com 1000 ml, rotulado conforme legislação vigente.	litro	20.000	R\$ 2,20	R\$ 2,86
6	IOGURTE	litro	10.000	R\$ 3,50	R\$ 4,55
7	DOCE DE LEITE PASTOSO	pote de 1 Kg	6.000	R\$ 7,14	R\$ 9,28
8	QUEIJO COLONIAL	kg	4.000	R\$ 11,00	R\$ 14,30
9	ACHOCOLATADO COM AÇÚCAR MASCADO	kg	28.000	R\$ 12,50	R\$ 16,25

**GRUPO 11 – MEL E DERIVADOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	MEL POTE	kg	10.000	R\$ 8,00	R\$ 10,40
2	MEL SACHÊ	kg	10.000	R\$ 8,90	R\$ 11,57

**GRUPO 12 – FARINÁCEOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Convencional	Produto Orgânico
1	Canjica	kg	18.000	R\$ 3,62	R\$ 4,70
2	Farinha De Milho Flocada	kg	15.000	R\$ 1,70	R\$ 2,21
3	Farinha De Trigo Branca	kg	15.000	R\$ 1,50	R\$ 1,95
4	Farinha De Trigo Integral	kg	15.000	R\$ 1,70	R\$ 2,21
5	Fubá	kg	17.000	R\$ 1,10	R\$ 1,43
6	Quirera De Milho	kg	17.000	R\$ 1,50	R\$ 1,95



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013  
ANEXO II

### DESCRIÇÃO COMPLETA DOS ITENS HORTÍCULAS E FRUTAS

Os produtos hortícolas deverão ser acondicionados em embalagens plásticas de modo a não haver danos físicos, mantendo a integridade original do produto. É proibida a utilização de caixas de madeira retornáveis. Devem ser procedentes de espécies de vegetais genuínas e atender às especificações abaixo:

- a) serem frescas;
- b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade;
- c) estarem livre de enfermidades, insetos e larvas;
- d) estarem livres de folhas externas sujas de terra e da maior possível de terra aderente;
- e) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- f) devem estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.

**ABÓBORA MORANGA** de primeira qualidade, casca lisa e brilhante sem rupturas, livre de danos mecânicos, peso médio de 2 kg.

**ABOBRINHA** com casca rajada, alternando listras verde-escuro e verde-claro, lisa e brilhante, com peso mínimo 150g. Deve estar firme e o cabo deve estar preso ao fruto.

**ACELGA (COUVE CHINESA)** grande de primeira qualidade (extra), folhas novas, de cor verde-claro e talo verde-esbranquiçado. Sua consistência deve ser firme, parecida à do repolho, de tal forma que estale quando se quebre o talo. As folhas internas devem estar viçosas.

**AGRIÃO** em maços de 400g, folhas sãs, sem rupturas, não poderão conter no maço folhas amareladas.

**AIPIM** descascado, higienizado e congelado em embalagens individuais de 1 kg.

**ALFACE AMERICANA** nova, fresca, de primeira qualidade, folhas sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), sem rupturas, folhas externas livres de terra; peso mínimo de 400g.

**ALFACE CRESPA** nova, fresca, de primeira qualidade, folhas sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), sem rupturas, folhas externas livres de terra; peso mínimo de 400g.

**ALFACE ROXA** nova, fresca, de primeira qualidade, folhas sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), sem rupturas, folhas externas livres de terra; peso mínimo de 400g.

**ALHO** Branco ou roxo, cabeça redonda, firme e cheia, e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos.

**ALHO PORÓ** novo, sem flores, de primeira qualidade, em maço de 4 (quatro) unidades, lavado, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos, hastes com diâmetro médio de 3 cm.

**ALMEIRÃO** nova, de primeira qualidade, folhas sãs e bem formadas, de cor verde (sem traços de descoloração), livre de danos mecânicos, em maços de peso médio de 400g.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

**BATATA INGLESA** comum, nova, de primeira qualidade, lavada, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos, sem imperfeições na superfície.

**BATATA DOCE** de primeira qualidade, casca roxa, lavada, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos.

**BATATA SALSA** de primeira qualidade, amarela, lavada, com comprimento médio de 12 cm.

**BERINJELA** extra “AA”, com o cabo em sua extremidade superior, casca de tom roxo forte, bem brilhante e firme. Não deve apresentar parte áspera ou machucada.

**BETERRABA** com folhas, de primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio.

**BRÓCOLIS (COUVE BRÓCOLIS)** de primeira qualidade, cor verde, bem formados, livre de danos mecânicos, em maços com peso mínimo de 400g ou cabeça de peso médio de 400g.

**CEBOLA** sem réstia, casca bem brilhante e lisa, sem início de brotos e sem sinais de começo de apodrecimentos.

**CEBOLA ROXA** sem réstia, casca bem brilhante e lisa, sem início de brotos e sem sinais de começo de apodrecimentos.

**CENOURA** extra AA de primeira qualidade, tamanho médio, sem folhas, com casca lisa, limpa, firme, cor laranja forte e uniforme, sem partes verdes.

**CHEIRO VERDE (Cebolinha e Salsinha)** - De primeira qualidade, com peso médio de 400g, contendo 50% de cada um.

**CHUCHU** de primeira qualidade, tamanho médio, casca sã, sem rupturas, livre de danos mecânicos.

**COUVE MANTEIGA** nova, de primeira qualidade, folhas sãs e bem formadas, de cor verde, livre de danos mecânicos, em maços de peso médio de 400g.

**COUVE-FLOR** com folhas, peso mínimo de 2kg, os buquês devem estar bem fechados, sem espaços entre eles. Sua coloração deve ser creme - amarelada, e não deve haver manchas escuras. As folhas de seus buquês devem ser bem verdes e os buquês não devem estar achatados, sem danos mecânicos.

**ERVILHA TORTA** nova, de primeira qualidade, de cor verde, sãs (livre de enfermidade, parasitas e larvas), bem formadas, não apresentarem sujidades; não conterem corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estarem livre de terra aderente a casca.

**ESCAROLA** nova, de primeira qualidade, folhas sãs e bem formadas, de cor verde (sem traços de descoloração), livre de danos mecânicos, em maços de peso médio de 450g.

**ESPINAFRE** de primeira qualidade, em maços de no mínimo 30 folhas e peso médio de 400g, com folhas sãs e bem formadas.

**INHAME** novo, de primeira qualidade, sãs (livre de enfermidade, parasitas e larvas), bem formadas, não apresentarem sujidades; não conterem corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estarem livre de terra aderente a casca, peso médio de 300-500g.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

**MILHO VERDE** novo, de primeira qualidade, (livre de enfermidade, parasitas e larvas), bem formados, sem palha, sem “cabelos de milho”, limpos; não apresentarem sujidades; não conterem corpos estranhos aderentes a superfície externa (impurezas); estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

**PEPINO** de primeira qualidade, frutos médios de preferência retos, com a casca bem verde, firme e lustrosa, sem rupturas.

**PIMENTÃO VERDE** / Amarelo de primeira qualidade, tamanho médio, superfície sã, lisa e brilhante, sem rupturas ou danos mecânicos.

**QUIABO** novo, de primeira qualidade, são (livre de enfermidade, parasitas e larvas), bem formadas, não apresentarem sujidades; não conterem corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estarem livre de terra aderente a casca.

**RABANETE** novo, de primeira qualidade, sãs (livre de enfermidade, parasitas e larvas), bem formadas, não apresentarem sujidades; não conterem corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estarem livre de terra aderente a casca.

**REPOLHO ROXO** novo, de primeira qualidade, folhas sãs, bem compactas, sem rupturas, graúdo, com peso unitário mínimo de 1,5kg.

**REPOLHO VERDE** novo, de primeira qualidade, folhas sãs, bem compactas, sem rupturas, graúdo, com peso unitário mínimo de 1,5kg.

**RÚCULA** nova, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com peso mínimo de 300g.

**TOMATE** grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, bem desenvolvidos, bem formados, limpos, livres de danos fisiológicos ou mecânicos, e pragas, em perfeito estado de conservação.

**TOMATE CEREJA** grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, bem desenvolvidos, bem formados, limpos, livres de danos fisiológicos ou mecânicos, e pragas, em perfeito estado de conservação, em embalagens de 500g.

**VAGEM** tenra, que seja quebradiça ao forçar com a mão. Tom verde-claro e brilhante, nunca amarelado.

**AMEIXA VERMELHA** de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie, grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes, em caixas com 8 ou 16 kg.

**CAQUI FUYU** de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas ou danos, em caixas com de 10 ou 18 kg.

**KIWI** graúdo, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, cor, aroma e sabor característicos da espécie, firmes, em caixas de 8 kg.

**MAÇÃ EVA** de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie, sãs (livre de doenças, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes, frutos médios a graúdos, em caixas com 18 kg.

**MELANCIA** de primeira qualidade, casca lisa e brilhante, sem rupturas, com coloração própria, livre de danos mecânicos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

**MORANGO** de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes. O morango deve ser entregue em caixas de papelão de 1,2 kg (4 cumbucas).

**PÊRA NACIONAL** de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie, sãs (livre de doenças, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes, frutos médios a graúdos, em caixas com 18 kg.

**PÊSSEGO** nacional de primeira qualidade, casca sem rupturas, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, em caixas de 22 kg.

**UVA ROSADA** de primeira qualidade, casca sem rupturas, livres de danos físicos causados pelo manuseio e transporte, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, em caixas de 8 kg.

## DOS PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE

### CARACTERIZAÇÃO

#### 1. FRUTAS

De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, devendo:

- a) ser frescas;
- b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) não conter substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- e) estar isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- f) estar adequadas aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.

#### 2. ABACAXI PICADO CONGELADO

Fruta descascada, retirado o miolo, picada e congelada. O produto deve ser 100% natural, preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas, insetos, micro-organismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada. Deve estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

#### EMBALAGEM

A embalagem deverá conter de 200 gramas a 1 kg de abacaxi e ser plástica, atóxica e asséptica.

#### ROTULAGEM

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

Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### 3. PINHÃO

A semente deve ser fresca, livre de fungos e perfurações causadas por insetos e sem brotamento. Deve ser 100% natural, limpo e isento de parasitos, insetos, micro-organismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter acréscimo de qualquer tipo de substância.

### 4. SUCOS E POLPA DE FRUTA CONGELADA

Polpa de fruta congelada, deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, micro-organismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e / ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.

As frutas permitidas para polpa são: açaí, acerola, goiaba, graviola, kiwi, manga, maracujá, morango, melão, pera, pêssego e uva.

#### EMBALAGEM

A embalagem primária deverá conter de 20 a 200 gr de polpa, ser de plástico atóxico e asséptico.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

#### ROTULAGEM

No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento.

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### 5. SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS (UVA e MARACUJÁ)

Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do Maracujá (*Passiflora* spp.) ou da Uva (*Vitis* spp.), através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto não deverá conter corantes e aromas naturais e artificiais adicionados, nem substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Os percentuais mínimos de sólidos solúveis são de 50° Brix para maracujá e 65° Brix para uva.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009).

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem de vidro ou plástica com capacidade mínima de 500 ml a 1 litro, hermeticamente fechada.

#### ROTULAGEM

No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada, percentual de concentração, procedência e informação nutricional.

#### VALIDADE

No mínimo 2 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### 6. SUCO DE UVA INTEGRAL

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

de açúcares e na sua concentração natural. Concentração mínima de sólidos solúveis de 14° Brix.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004).

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem de vidro ou plástica com capacidade mínima de 500 ml a 2 litros, atóxica, virgem, hermeticamente fechada e não transparente.

#### ROTULAGEM

No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional.

#### VALIDADE

No mínimo 2 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

\* O suco poderá ser de outros sabores (maracujá, laranja, maçã...), contanto que se mantenham as mesmas condições de especificação.

### **7. DOCE DE FRUTAS/GELÉIA**

Com consistência homogênea e lisa, ausência de cristais de açúcar.

#### EMBALAGEM.

O produto deve ser apresentado em pote plástico contendo no mínimo 400g e no máximo 1 kg.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.

### **8. POLPA DE PEIXE CONGELADA**

Caracteriza-se por carne de peixe moída, obrigatoriamente tilápia, limpa, clara, sem pele, escamas, couro, cabeça, espinha e vísceras. Oriunda através do processo de moagem ou despulpagem da carne do peixe. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de -18º C no momento da entrega. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deve possuir o carimbo do SIF/SIP/SIM para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação, bem como possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).

#### EMBALAGEM

O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. As embalagens deverão ser de 1 a 2 kg.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 3 meses a partir da data da entrega.

### 9. FILÉ DE TILÁPIA

Congelado, sem escamas, pele ou espinhas, com perda máxima de peso no degelo de 2% do peso bruto e validade mínima de 12 meses. Embalagem plástica de 1kg.

### 10. PÃO NUTRITIVO FATIADO

O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outro organismo, micro-organismo ou substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros e/ou pontos negros. A cor da parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; O cheiro e o sabor devem ser próprios.

#### EMBALAGEM

Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica de no mínimo 400 gramas, transparente, íntegra, descartável, tóxica, corretamente fechada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 5 dias a partir da data de entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **11. CUCA/ BOLO SIMPLES SEM RECHEIO**

Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Não é tolerado o emprego de corantes na sua confecção.

Deve se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, estar ausente de sujidades, parasitos, larvas e qualquer outro organismo, micro-organismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O seu aspecto deverá ser de massa cozida ou assada, sem sinais de queimaduras, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios. Não deverá possuir recheio nem cobertura que leve leite, creme de leite, nata, chantilly, leite condensado e ovos crus em sua composição.

#### EMBALAGEM

Deve estar acondicionado em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo de 7 dias após entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **12. BOLACHA CASEIRA**

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 organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção das bolachas.

#### EMBALAGEM



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

Deve estar acondicionado em embalagem plástica de 500g a 2kg, íntegra, atóxica e bem fechada.

#### ROTULAGEM

No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação “bolacha” seguida da substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso, seguida da denominação “caseira”, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

#### VALIDADE

No mínimo 5 dias a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### 13. FEIJÃO PRETO/CORES

Grãos inteiros e maduros com classificação até Tipo 2, preto e/ou cores, estar isento de insetos e outras sujidades.

#### EMBALAGEM

Acondicionados em embalagens plásticas transparentes de 1kg, íntegras, descartáveis, atóxicas e bem fechadas.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### 14. AMENDOIM

Descascado, cru. Em embalagem de até 1 kg. Prazo de validade de 8 meses a contar da data de entrega.

### 15. MACARRÃO CASEIRO

Produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo. Deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, micro-organismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana e apresentar cor, textura, odor e sabor característicos.

#### EMBALAGEM



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

Deverá estar acondicionado em embalagem de 500 gramas a 1 Kg, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **16. BEBIDA LÁCTEA**

- a) O produto deverá ser elaborado com leite, preparado de fruta e demais ingredientes nas quantidades determinadas por legislação específica.
- b) Características organolépticas: cor, odor e sabor próprios.
- c) Textura: característica.
- d) O produto deverá apresentar embalagem atóxica, resistente e devidamente vedada, que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo à legislação em vigor.
- e) Cada embalagem deverá conter 1000 ml (mil mililitros).
- f) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- g) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 10°C no ato da entrega.

#### EMBALAGEM

Deverá ser embalado em pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, e contendo 1 litro.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **17. IOGURTE**

Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do Ph do leite, ou reconstituído, através fermentação láctica mediante ação decultivos de microorganismos específicos (IN 46/2007-MAPA). O produto deverá



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

apresentar registro em órgão de inspeção competente e ser isento de aditivos químicos como corantes, conservantes, aromatizantes e espessantes artificiais. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado); Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias lácticas como: protosimbíóticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Não podem conter: óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, nem espessantes, amidos ou farinhas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou (SIM) Serviço de Inspeção Municipal para atestar qualidade sanitária e estar em conformidade com a legislação.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA IN 22/2005).

#### EMBALAGEM

Deverá ser embalado em pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, e contendo 1 litro.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **18. DOCE DE LEITE**

Pastoso, com consistência homogênea e lisa e ausência de cristais de açúcar.

#### EMBALAGEM

Pote plástico contendo no mínimo 400g e no máximo 1 kg.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

### **19. QUEIJO COLONIAL**

O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Não poderá apresentar temperatura superior à 8°C no ato da entrega.

#### **EMBALAGEM**

Pacote plástico transparente pesando no mínimo 500g e no máximo 1 kg.

#### **ROTULAGEM**

O rótulo deverá indicar no mínimo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.

#### **VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias no momento da entrega.

### **20. MEL**

Puro, sem conservantes, corante ou aromatizante. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.

#### **EMBALAGEM**

Embalados em sachês plásticos, pesando no mínimo 20g e no máximo 100g.

### **21. OVOS**

Ovos brancos e caipiras com casca lisa, limpos e sem trincas, com registro no Ministério da Agricultura e/ou SIF e/ou CISPOA.

#### **EMBALAGEM**

Ovos brancos em embalagem com 12 unidades, em caixa de papelão. Ovos caipiras em embalagem com 30 unidades, em caixa de papelão.

### **22. FUBÁ**

Produto obtido a partir da moagem de grãos sadios e germinados. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

#### **EMBALAGEM**

Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente de 1, íntegra, atóxica e bem fechada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

#### **23. FARINHA DE TRIGO**

Embalada em pacotes de 5 Kg. No seu rótulo deverá conter informação nutricional, prazo de validade/lote. O sistema de fechamento ou vedação da embalagem não deve ser costurado. Prazo de validade mínimo de 110 dias a contar da data da entrega

#### **24. QUIRERA DE MILHO**

É o produto obtido de grãos sadios germinados de milho. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve estar isento de insetos e outras sujidades.

#### EMBALAGEM

Deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente de 500 gr a 1 kg, íntegra, atóxica e bem fechada.

#### ROTULAGEM

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

#### VALIDADE

No mínimo 3 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

#### **25. CROQUETE DE MILHO**

Congelado, com milho proveniente da Agricultura Familiar, empanado com farinha de rosca. Porcionados em bandejas contendo de 10 a 20 unidades e medindo aproximadamente 10cm.

#### **26. VINAGRE DE UVA**

Embalagem com 750ml. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

## TRANSPORTE DOS GÊNEROS

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

Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.

Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

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

O transporte de produtos congelados e de origem animal, deverão garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

Refrigeração: ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C para os produtos de origem animal.

Congelamento: a -18 °C com tolerância até -15 °C para os produtos congelados.

O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

## CARACTERIZAÇÃO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS EMBALADOS A VÁCUO

### ESPECIFICAÇÃO

Abóbora seca, cortada em cubos de aproximadamente 3,0 cm x 3,0 cm x 3,0 cm, sem casca e sem sementes embalada à vácuo, em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg.

Abobrinha verde cortada em cubos ou fatiada (embalada a vácuo), em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg.

Acelga/couve chinesa (embalada a vácuo) em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg.

Aipim/mandioca descascada (embalada à vácuo) em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg.

Alho debulhado, descascado, picado (embalado à vácuo). Em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg. Temperatura para o transporte: -1°C e 0°C.

Batata doce descascada: Em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

Batata inglesa descascada. Em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg. (embalada à vácuo)

Beterraba descascada. Cortada em cubos ou rodela, em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg. (embalada à vácuo)

Brócolis sem folhas. Em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg. (embalado à vácuo)

Cebola branca (embalada à vácuo) em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg.

Cenoura descascada e sem folhas em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Cheiro verde em embalagens plásticas pesando no mínimo 50 gr e máximo de 100 gr (embalada à vácuo)

Chuchu descascado, cortado em cubos de aproximadamente 3,0 cm x 3,0 cm x 3,0 cm, em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Couve manteiga picada, em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Couve flor sem folhas, em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Ervilha em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Escarola/chicória em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalada à vácuo)

Espinafre em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalado à vácuo)

Inhame descascado em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalado à vácuo)

Melão caipira, sem sementes, descascado, picado em cubos de aproximadamente 3,0 cm x 3,0 cm x 3,0 cm, embalado em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg (embalado à vácuo)

Morango sem folhas em embalagens plásticas, pesando no mínimo 300gr e no máximo 1 kg embalado à vácuo

Tomate embalado a vácuo. Em embalagens plásticas transparentes, pesando no mínimo 300 gr e no máximo 1kg.

Vagem (embalado à vácuo) em embalagens plásticas transparentes, pesando no mínimo 300 gr e no máximo 1kg.

### **CONSIDERAÇÕES GERAIS**

As embalagens dos produtos embalados a vácuo deverão ser transparentes, podendo ser em bandejas plásticas e/ou bandejas de isopor, bem como pacotes plásticos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; e outras legislações pertinentes.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

ANEXO III  
(MODELO)

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR - DAP/ANO  
Referência: CHAMAMENTO PÚBLICO EDITAL Nº 00x/2013

A \_\_\_\_\_ **(nome da Cooperativa ou Associação)** \_\_\_\_\_,  
pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **00.000.000/0000-00**, com  
sede na rua, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, na Cidade de  
\_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu  
representante legal, Sr.(a) (nome), (nacionalidade), portador do Registro Geral sob nº  
\_\_\_\_\_, residente na Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_,  
Cidade de \_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, inscrito no CPF \_\_\_\_\_,  
nº \_\_\_\_\_, na \_\_\_\_\_, DECLARA, que se responsabiliza pelo cumprimento do  
Art. 24 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013, 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)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

ANEXO III  
(MODELO)

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2013

**I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**

**A. GRUPO FORMAL OU PESSOA FÍSICA**

<b>1.NOME DO PROPONENTE</b>		<b>2.CNPJ</b>	
<b>3. ENDEREÇO:</b>	<b>4.MUNICÍPIO</b>	<b>5. CEP</b>	
<b>6. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL EMAIL</b>	<b>EMAIL</b>	<b>7.CPF</b>	<b>8. DDD/FONE</b>
<b>9.BANCO</b>	<b>10. N° DA AGÊNCIA</b>	<b>11. CONTA CORRENTE</b>	

**B. FORNECEDORES (ASSOCIADOS OU COOPERADOS) PARTICIPANTES**

<b>1.NOME</b>	<b>2.CPF</b>	<b>3.DAP</b>	<b>4.N° AGENCIA</b>	<b>5. N° DA CONTA CORRENTE</b>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Dec. nº 26.099/2013


**II. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**

1. NOME DA ENTIDADE <b>PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA</b>	2. CNPJ <b>76.105.535/0001-99</b>
3. ENDEREÇO <b>RUA PEDRO DRUSZCZ, Nº 111 - CENTRO</b>	4. MUNICÍPIO <b>ARAUCÁRIA - PR</b>
5. NOME DO REPRESENTANTE <b>OLIZANDRO JOSÉ FERREIRA</b>	

**III. RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS**

1. NOME DO AGRICULTOR FAMILIAR	2. PRODUTO	3. UNIDADE	4. QUANTIDADE	5. VALOR UNITARIO	6. VALOR TOTAL
					R\$ 0,00
					R\$ 0,00
<b>TOTAL DO AGRICULTOR</b>					<b>R\$ 0,00</b>
					R\$ 0,00
					R\$ 0,00
<b>TOTAL DO AGRICULTOR</b>					<b>R\$ 0,00</b>
					R\$ 0,00
					R\$ 0,00
<b>TOTAL DO AGRICULTOR</b>					<b>R\$ 0,00</b>
					R\$ 0,00
					R\$ 0,00
<b>TOTAL DO AGRICULTOR</b>					<b>R\$ 0,00</b>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec. nº 26.099/2013

**VI. CARACTERIZAÇÃO DO FORNECEDOR**

**Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as condições conferem com as condições de fornecimento**

**LOCAL E DATA**

**TELEFONE / E-MAIL**

**ASSINATURA**