

**Edital da Chamada Pública nº 001/2021 – FUNDEPAR**  
**Fornecimento da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar da Rede  
Pública Estadual de Ensino - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**

**O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR** torna público que realizará Chamada Pública nos seguintes termos:

Projetos de venda de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, respeitando o limite individual de venda por agricultor familiar de no máximo R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, conforme condições constantes deste Edital.

Abertura do Sistema Eletrônico Merenda para Elaboração dos Pré-Projetos de Venda: **das 08h00 do dia 09/12/2021 até 17h00 do dia 13/01/2022** (horário de Brasília).

**Condições Gerais da Chamada Pública**

**1. OBJETO**

1.1. Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual de ensino que integra o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino, localizados nos 399 municípios do estado do Paraná, e no armazém central (fubá), conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo XIV).

1.2. Os gêneros alimentícios serão remunerados com base nos preços definidos no Termo de Referência - Anexo XIV deste Edital, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa ao valor do serviço, em relação à tabela de remuneração adotada.

1.3 O processo terá as seguintes etapas:

- a) Inscrição/Cadastro de Proponentes e de Projetos de Venda
- b) Classificação
- c) Habilitação
- d) Contratação

1.4 A divulgação da lista dos fornecedores classificados não impõe a contratação, na hipótese de não serem necessárias às entregas. Todavia, se a Administração precisar do fornecimento observará a pontuação dos fornecedores e os projetos habilitados e classificados.

**1.5 VALOR A SER APLICADO ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR:** O valor estimado para a contratação através da agricultura familiar com fundamento no Art. 14, §1º da Lei Federal nº 11.947/2009 é de **R\$ 120.000.000 (cento e vinte milhões de reais)**, sendo R\$ 80 milhões em 2022 e R\$ 40 milhões em 2023 (1º semestre).

## **2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

As despesas decorrentes do objeto deste Edital correrão à conta da Dotação Orçamentária 4103.12368064.461 – Merenda Escolar, Rubrica 33903200/3201, Fonte de Recurso 116 – Recurso Federal.

## **3. LOCAL PARA OBTENÇÃO DO EDITAL:**

Endereço da internet <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> ou junto ao Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80035-050, Curitiba/PR, com horário de atendimento ao público de segunda a sexta-feira, das 08h (oito horas) às 12h (doze horas) e das 13h (treze horas) às 17h (dezessete horas).

## **4. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES**

4.1 As dúvidas, informações, recursos administrativos ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser dirimidos somente pela Comissão de Análise e Julgamento, mediante solicitação por escrito e enviada pelo e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br).

4.2 Os pedidos de impugnação deverão ser protocolados no FUNDEPAR, no prazo de até 2 (dois) dias úteis antes da data de encerramento do Sistema Eletrônico, ou remetidos por e-mail para o endereço eletrônico [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br). Serão consideradas como data e hora de recebimento aquelas indicadas no carimbo de recebimento ou no e-mail, conforme for o caso.

4.3 Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

4.4 Caberá à Comissão de Análise e Julgamento decidir acerca do pedido de impugnação do Edital, em até 02 (dois) dias úteis. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização da Chamada Pública.

## **5. LOCAL DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

Exclusivamente por meio do Sistema Eletrônica Merenda. Endereço: <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar>.

## 6. PARTICIPAÇÃO

6.1 As cooperativas e associações, daqui em diante denominadas somente como **PROPONENTES**, além de dispor dos recursos materiais e tecnológicos necessários ao acesso e operação dos sistemas eletrônicos inerentes à participação na Chamada Pública (Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS e Sistema Eletrônico Merenda), deverão atender a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.

6.2 A participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídas com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE consta na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

6.3 É permitida a participação somente de fornecedores que possuem DAP jurídica.

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

6.5 Estará impedido de participar de qualquer fase do processo, a PROPONENTE que se enquadre em uma ou mais situações descritas a seguir:

6.5.1 Estar cumprindo penalidade de suspensão temporária de participar em Chamada Pública e de contratar com a Administração, motivada pelas hipóteses previstas no artigo 154 da Lei Estadual nº 15.608/2007;

6.5.2 Ser declarado inidôneo pela administração direta e indireta da União, Estados ou Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo, inclusive, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do Poder Público e das Fundações por ele instituídas ou mantidas;

6.5.3 Estar cumprindo penalidade de impedimento de licitar, aplicada pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios;

6.5.4 Enquadrar-se em quaisquer das hipóteses previstas no artigo 16 da Lei nº 15.608/2007;

6.5.5 Estar em situação de irregularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual ou Municipal, incluindo débitos trabalhistas e aqueles oriundos de Contribuição ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.5.6 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação com DAP Jurídica que participe desta Chamada Pública;

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

6.5.7 Que um ou mais membros da diretoria da PROPONENTE mantenha, direta ou indiretamente, sociedade ou participação com servidor ou dirigente ligado, por vínculo formal ou não ao Fundepar.

6.5.8 Não funcione no País, se encontre sob falência, concurso de credores ou recuperação judicial, nos termos da Lei Federal nº 11.101/2005, dissolução ou liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição.

6.6 A participação nesta Chamada Pública implica na aceitação das condições estabelecidas neste Edital e na legislação aplicável.

6.7 Além destas condições gerais deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação eventualmente fixadas no Edital.

6.8 É de fundamental importância que as PROPONENTES acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico.

6.9 O processo de classificação da Chamada Pública ocorrerá exclusivamente através do Sistema Eletrônico Merenda, no endereço <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> sendo obrigatório o cadastro geral de associados/cooperados e do pré-projeto de fornecimento.

## **7. COMISSÃO DE ANÁLISE E JULGAMENTO**

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento é composta por servidores (as) públicos (as) ocupantes de cargo de provimento permanente e temporário designados pelo Diretor Presidente do FUNDEPAR por meio da Portaria nº 421/2021, publicada em Diário Oficial do Estado do Paraná, com habilidade técnica para procederem à inscrição, classificação e avaliação dos (as) interessados.

## **8. CADASTRO DE PROJETOS DE VENDA**

8.1 O cadastro dos projetos de venda está detalhado no Anexo I.

## **9. PONTUAÇÃO/CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO**

9.1 A classificação dos Pré-projetos de Fornecimento, devidamente cadastrados e efetivados, será realizada eletronicamente através do Sistema Eletrônico Merenda, com base nos critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

9.2 A classificação dos pré-projetos de fornecimento ocorrerá mediante pontuação conjugada, obtida nas categorias LOCAL E TIPO.

9.3 A pontuação como LOCAL - município, região imediata ou intermediária, estado ou país será obtida onde a PROPONENTE tiver maior número absoluto de DAPs principais registradas na DAP Jurídica.

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

- 9.4.1 Município – 16 pontos;
- 9.4.2 Região imediata – 12 pontos;
- 9.4.3 Região intermediária – 8 pontos;
- 9.4.4 Estado – 4 pontos;
- 9.4.5 País – zero pontos.

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

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

9.7 A demonstração de como é definida a pontuação de cada categoria local consta no Anexo XI.

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

- 9.8.1 Mais de 50% de DAPS principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – 2 pontos;
- 9.8.2 Mais de 10% de detentores de DAPs principais com certificação orgânica – 1 ponto.

9.9 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses.

9.10 No caso de empate entre PROPONENTES categorizados como assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses, terão prioridade as com maior porcentagem de DAPS PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.

9.11 No caso de empate entre PROPONENTES caracterizados como orgânicos e agroecológicos, terão prioridade as com maior porcentagem de certificação orgânica.

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

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

9.14 Em caso de persistência de empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior porcentagem de DAPS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da DAP Jurídica.

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

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

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

9.18 A pontuação obtida será divulgada por município e PROPONENTE no endereço eletrônico < <http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico> >, a partir da data da finalização pela Comissão de Análise e Julgamento desta Chamada Pública.

9.19 Após a PROPONENTE ser convocada para celebração de contrato, o Projeto Final de Fornecimento com os locais e grupos classificados e habilitados será gerado no Sistema Eletrônico Merenda.

## **10. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

10.1 As PROPONENTES classificadas e que estiverem com o Cadastro no GMS e documentação técnica no Sistema Merenda regulares **não precisam enviar nenhuma documentação**. As certidões serão consultadas e emitidas pela Comissão de Análise e Julgamento.

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

10.3 Em caso de envio de documentação física por meio de empresa de serviços de entrega, esta deverá ser remetida à Comissão de Análise e Julgamento, em envelope lacrado, com os dizeres:

- a) Chamada Pública nº 001/2021 – FUNDEPAR;

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

- b) Destinatário: Comissão de Análise e Julgamento – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) – Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba, Paraná;
- c) Remetente (na parte posterior): Razão Social da PROPONENTE (sem abreviaturas, conforme registro no CNPJ) e endereço completo.

10.4 Caso a PROPONENTE opte por apresentar os documentos pessoalmente, deverá ser observado o horário de funcionamento do FUNDEPAR, das 08h às 17h nos dias úteis.

10.5 A documentação enviada por meio de empresa de serviços de entrega será aceita até o 3º (terceiro) dia útil após a data limite de envio, desde que a data de postagem comprove o cumprimento do prazo estipulado. Esta regra se aplica inclusive a eventuais greves dos Correios®, cabendo a PROPONENTE providenciar a entrega da documentação por outros meios.

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

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

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

10.9 Recebidos os documentos, a Comissão de Análise e Julgamento examinará as condições de habilitação da PROPONENTE.

## **11. CLASSIFICAÇÃO**

11.1 Será classificada a PROPONENTE que obtiver maior pontuação, atender as condições e apresentar os documentos exigidos para habilitação conforme previsto no presente Edital, devidamente validado pela Comissão de Análise e Julgamento.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

11.2 Itens ou grupos previamente classificados que não sejam habilitados resultarão na alteração do Projeto Final de Fornecimento.

11.3 O resultado da classificação será divulgado no endereço <<http://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamamento-Publico>> após a conclusão dos trabalhos de análise do atendimento dos requisitos e da documentação de habilitação pela Comissão de Análise e Julgamento.

## **12. RECURSOS E ESCLARECIMENTOS RELATIVOS A CLASSIFICAÇÃO**

12.1 Caberá recurso, sem efeito suspensivo, dirigido à Comissão de Análise e Julgamento, interposto em prazo não excedente a 05 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da classificação.

12.2 O recurso ou pedido de esclarecimento pode ser registrado no Sistema Eletrônico Merenda, em campo próprio, ou enviado eletronicamente para [chamadapublica@fundepar.pr.gov.br](mailto:chamadapublica@fundepar.pr.gov.br) ou protocolado no FUNDEPAR.

12.3 Uma vez admitida pela Comissão de Análise e Julgamento a intenção de recurso e síntese das suas razões, os demais licitantes serão notificados e, caso queiram, poderão apresentar suas contrarrazões no prazo comum de 05 (cinco) dias úteis, a partir do término do prazo do recorrente.

12.4 O recurso será decidido pela autoridade competente do órgão no prazo de até 05 (cinco) dias do seu recebimento, publicando-se, em seguida o resultado no Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná.

12.5 As solicitações de esclarecimento serão respondidas ao solicitante somente por meio eletrônico.

12.6 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7 Na hipótese da PROPONENTE julgar necessário esclarecimento a respeito da Chamada Pública, os autos eletrônicos do processo licitatório poderão ser solicitados à Comissão de Análise e Julgamento.

12.8 O silêncio da PROPONENTE ou de seu representante legal, na oportunidade própria, implicará na decadência do direito de recorrer.

12.9 A contagem dos prazos previstos neste item do Edital se dará sempre em dias úteis.



12.10 Os recursos admitidos serão processados em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

### **13. ADEQUAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA**

13.1 Caso as ofertas classificadas ultrapassem o valor total estimado no Edital, as contratações de quantidades e grupos de alimentos serão readequadas pelo FUNDEPAR.

13.2 O ajuste previsto acima será embasado nas normativas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), priorizando a compra de alimentos perecíveis, a necessidade nutricional dos alunos, a composição diversificada dos cardápios, hábito alimentar dos alunos, orçamento disponível, adequação ao custo unitário da porção do grupo, a universalidade e igualdade do atendimento, os itens cujo fornecimento se dá exclusivamente pela agricultura familiar, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas semanais, hortaliças e semente, legumes e tubérculos I e II, temperos, panificados, frutas anuais, leite, suco/polpa de frutas, iogurte, arroz e feijões, ovos, grãos, farinhas, complementos e origem animal.

13.3 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes classificadas em municípios/regiões do entorno dos locais sem proposta, verificando o interesse e a possibilidade de fornecimento aos municípios/escolas sem oferta, mantidas as regras previstas neste Edital.

### **14. DESISTÊNCIA APÓS CLASSIFICAÇÃO**

14.1 Após a classificação, é possível a desistência total ou parcial (grupos e/ou municípios) da proposta, dentro do prazo concedido pela Comissão, após o qual será convocada a próxima PROPONENTE classificada.

14.2 Após a classificação decorrente da primeira etapa de desistências, as PROPONENTES segundas colocadas poderão registrar a desistência total ou parcial (grupos e/ou municípios) da proposta, dentro do prazo concedido pela Comissão.

14.3 Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

## 15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1 Verificada a aceitabilidade da proposta, a regularidade, a habilitação, a classificação e decididos os recursos, a Comissão de Análise e Julgamento fará a adjudicação do objeto e o encaminhamento do procedimento à autoridade competente para homologação.

## 16. CONTRATAÇÃO

16.1 As obrigações desta Chamada Pública serão formalizadas por meio de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independentemente de sua transcrição.

16.2 O FUNDEPAR convocará a PROPONENTE adjudicatária para assinar o contrato e, para tanto:

16.2.1 Enviará o contrato para a PROPONENTE, devendo ser assinado em até 20 (vinte) dias a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste Edital. Caso a PROPONENTE não assine, se recuse a assinar o instrumento contratual ou não regularize o GMS, a CONTRATANTE convocará a próxima proponente classificada para fazê-lo.

16.3 A partir da contratação, e com base no Projeto Final de Fornecimento, a contratada deverá iniciar as entregas, no prazo de até 30 dias corridos, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

16.4 Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

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

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

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

16.6 No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a contratada será previamente comunicada.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

- 16.7 O contrato poderá ser rescindido pela Administração nas seguintes hipóteses:
- 16.7.1 Unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas nos artigos 129 e 130 da Lei Estadual nº 15.608/2007;
  - 16.7.2 Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Chamada Pública, desde que haja conveniência para a Administração;
  - 16.7.3 Judicialmente, nos termos da legislação.

16.8 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

16.9 O instrumento de parceria será celebrado de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira, respeitado o interesse público e desde que caracterizadas a oportunidade e conveniência administrativas. A seleção de propostas não obriga a administração pública a firmar o instrumento de parceria com quaisquer dos proponentes, os quais não têm direito subjetivo ao repasse financeiro.

## **17. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

17.1 O prazo de vigência será de 17 (dezesete) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

18.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e nota fiscal.

18.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

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

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

18.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

18.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

18.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

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

18.9 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e os custos de logística e contribuição associativa serão decididos no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

18.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

## **19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

19.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

19.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

19.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

19.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

19.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

19.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

19.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

19.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## **20. FORMA DE PAGAMENTO**

20.1 O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou nota do produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

20.2 O pagamento das entregas ponto a ponto será efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo VII e municípios jurisdicionados a cada NRE no Anexo VIII).

20.3 O pagamento das entregas no armazém central será efetuado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

20.4 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

20.5 As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.

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

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

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

20.7 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – **Banco do Brasil**, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, regulamentado pela Resolução da SEFA nº 1212/2016, sendo obrigação tempestiva e formal da contratada informar ao FUNDEPAR os dados bancários.

20.8 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo “**Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE**” (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

20.9 As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## 21. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

21.1 A fiscalização do cumprimento do contrato ficará a cargo do FUNDEPAR, Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Paraná e demais órgãos fiscalizadores.

21.2 As atribuições do gestor e do fiscal do contrato constam no Termo de Referência, Anexo XIV.

## 22. PENALIDADES

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

22.1 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem nas sanções administrativas previstas na Lei Estadual nº 8.666/1993 e Lei Estadual nº 15.608/2007, estarão sujeitas às penalidades previstas nas legislações acima citadas, quando couber;

22.2 A PROPONENTE e a CONTRATADA que incorrem em infrações administrativas sujeitam-se às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- e) As sanções previstas no item anterior poderão ser aplicadas à PROPONENTE, ao adjudicatário e à contratada, cumulativamente com a multa.
- f) A advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação, desde que não acarrete prejuízos para a CONTRATANTE.

22.3 A multa, cujo montante será de 0,1% até 1% do valor total contratado ou previsto para o lote no qual foi classificado, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento de Chamada Pública;
- b) Não manter sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

22.4 Multa de mora diária de até 0,3%, calculada sobre o valor global do contrato, por dia de atraso no fornecimento e entrega do objeto contratual, até o limite máximo de 20%.

22.5 Multa, cujo montante será de 10% até 20% do valor total contratado, em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

22.6 A suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Recusar-se, injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste Edital;
- b) Não manter sua proposta;
- c) Abandonar a execução do contrato;
- d) Incorrer em inexecução contratual.

22.7 A declaração de inidoneidade, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada à PROPONENTE ou à CONTRATADA que:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- d) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- e) Agir de má fé na relação contratual;
- f) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de ilícitos praticados, em especial infrações à ordem econômica definidas em lei.
- h) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

22.8 Os efeitos das penalidades de declaração de inidoneidade e de suspensão do direito de contratar com a Administração, estendem-se:

- a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra que figurarem como sócios;
- b) As pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas na alínea “a”.

22.9 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

- a) A proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- b) Os danos resultantes da infração;
- c) Situação econômica financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- d) Reincidência, assim entendida à repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

22.10 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007 e da Lei Federal nº 8.666/1993.



*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

22.11 A responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014;

22.12 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

20.13 O não cumprimento da entrega da quantidade/grupos contratados poderá implicar na rescisão do respectivo contrato, podendo, caso seja de interesse da contratante, ser efetuada a contratação do segundo colocado no processo de classificação.

22.14 O FUNDEPAR, por prazo não superior a 90 (noventa) dias, sem prejuízo à cominação de sanções administrativas ou penais, suspenderá imediatamente o fornecimento do produto contratado quando for constatada irregularidade no recebimento, processamento ou distribuição que envolva grave risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou que comprometa a qualidade do produto em decorrência de contrariedade às normas higiênico-sanitárias não prontamente sanáveis ou ao estabelecido nos anexos.

### **23. REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

23.1 O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

23.2 No interesse da Administração, o valor da contratação poderá sofrer acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento), desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora.

### **24. DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1 Todas as referências de horário no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas nos Sistemas Eletrônicos e na documentação relativa ao certame.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

24.2 Aplicam-se a esta Chamada Pública, subsidiariamente, a Lei nº 8.078/1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

24.3 Ao FUNDEPAR é reservado o direito de revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente, ou anulá-la, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado. No caso de desfazimento da Chamada Pública fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

24.4 Até a data da assinatura do contrato, poderá a PROPONENTE CLASSIFICADA ser excluída da Chamada Pública, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o FUNDEPAR tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica, administrativa, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

24.5 É facultado à Comissão de Análise e Julgamento e/ou a autoridade competente:

- a) Solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas e/ou julgar necessário para a eficiente elucidação de eventuais questionamentos;
- b) Dirimir no ato, quaisquer controvérsias fúteis e improcedentes, que indiquem a intenção dos seus autores de impedir, fraudar ou perturbar o procedimento administrativo ou a contratação;
- c) No interesse público, relevar erros formais ou omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da PROPONENTE, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos termos da Chamada Pública;
- d) Convocar Proponentes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

24.6 A apresentação do Pré-projeto de Fornecimento para a Chamada Pública de fará prova de que a PROPONENTE:

- a) Examinou criteriosamente todos os documentos deste Edital e seus anexos, que os comparou entre si e obteve do FUNDEPAR as informações necessárias;
- b) Conhece todas as especificações e condições para o fornecimento do objeto.

24.7 Reservam-se ainda, ao FUNDEPAR, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o fornecimento contratado, desde que exista conveniência para a Administração, devidamente autorizada e fundamentada.

24.8 Serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa pelo foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba. É

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

facultado ao FUNDEPAR, SESA, VISA, SEAB, EMATER, CAE e outros órgãos de controle, a qualquer tempo, a coleta de amostras para análise da qualidade dos alimentos, promoção de diligências destinadas a esclarecer, completar a instrução do procedimento ou solicitar esclarecimentos adicionais às PROPONENTES, que deverão ser respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Durante a vigência do Edital de Chamada Pública, o FUNDEPAR, a seu critério, solicitará a atualização da documentação exigida para a confirmação da manutenção das condições do cadastro.

24.9 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão de Análise e Julgamento, com observância da legislação em vigor.

## **25. ANEXOS**

25.1 São partes integrantes deste Edital, os seguintes Anexos:

<b>ANEXO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
I	Cadastro de proponentes e de projetos de venda
II	Habilitação
III	Guia de entrega da agricultura familiar – formulário referência
IV	Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento de leite pasteurizado integral para o PNAE
V	Minuta do contrato – entrega ponto a ponto
VI	Minuta do contrato – entrega no armazém central
VII	Relação dos Núcleos Regionais de Educação
VIII	Relação dos municípios jurisdicionados aos NREs
IX	Relação dos municípios jurisdicionados às mesorregiões.
X	Relação das escolas das ilhas
XI	Demonstrativo de como é definida a pontuação local
XII	Preferência do tipo de feijão por escola
XIII	Termo de Referência
XIV	Manual de Especificação Técnica/Padrões Mínimos de Identidade Qualidade – PIQ

**Marcelo Pimentel**  
Diretor Presidente Fundepar  
Decreto nº 7.228/2021

## ANEXO I

### CADASTRO DE PROPONENTES, DE PROJETOS DE VENDA E REGISTRO DE DESISTENCIAS

#### 1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

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

1.1.1 Após acessar o Sistema, se houver interesse na entrega de fubá, selecionar o tipo de entrega: armazém central, modalidade na qual a entrega será realizada na unidade armazenadora central do estado, localizada no município de Pinhais – PR.

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

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

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

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

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

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

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados é dividido em dois segmentos: detentores de DAP e sem DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

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

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

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

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

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

## **2. CADASTRO DE PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO**

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **08h00 do dia 09/12/2021 até às 17h00 do dia 13/01/2021**.

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

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

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

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

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

2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 17 (dezesete) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XIV).

2.7 O Sistema Eletrônico Merenda, como regra, permite a seleção apenas de municípios e não de estabelecimento de ensino, aos quais, independentemente da localização ou número de alunos matriculados, compromete-se a PROPONENTE ao fornecimento do objeto contratado. Desta forma é **obrigatório** ofertar os grupos FRUTAS, HORTALIÇAS E SEMENTE, LEGUMES E TUBERCULOS E TEMPEROS para TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino (Exemplo: se a PROPONENTE pretende ofertar cinco grupos de alimentos, deverá ofertá-los para todas as escolas deste município). Este tipo de Pré-projeto é considerado como tipo “Geral”.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior, caracterizadas como seleção “Individual”, ou por estabelecimento de ensino os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

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

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

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

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

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <http://www.comprasparana.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=22>.

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

#### **4. REGISTRO DE DESISTÊNCIAS**

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



## ANEXO II HABILITAÇÃO

### 1. HABILITAÇÃO – REGRAS GERAIS

1.1. Os documentos apresentados nesta Chamada Pública deverão:

- a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.
- c) **Preferencialmente digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da classificação.

1.3. A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) **ou** por meio da entrega de cópias à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.4. A habilitação técnica poderá ocorrer mediante emissão do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), gerado no Sistema Eletrônico Merenda, **ou** por meio da entrega de cópias autenticadas dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.5. Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico registrado eletronicamente no Sistema Merenda, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.

1.6. A relação da documentação de habilitação está descrita no item 2.

1.7. Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados nos itens 2 e 3 neste Edital, tendo o mesmo valor de documentos em meio físico (Lei nº8.666/1993, Art. 32, Inciso 3º).

1.8. A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.

1.9. Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.

1.10 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.

1.11 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;

1.12 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;

1.13 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.

1.14 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

## 2. HABILITAÇÃO CONTÁBIL/FISCAL/JURÍDICA

2.1 A listagem de documentos necessários para habilitação contábil, fiscal e jurídica de apresentação obrigatória a todos os classificados é a seguinte:

- a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ
- b) Estatuto Social da PROPONENTE registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.
- c) Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações).
- d) Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis, Termo de Abertura e Encerramento.
- e) Alvará de funcionamento.
- f) Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE.
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.
- h) Certidão Negativa de Tributos Estaduais.
- i) Certidão Negativa de Tributos Municipais.
- j) Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União – CND.
- k) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- l) Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda.
- m) Declaração de não existência de trabalhadores menores.

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

- n) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.
- o) Extrato da DAP Jurídica para Proponentes, emitido nos últimos 60 dias antes da data do cadastramento no Sistema Eletrônico Merenda.

2.2 A documentação listada nos itens “a” ao “n” pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.

2.3 Os documentos dos itens “o” e “q” obrigatoriamente deverão ser inseridos em campo próprio no Sistema Eletrônico Merenda.

### 3. HABILITAÇÃO TÉCNICA

3.1 Os documentos para habilitação técnica, obrigatórios nos casos de classificação de itens dos grupos legumes (itens abóbora, mandioca e palmito), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos, origem animal, arroz, feijão e farinhas estão relacionados abaixo.

#### 3.1.1 Grupo legumes e tubérculos II

- a) Abóbora e mandioca descascadas, picadas, a vácuo – LICENÇA SANITÁRIA;
- b) Palmito de pupunha picado e congelado – LICENÇA SANITÁRIA e REGISTRO NO IBAMA.

3.1.2 Grupo panificados – LICENÇA SANITÁRIA e RÓTULO (imagem frente e verso).

3.1.3 Grupo complementos (doce e molho de tomate) – LICENÇA SANITÁRIA e RÓTULO (imagem frente e verso).

3.1.4 Grupo suco/polpa de fruta – Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA. Se orgânico, observar item 5; RÓTULO (imagem frente e verso).

#### 3.1.5 Grupos leite e iogurte:

3.1.5.1 Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte. RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização.

3.1.5.2 Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral.

3.1.5.3 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM.

3.1.6 Grupo origem animal:

3.1.6.1 Carnes e peixes: Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte. RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização.

3.1.7 Grupo ovos: Título de Registro ou de Relacionamento do Produto atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA.

3.1.7.1 O Responsável Técnico não poderá ser o mesmo do responsável pela emissão do SIM. RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização.

3.1.8 Grupo arroz, farinhas, feijões e grãos: Contrato de terceirização e RÓTULO (imagem frente e verso).

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

**3.3 Não é permitida a terceirização de processos dos grupos legumes e tubérculos II, panificados e complementos, bem como de todos os grupos para oferta na região intermediária, estado e país.**

3.4 Em casos de terceirização do beneficiamento/abate/empacotamento (arroz, feijão, farinhas e grãos) apresentar Contrato de Terceirização com firma reconhecida e registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE.

#### **4. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS INTEGRANTES DE COMUNIDADES TRADICIONAIS FAXINALENSES.**

4.1 Os documentos para habilitação de PROPONENTES que detenham DAPs Jurídicas com associados de comunidades tradicionais faxinalenses são:

- a) Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.
- b) Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o associado integrante da DAP Jurídica se enquadra nesta categoria.
- c) Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

d) Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como comunidade tradicional faxinalense.

## **5. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS OU PRODUÇÃO COM CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS.**

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

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

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

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

## **6.1 DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.**

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

6.2 Declarações obrigatórias a todos os PROPONENTES:

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

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

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

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

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

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

6.3 Declaração no caso de oferta de alimentos convencionais:

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

6.4 Declaração no caso de oferta de alimentos orgânicos:

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

6.5 Declaração no caso de alimentos processados ou minimamente processados:

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

## **7. ORIENTAÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

**ANEXO III**  
**GUIA DE ENTREGA - FORMULÁRIO REFERÊNCIA**  
**(Pode ser adaptado)**



**RAZÃO SOCIAL DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO**

**GUIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – PNAE PR**

CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº: 999/9999		DATA EMISSÃO 99/99/9999	GUIA Nº 99
ANO DE REFERÊNCIA 9999	MÊS DE REFERÊNCIA XXXX	ENTREGA 99	TURNO DE ENTREGA M/T/N
MUNICÍPIO 999	ESTABELECIMENTO 9999	DEP.ADM ESTADUAL	Zona: URBANA
DUALIDADE ADMINISTRATIVA		OBSERVAÇÃO HORÁRIO DE ATENDIMENTO: 07h30min às 12: 00 e das 13:00 às 17:00.	

ESTABELECIMENTO X XXXXXXXXXXX, C E-EF M	MUNICÍPIO XXXXX XXXXX	NUCLEO XXXXXXXXXX	
ENDEREÇO XXX XXX XXXXX XX	NUMERO 9999	COMPLEMENTO	
DIREÇÃO XXXXX XX XXXXX	TELEFONE (DDD) 9999-9999	BAIRRO XXXXX	CEP 99999-999

DADOS DO PRODUTOS/SERVIÇOS DA ENTREGA: 99							
GRUPO ENTREGUE	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS	TIPO DE PRODUTO	Nº LOTE*	UNIDADE (KG/L)	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
07) PANIFICADOS	02 - Pão caseiro fatiado ou indiv. 50 g	Orgânico	9999	KG	99,999	99,99	999,99
10) COMPLEMENTOS	02 - Doce de frutas pastoso/geleia	Orgânico	9999	KG	99,999	99,99	999,99
VALOR TOTAL DA GUIA DE ENTREGA							999,99

\*Lote: numeração segundo regras da Resolução SESA nº 748/2014.

FORNECEDOR XXXXXXXXXXXX XX XXXXXXXX X XX XXXXXXXXXXXXXXX - XXXXXXXX	Representante XXXXXX XXXXX
CNPJ 99.999.999/0001-99	Telefone (DDD) 9999-9999
Endereço XXX XXXX XXXXX, 999	Bairro XXXX XXXXX
Município XXXXX XXXXX - UF	CEP 99999-999

**ATENÇÃO: OS SERVIÇOS DE DESCARGA, INCLUÍDO MÃO DE OBRA DE ENTREGADOR E DESPESAS, SÃO DE RESPONSABILIDADE DO TRANSPORTADOR.**

TRANSPORTADOR XXX XXXX XXXXX	ENTREGADOR XXX XXXX XXXXX	PLACA VEÍCULO XXX - 9999	CIDADE XXXXXXXX	UF XX
---------------------------------	------------------------------	-----------------------------	--------------------	----------

**ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO DEVE CONTER RASURA.**

<b>RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NA ESCOLA</b>	
Declaro que conferi e recebi em ____/____/____ os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade exigidos no Edital nº. 001/2018, comprometendo-me pela sua destinação final.	
Informo a seguir, os produtos e quantidades que faltaram ou que não foram recebidos por problema de qualidade.	CARIMBO DA ESCOLA
NOME COMPLETO	CARGO/FUNÇÃO
DATA DO RECEBIMENTO	Nº DO R.G.

REGIME ESPECIAL DE CIRCULAÇÃO DE MERCADORIA SEFA/PR nº 6000/2018.

**Observação: Não é permitido o uso de Logos do Fundepar e Estado do Paraná nessa Guia.**

**ANEXO IV**



## DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL PARA O PNAE

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

### 1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

#### 1.1. Diariamente:

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

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

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

#### 1.2. Mensalmente:

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

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

### 2. Leite pasteurizado INTEGRAL – LPI

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

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

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

2.3 Imediatamente:

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

2.4 Mensalmente

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

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

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

\_\_\_\_\_  
(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)

**ANEXO V**

**MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA PONTO A PONTO  
CONTRATO N.º /2022**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR  
PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**CONTRATANTE:** Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, Marcelo Pimentel, Portaria nº 7.228/2021 – FUNDEPAR.

**CONTRATADA:** (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida ....., n.º ....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º.....

**1 OBJETO**

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública n.º 001/2021 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

**2 FUNDAMENTO**

2.1 Este contrato decorre da Chamada Pública nº 001/2021, Protocolado nº .000.000.000-0, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº XXXXXXXX, de XXXXXXXX.

**3 FORMA DE FORNECIMENTO**

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

3.2 A frequência do fornecimento será conforme previsto no Termo de Referência e Projeto de Venda, sendo que a entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à quarta-feira, e o restante de segunda a sexta-feira, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

**4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO**

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

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

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

## **5 RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

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

## **6 PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO**

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino, conforme grupos, itens, tipo (orgânico ou convencional), preços e quantidades descritas no Projeto de Venda, na forma e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e Manual de Especificação Técnica, que integram o presente contrato para todos os fins.

6.2 Os itens de frequência de entrega semanal podem ser entregues com frequência quinzenal nas escolas das ilhas.

6.3 Os tipos de feijões a serem entregues estarão condicionados ao tipo de preferência de cada escola, conforme detalhado no edital.

6.4 O recebimento definitivo será feito depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

6.5 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, cabendo ao CONTRATADO a substituição do produto em condições adequadas ao previsto em edital.

## **7 FONTE DE RECURSOS**

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

## **8 VIGÊNCIA**

8.1 O prazo de vigência será de 17 (dezesete) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **9 PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO**

9.1 O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº **001/2021** – Fundepar e legislação sanitária vigente.

9.2 A detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas, bem como o responsável legal pela Associação/Cooperativa poderá ser responsabilizado com base na Lei Federal nº 9974/2000, Art. 15.

## **10 TRANSPORTE**

10.1 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.

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

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

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 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 sanitizados juntamente com o veículo de transporte.

10.6 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

10.7 Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

10.8 O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura:

- a) Refrigeração: de 0° C a 7° C (ao redor de 4° C), com tolerância de até 7° C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite.
- b) Congelamento: até - 8 ° C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10/1984.

## 11 VISTORIA E PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E ANÁLISES DOS PRODUTOS

11.1 Tem a CONTRATANTE o direito de, a qualquer momento, após a celebração do contrato, efetuar vistoria no local da fabricação dos produtos adquiridos, podendo, a seu critério, submetê-los a testes específicos, por meio de laboratório especializado.

## 12 PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão feitos no prazo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

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

12.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo regulamento.

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

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

12.6 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal.

12.7 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

12.8 É responsabilidade da CONTRATADA observar, controlar e se responsabilizar pelo limite individual de venda de cada Agricultor Familiar para que não seja ultrapassado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, conforme define e estabelece a Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

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

12.10 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

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

12.12 Será pago à CONTRATADA o valor correspondente ao quantitativo de gêneros alimentícios efetivamente entregues nos estabelecimentos escolares conforme a Tabela de Preços PNAE constante do Edital de Chamada Pública Fundepar nº 001/2021.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

### 13 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

13.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

#### 13.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:

13.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

13.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

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

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

13.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

13.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

13.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

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

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

13.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

### **13.3 O CONTRATANTE obriga-se a:**

13.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

13.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

13.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

13.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

13.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

13.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

13.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

13.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

### **14 PENALIDADES**

14.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;



*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de participar de Chamada Pública e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

14.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

14.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

14.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento da Chamada Pública;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

14.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

14.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item subsequente.

14.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

14.8 A suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

- a) Abandonar a execução do contrato;
- b) Incurrir em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;

g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

14.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;

b) Deixar de entregar documentação exigida para a Chamada Pública;

c) Apresentar documentação falsa;

d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) Não mantiver a proposta;

f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 14.9;

h) Cometer fraude fiscal.

14.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 14.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

14.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

14.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;

b) Os danos resultantes da infração;

c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;

d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e

e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

14.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

14.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

14.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

## **15 CASOS DE RESCISÃO**

15.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

**a)** Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;

**b)** Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou

**c)** Judicialmente, nos termos da legislação.

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

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

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

## **16 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

16.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

- a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na Chamada Pública original;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

## **17 DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da Chamada Pública e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

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

Curitiba, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

### **CONTRATANTE**

Marcelo Pimentel  
Diretor Presidente - Fundepar  
Decreto nº 7.228/2021

### **CONTRATADA**

Assinatura do representante legal e carimbo

### **TESTEMUNHAS**

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

**ANEXO VI**  
**MINUTA DO CONTRATO – ENTREGA NO ARMAZÉM CENTRAL**  
**CONTRATO N.º /2022**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR  
PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**CONTRATANTE:** Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 22.112.109/0001-53, instalado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral CEP 80.035-050, Curitiba/PR, representado neste ato pelo seu Diretor Presidente, Marcelo Pimentel, conforme Decreto nº 7.228/2021 – FUNDEPAR.

**CONTRATADA:** (cooperativa/associação), com sede à Rua/Avenida ....., n.º ....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º.....

**1. OBJETO**

Constitui objeto deste contrato o fornecimento do produto fubá da agricultura familiar, para atendimento Alimentação Escolar Estadual – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública nº 001/2021 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

**2. FUNDAMENTO**

Este contrato decorre da Chamada Pública nº 001/2021, Protocolado n.º xxxxxxxx, com homologação publicada no Diário Oficial do Estado nº XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX.

**3. FORMA DE FORNECIMENTO**

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas - 1 a 4 entregas anuais, conforme descrito no Termo de Referência, em quantidades e datas definidas pela Administração Pública, com antecedência mínima de 30 dias.

**4. PREÇO E VALOR DO CONTRATO**

4.1 O CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

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

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

## **5. RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

5.1 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 73 e 74 do Decreto Estadual nº 4.993/2016.

5.2 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por Portaria da Contratante.

5.3 As partes designarão prepostos credenciados para coordenar e acompanhar as atividades, ações e resoluções de assuntos de sua responsabilidade, referente a execução deste Contrato, observadas as seguintes condições e formalidades mínimas:

a) Os prepostos credenciados poderão realizar esclarecimentos, complementações e solucionar divergências, desde que não alterem este Contrato, em reuniões documentadas em atas e assinadas pelos credenciados.

b) Todas as comunicações sobre a execução deste contrato serão formalizadas por escrito e dirigidas ao preposto credenciado da outra parte, ressalvados os entendimentos verbais, determinados pela urgência dos trabalhos, que serão, logo após, reduzidos a termo.

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

## **6. PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO**

6.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no armazém central – CODAPAR, localizado à Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – Pinhais – PR - 83320-970 Fone/Fax: (41) 3667-4080 3667-1871, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Manual Técnico.

6.2 O recebimento provisório será feito no local de entrega, de acordo com os critérios contidos no Termo de Referência.

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

6.4 O Contratante devolverá os itens ou unidades que não forem aceitos em razão de defeitos ou que não estiverem de acordo com a proposta ou com o edital, tendo o CONTRATADO o prazo de até 10 (dez) dias para realizar a substituição.

## **7. FONTE DE RECURSOS**

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

7.1 A despesa correrá por conta da dotação orçamentária 4103.12368064.461 – merenda escolar, rubrica 3390 3200, sub elemento 3201, fonte de recurso 116 – recurso federal.

## **8. VIGÊNCIA**

8.1 O prazo de vigência será de 17 (dezasete) meses, a partir da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Estadual nº 15.608/2007 e Lei Federal nº 8.666/1993.

## **9. PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO**

O padrão de qualidade e a rotulagem deve seguir o contido na especificação técnica detalhada no Manual de Especificação Técnica do Edital de Chamada Pública nº 001/2021 – Fundepar e legislação sanitária vigente.

## **10. TRANSPORTE**

10.1 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.

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

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

10.4 Quando a natureza do alimento assim exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.5 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

## **11. PAGAMENTO**

11.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido pelo Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços (GMS), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, o INSS e a negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência, e em caso de realização de coleta de produto para controle de qualidade, o pagamento será feito no prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.

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

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

11.4 É obrigatório constar no campo “dados complementares” da nota fiscal o termo **“Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE”**.

11.5 O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado somente mediante apresentação de nota fiscal de venda, através de depósito bancário pela contratante, mensalmente, em até 30 (trinta) dias da data de recebimento definitivo ou data de emissão de relatório de ensaios aprovando o produto.

11.6 É obrigação da CONTRATADA manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, inclusive de apresentar ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento os documentos necessários.

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

## **12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

12.1 As partes obrigam-se a adotar todas as providências para a fiel execução deste contrato.

### **12.2 A CONTRATADA obriga-se especialmente a:**

12.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

12.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

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

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

12.2.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

12.2.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.

12.2.7 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

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

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

12.2.10 Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

### **12.3 O CONTRATANTE obriga-se a:**

12.3.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

12.3.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.3.3 Verificar a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

12.3.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

12.3.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados.

12.3.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos.

12.3.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

12.3.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

### **13. PENALIDADES**

13.1 O contratado que incorra em infrações, sujeita-se às seguintes sanções administrativas:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

d) Declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

e) Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item anterior poderão ser aplicadas ao adjudicatário e ao contratado, cumulativamente com a multa.

13.3 Advertência será aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de Chamada Pública e de contratação.

13.4 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

- a) Retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;
- b) Não mantiver sua proposta;
- c) Apresentar declaração falsa;
- d) Deixar de apresentar documento na fase de saneamento.

13.5 A multa, de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou foi arrematante, será aplicada a quem:

- a) Apresentar documento falso;
- b) De forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- c) Foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

13.6 Multa de mora diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor global do contrato, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega do objeto contratual; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia será cabível a multa compensatória prevista no item 13.7.

13.7 A multa, de 10% (dez por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, será aplicada no caso de inexecução total ou parcial do contrato.

13.8 A suspensão temporária de participação de Chamada Pública e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, será aplicada ao licitante que:

- a) Abandonar a execução do contrato;
- b) Incurrir em inexecução contratual.

A declaração de inidoneidade para participar de Chamada Pública ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicada a quem:

- a) Fizer declaração falsa na fase de habilitação;
- b) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;
- c) Afastar ou procurar afastar participante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

e) Tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

f) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em especial, infrações à ordem econômica definidos na Lei Federal nº 12.529/2011;

g) Tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

13.9 O impedimento de participar de Chamada Pública e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento do Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, será aplicado a quem:

a) Recusar-se injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital;

b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

c) Apresentar documentação falsa;

d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) Não mantiver a proposta;

f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

g) Comportar-se de modo inidôneo, fora das hipóteses da cláusula 13.9;

h) Cometer fraude fiscal.

13.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor as penalidades previstas no item 13.1, alíneas “c”, “d” e “e”.

13.11 Estendem-se os efeitos da penalidade de suspensão do direito de contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade:

a) Às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de participar de Chamada Pública com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

b) Às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no inciso anterior.

13.12 Na aplicação das sanções, a Administração observará as seguintes circunstâncias:

a) Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;

b) Os danos resultantes da infração;

c) Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;

d) Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior; e

e) Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração.

13.13 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Estadual nº 15.608/2007 e da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.14 Sem prejuízo das penalidades previstas nas cláusulas anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente Chamada Pública e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto Estadual nº 10.271/2014.

13.15 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13.16 Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após instauração de regular processo administrativo.

13.17 Após decisão definitiva proferida no processo administrativo, as multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta do Contratante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, sob pena de seu valor ser descontado da garantia do contrato ou do documento de cobrança, na ocasião do pagamento, podendo, ainda, ser exigida judicialmente.

#### **14 CASOS DE RESCISÃO**

14.1 O presente instrumento poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito do Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII a XX do art. 129 da Lei Estadual n.º 15.608/2007;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração; ou
- c) Judicialmente, nos termos da legislação.

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

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

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

#### **15 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

15.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas no art. 112 da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

15.2 O Contratado está obrigado a aceitar acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

- a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na Chamada Pública original;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

### **16 DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da Chamada Pública e seus anexos e o projeto de venda final gerado após a classificação e habilitação.

16.2 Este contrato é regido pela Lei Estadual n.º 15.608/2007, e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666/1993 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

16.3 A Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná.

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

Curitiba, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_.

#### **CONTRATANTE**

Marcelo Pimentel  
Diretor Presidente - Fundepar  
Decreto nº 7.228/2021

#### **CONTRATADA**

Assinatura do representante legal e  
carimbo

#### TESTEMUNHAS

1 \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_

### **ANEXO VII RELAÇÃO DOS NÚCLEOS REGIONAIS DE EDUCAÇÃO**

<b>NRE</b>	<b>DDD</b>	<b>GERAL</b>	<b>ENDEREÇO/E-MAIL</b>
AM Norte	41	3251-6505	Rua Nilo Peçanha, 557 – Bom Retiro
AM Sul	41	3277-7353	Rua Isaías Régis de Miranda, nº 3000
Apucarana	43	3420-1600	Rua Doutor Munhoz da rocha, 310
Assis Chateaubriand	44	3528-8300	Rua Sete de Setembro, 1153
Campo Mourão	44	3518-2750	Rua Brasil, 1959

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

Cascavel	45	3333-2800	Avenida Brasil, 2040
Cianorte	44	3637-8100	Rua Guararapes, 171
Cornélio Procópio	43	3520-5101	Avenida Minas Gerais, 435
Curitiba	41	3326-2470	Rua Inácio Lustosa, 700
Dois vizinhos	46	3581-5100	Avenida Rio Grande do Sul, 321
Foz do Iguaçu	45	3520-4000	Rua Quintino Bocaiuva, 429
Francisco Beltrão	46	3520-4900	Rua Maranhão, 631
Goioerê	44	3521-8650	Avenida Dezenove de Agosto, 642
Guarapuava	42	3621-7600	Rua Senador Pinheiro Machado, nº 2332
Ibaiti	43	3546-8100	Rua Nilo Sampaio, s/n
Irati	42	3421-2200	Rua Cel. Emilio Gomes, 111
Ivaiporã	43	3472-5700	Avenida Minas Gerais, 295
Jacarezinho	43	3511-4200	Alameda Padre Magno, 354
Laranjeiras do Sul	42	3635-8900	Rua Sete de Setembro, 2720
Loanda	44	3425-8100	Avenida Desembargador Munhoz de Melo, 1237
Londrina	43	3371-1300	Avenida Maringá, 290
Maringá	44	3218-7100	Avenida Carneiro Leão, 93
Paranaguá	41	3420-7200	Rua Baronesa do Serro Azul, 887
Paranavaí	44	3421-1900	Rua Marechal Cândido Rondon, 1596
Pato Branco	46	3220-5300	Avenida Brasil, 1171
Pitanga	42	3646-8300	Rua Duque de Caxias, 517
Ponta Grossa	42	3219-5400	Rua Cyro de Lima Garcia, s/nº
Telêmaco Borba	42	3271-3700	Avenida Paraná, 861
Toledo	45	3379-7200	Avenida Tiradentes, 1001
Umuarama	44	3621-8600	Avenida Presidente Castelo Branco, 3328
União da Vitória	42	3521-1800	Rua Professora Amália, 593
Wenceslau Braz	43	3513-1100	Rua Sete de Setembro, 39

### ANEXO VIII

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

NRE	MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA
-----	---------------------------

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.
Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina.
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond.
Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertanópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranapoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.



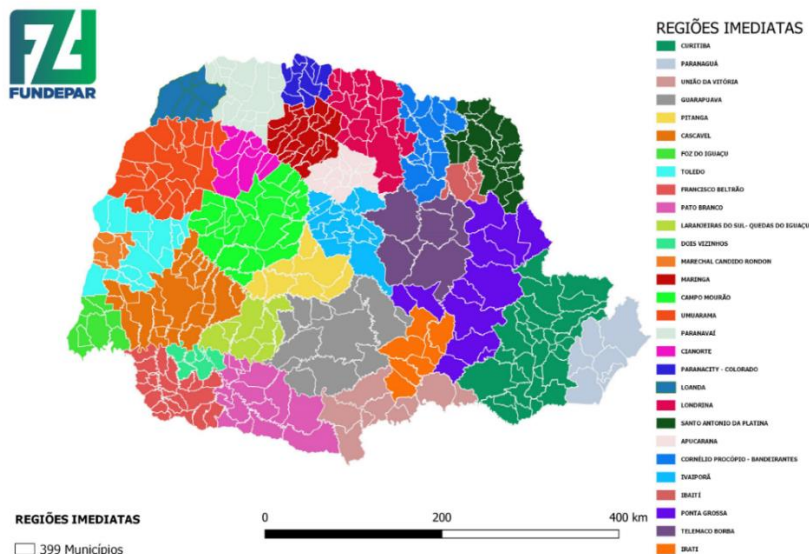
*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Pirai do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

**ANEXO IX**

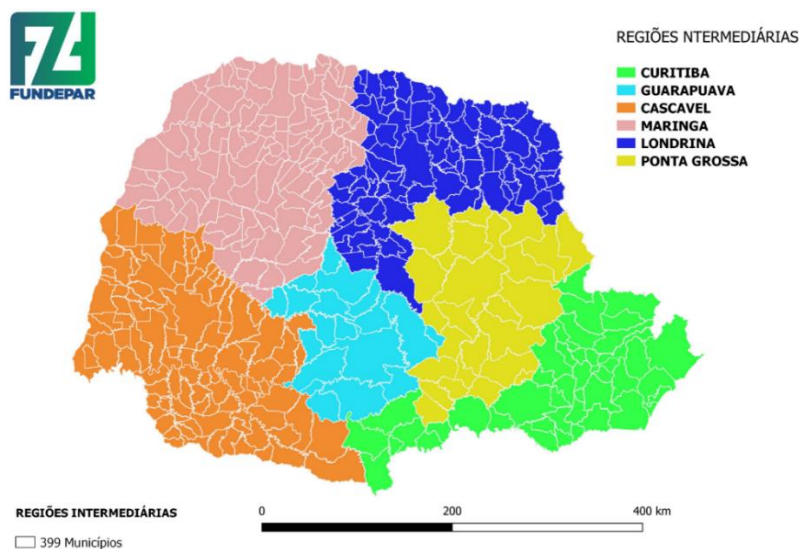
**CLASSIFICAÇÃO DAS REGIÕES - IBGE - MAPAS**

**1. REGIÕES IMEDIATAS - 29**



Fonte: IBGE – 2017 - Elaborado por **Arnoldo Brasílio Filho/FUNDEPAR**

**2. REGIÕES INTERMEDIÁRIAS – 6**



Fonte: IBGE – 2017 - Elaborado por **Arnoldo Brasílio Filho/FUNDEPAR**

Referência: Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.



Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

Palmital		
Laranjal		
Boa Ventura de São Roque		
Nova Aurora	Cascavel	Cascavel
Matelândia		
Vera Cruz do Oeste		
Três Barras do Paraná		
Santa Tereza do Oeste		
Santa Lúcia		
Ramilândia		
Lindoeste		
Iguatu		
Ibema		
Guaraniacu		
Diamante D'Oeste		
Diamante do Sul		
Corbélia		
Céu Azul		
Catanduvas		
Cascavel		
Capitão Leônidas Marques	Cascavel	Cascavel
Campo Bonito		
Cafelândia		
Braganey		
Boa Vista da Aparecida		
Anahy		
Missal		
Medianeira		
Serranópolis do Iguacu		
São Miguel do Iguacu		
Santa Terezinha de Itaipu	Foz do Iguacu	
Itaipulândia		
Foz do Iguacu		
Ouro Verde do Oeste		
Maripá	Cascavel	Toledo
Tupãssi		
Toledo		
Terra Roxa		
São Pedro do Iguacu		
São José das Palmeiras		
Santa Helena		
Palotina		
Jesuítas		
Iracema do Oeste		
Guaira		
Formosa do Oeste		
Assis Chateaubriand		
Nova Esperança do Sudoeste		
Marmeleiro	Francisco Beltrão	
Verê		
Santo Antônio do Sudoeste		
Santa Izabel do Oeste		
Salgado Filho		
Renascença		
Realeza		
Pranchita		
Planalto		
Pinhal de São Bento		
Pérola d'Oeste		
Manfrinópolis		
Francisco Beltrão		
Flor da Serra do Sul		
Enéas Marques		
Capanema		
Bom Jesus do Sul		
Bela Vista da Caroba		
Barracão		
Ampére		
Palmas		
Mariópolis	Pato Branco	
Vitorino		
Sulina		
Saudade do Iguacu		
São João		
Pato Branco		
Manqueirinha		

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

Itapejara d'Oeste			
Honório Serpa			
Coronel Vivida			
Coronel Domingos Soares			
Clevelândia			
Chopininho			
Bom Sucesso do Sul			
Nova Laranjeiras			
Marquinho			
Virmond			
Rio Bonito do Iguacu		Laranjeiras do Sul	
Quedas do Iguacu			
Porto Barreiro			
Laranjeiras do Sul			
Espigão Alto do Iguacu			
Nova Prata do Iguacu			
São Jorge d'Oeste			
Salto do Lontra			Dois Vizinhos
Dois Vizinhos			
Cruzeiro do Iguacu			
Boa Esperança do Iguacu			
Nova Santa Rosa			
Mercedes		Marechal Cândido Rondon	
Marechal Cândido Rondon			
Quatro Pontes			
Pato Bragado			
Entre Rios do Oeste			
Paçandu			Maringá
Ourizona			
Nova Esperança			
Munhoz de Melo			
Maringá			
Marialva			
Uniflor			
Sarandi			
São Jorge do Ivaí			
Santa Fé			
Presidente Castelo Branco			
Mandaquari			
Mandaquacu			
Ivatuba			
Itambé			
Iguaracu			
Flórida			
Floresta			
Floraí			
Doutor Camargo			
Atalaia			
Astorga			
Ângulo			
Nova Cantu	Maringá		
Moreira Sales			
Ubiratã			
Roncador			
Rancho Alegre D'Oeste			
Quinta do Sol			
Quarto Centenário			
Peabiru			
Mamborê			
Luiziana			
Juranda			
Janiópolis			
Iretama			
Goioerê			
Fênix			
Farol			
Engenheiro Beltrão			
Corumbataí do Sul			
Campo Mourão			
Campina da Lagoa			
Boa Esperança			
Barbosa Ferraz			
Araruna			
Altamira do Paraná			
Nova Olímpia			
Mariluz	Umuarama		

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

Maria Helena		
Xambrê		
Alto Paraíso		
Umuarama		
Tapira		
São Jorge do Patrocínio		
Pérola		
Perobal		
Ivaté		
Iporá		
Icaraíma		
Francisco Alves		
Esperança Nova		
Douradina		
Cruzeiro do Oeste		
Cidade Gaúcha		
Cafetal do Sul		
Brasilândia do Sul		
Alto Piquiri		
Altônia		
Nova Londrina		
Nova Aliança do Ivaí		
Mirador		
Marilena		
Terra Rica		
Tamboara		
São João do Caiuá		
São Carlos do Ivaí		
Santo Antônio do Caiuá		
Planaltina do Paraná		
Paranavaí		Paranavaí
Paraíso do Norte		
Itaúna do Sul		
Guairacá		
Diamante do Norte		
Amaporã		
Alto Paraná		
Tuneiras do Oeste		
Terra Boa		
Tapejara		
São Tomé		
São Manoel do Paraná		
Rondon		
Jussara		
Japurá		
Indianópolis		
Guaporema		
Cianorte		
Nossa Senhora das Graças		
Santo Inácio		
Santa Inês		
Paranapoema		
Paranacity		Paranacity - Colorado
Lobato		
Jardim Olinda		
Itaquié		
Inaiá		
Cruzeiro do Sul		
Colorado		
São Pedro do Paraná		
Santa Mônica		
Santa Isabel do Ivaí		
Santa Cruz de Monte Castelo		
Querência do Norte		
Porto Rico		
Loanda		Loanda
Miraselva		
Tamarana		
Sertanópolis		
Sabáudia		
Rolândia		
Primeiro de Maio		
Prado Ferreira		
Porecatu		
Pitangueiras		
Lupionópolis		
	Maringá	
		Cianorte
		Paranacity - Colorado
		Loanda
	Londrina	Londrina

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

Londrina	Londrina	
Jataizinho		
Jaquapitã		
Ibiporã		
Guaraci		
Florestópolis		
Centenário do Sul		
Cambé		
Cafeara		
Bela Vista do Paraíso		
Assaí		
Arapongas		
Alvorada do Sul		
Wenceslau Braz		
Tomazina		
Siqueira Campos		Santo Antônio da Platina
São José da Boa Vista		
Santo Antônio da Platina		
Santana do Itararé		
Salto do Itararé		
Ribeirão do Pinhal		
Ribeirão Claro		
Quatiguá		
Jundiá do Sul		
Joaquim Távora		
Jacarezinho		
Guapirama		
Carlópolis		
Cambará		
Barra do Jacaré		
Andirá		Apucarana
Abatiá		
Novo Itacolomi		
Mauá da Serra		
Marumbi		
Marilândia do Sul		
São Pedro do Ivaí		
Rio Bom		
Kaloré		
Jandaia do Sul		
Cambira		
Califórnia		
Borrazópolis		
Bom Sucesso		
Apucarana		
Nova Santa Bárbara		
Nova Fátima		
Nova América da Colina		
Uraí		
Sertaneja		
Sapopema		
São Sebastião da Amoreira		
São Jerônimo da Serra		
Santo Antônio do Paraíso		
Santa Mariana		
Santa Cecília do Pavão		
Santa Amélia		
Rancho Alegre		
Leópolis		
Itambaracá	Ivaiporã	
Cornélio Procópio		
Congonhinhas		
Bandeirantes		
São João do Ivaí		
Rosário do Ivaí		
Rio Branco do Ivaí		
Manoel Ribas		
Lunardelli		
Lidianópolis		
Jardim Alegre		
Ivaiporã		
Grandes Rios		
Godoy Moreira		
Faxinal		
Cruzmaltina		
Cândido de Abreu		

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

Ariranha do Ivaí		
Arapuã		
Pinhalão		
Japira		
Jaboti		
Ibaiti		Ibaiti
Figueira		
Conselheiro Mairinck		
Sengés		
São João do Triunfo		
Porto Amazonas		
Ponta Grossa		
Piraí do Sul		
Palmeira		
Jaquariaíva		
Ivaí		
Ipiranga		
Castro		
Carambeí	Ponta Grossa	
Arapoti		
Ortigueira		
Ventania		
Tibagi		
Telêmaco Borba	Ponta Grossa	Telêmaco Borba
Reserva		
Imbaú		
Curiúva		
Teixeira Soares		
Rio Azul		
Rebouças		
Mallet		
Irati		
Imbituva		
Fernandes Pinheiro		Irati



**ANEXO X**

**ESCOLAS NAS ILHAS DO LITORAL PARANAENSE**

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

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

		Subsede Ilha do Teixeira	Ilha de Eufrasina
--	--	-----------------------------	-------------------

### ANEXO XI

#### DEMONSTRATIVO DE COMO É DEFINIDA A PONTUAÇÃO LOCAL

Demonstra-se neste exemplo a pontuação de uma PROPONENTE fictícia, que tem um total de 100 associados/cooperados com DAPs Principais, propôs fornecimento em 6 municípios, os quais pertencem a 3 regiões imediatas, 2 regiões intermediárias e ao estado.

Município	Quantidade de DAPs Principais	Pontuação	Região Imediata	Região Intermediária	Estado
São João do Triunfo	40	16	Ponta Grossa 70 DAPs	Ponta Grossa 90 DAPs	Paraná
Porto Amazonas	10	12			
Ponta Grossa	20	12			
Tibagi	15	8	Telêmaco Borba 20 DAPs		
Telêmaco Borba	5	8			
Lapa	10	4	Curitiba 10 DAPs	Curitiba 10 DAPs	
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>				

A proponente, neste exemplo, obterá as pontuações descritas no quadro acima pelas seguintes razões:

Em São João do Triunfo obterá pontuação como **município** – 16 pontos, porque é onde mais tem associados com DAP Principal – 40 DAPs em relação ao total de associados – 100 DAPs principais.

Em Porto Amazonas e Ponta Grossa obterá pontuação como **região imediata** – 12 pontos, porque é a região imediata onde mais tem associados com DAP Principal – 70 DAPs de um total de 100 DAPs (e não pontuaram como município).

Observação: São João do Triunfo também pertence à região imediata de Ponta Grossa, mas como já pontuou como município não pontua de novo.

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

Em Tibagi e Telêmaco Borba obterá pontuação como **região intermediária** – 8 pontos, porque é a região intermediária onde mais tem associados com DAP Principal – 90 DAPs (e estes municípios não pontuaram nem como município e nem como região imediata).

Na Lapa obterá pontuação como **estado** – 4 pontos, porque não pontuou nas outras categorias de local já que tem minoria de DAPs em todas elas, mas pertence ao estado.

## ANEXO XII PREFERÊNCIA DO TIPO DE FEIJÃO POR ESCOLA

Núcleo	Município	Estabelecimento	Tipo feijão
APUCARANA	APUCARANA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	ANTONIO T R DE OLIVEIRA, C E-EF M	carrioca e preto
APUCARANA	APUCARANA	CARLOS MASSARETTO, C E PREF-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	CEEBJA PROFA LINDA E A MIYADI-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	CENTRO EST EDUC PROF AGR MANOEL RIBAS	carrioca e preto
APUCARANA	APUCARANA	FRANCISCO A SOUSA, E E PROF-EF	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	GODOMA B DE OLIVEIRA C E C PROF-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	HEITOR C A FURTADO, C E-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	IZIDORO L CERAVOLO, C E PROF-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	JOSE CANALE, C E PE-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	LUIZ J DOS SANTOS, C E C CEL-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	NILO CAIRO, C E-EF M N	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	OSMAR GUARACY FREIRE, C E-EF M P	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	POLIVALENTE DE APUCARANA, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	SAO BARTOLOMEU, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	TADASHI ENOMOTO, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	APUCARANA	VALE DO SABER, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	ANESIO A DE AZEVEDO, C E PROF-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	ANTONIO G NOVAES, C E-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	ANTONIO RACANELLO SAMPAIO, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	CARAVELAS, C E MARQUES DE - E F M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M N PROFIS	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	FRANCISCO F BASTOS, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	GRACIANO DROESSLER, E E C FREI-EF	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	IVANILDE DE NORONHA, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	JULIA WANDERLEY, E E PROFA-EF	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	JULIO JUNQUEIRA, C E C DR-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	NADIR M MONTANHA, C E PROFA-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	REGINA C A DOS S DOMIT, C E PROF-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	UNIDADE POLO, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	ARAPONGAS	WALFREDO S CORREA, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	BOM SUCESSO	JOAO PAULO I, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	BORRAZOPOLIS	HUMBERTO DE A C BRANCO, E E-EF	carrioca
APUCARANA	BORRAZOPOLIS	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	CALIFORNIA	TALITA BRESOLIN, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	CAMBIRA	CESAR LATTES, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	CAMBIRA	ROSA D CALSAVARA, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	CRUZMALTINA	GUALTER FARIAS NEGRAO, C E C PE-E F M	carrioca
APUCARANA	CRUZMALTINA	JOSE FERREIRA DINIZ, E E C - EF	preto
APUCARANA	FAXINAL	AUGUSTO BAHLIS, E E PROF-EF	preto
APUCARANA	FAXINAL	ERICO VERISSIMO, C E-EF M N PROFIS	carrioca
APUCARANA	FAXINAL	FERNANDO SONTAG, C E C-EF M	carrioca
APUCARANA	FAXINAL	MARIA M JAROSKIEVICZ, C E PROFA-EF M	carrioca
APUCARANA	FAXINAL	OLAVO BILAC, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	CARLOS DE CAMPOS, E E-EF	carrioca
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	CEEBJA CECILIA MEIRELES-EF M N	carrioca
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	HUMBERTO DE A C BRANCO, E E C-EF	carrioca
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	JANDAIA DO SUL, C E-EF M PROFIS	carrioca
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EF M	carrioca e preto
APUCARANA	JANDAIA DO SUL	UNIDADE POLO, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	KALORE	ABRAHAM LINCOLN, C E-EF M	carrioca
APUCARANA	KALORE	ALVORADA DA INFANCIA, C E C-EF M	carrioca
APUCARANA	MARILANDIA DO SUL	ANGELO CASAGRANDE, C E PE-EF M N	carrioca
APUCARANA	MARILANDIA DO SUL	TANCREDO NEVES, C E C-EF M	carrioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

APUCARANA	MARUMBI	MARUMBI, C E-EF M N	carioca e preto
APUCARANA	MAUA DA SERRA	JOAO PLATH, C E-EF M N	carioca
APUCARANA	NOVO ITACOLOMI	TOME DE SOUZA, C E-EF M	carioca
APUCARANA	RIO BOM	REBOUCAS, C E DO C DR-EF M	carioca
APUCARANA	SABAUDIA	HERMINIA R LUPION, C E-EF M	carioca
APUCARANA	SABAUDIA	SABAUDIA, C E-EF M	carioca
AREA	ADRIANOPOLIS	DIOGO RAMOS, C E QUILOMBOLA-EF M	carioca
AREA	ADRIANOPOLIS	PORTO NOVO, C E C-EF M	carioca
AREA	ADRIANOPOLIS	SANTA BARBARA, C E-EF M N	carioca
AREA	ADRIANOPOLIS	SELBMANN, C E C ENS FUND E MED	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	ALBERTO KRAUSE, C E PROF-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	AMBROSIO BINI, C E-EF M	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	ANGELA SANDRI TEIXEIRA, C E PROF-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	CEEBJA AYRTON SENNA DA SILVA-E F M	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	CENTRO EST EDUC PROFIS THEODORO DE BONA	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	EDIMAR WRIGHT, C E PROF-EM N	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	FLORIPA TEIXEIRA DE FARIA, C E-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	JACI REAL P DE OLIVEIRA C E PROFA-E F M	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	JARDIM APUCARANA, C E-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	JARDIM PARAISO, C E-EF M	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	JOAO PAULO I, C E PAPA-EF M	carioca e preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	LAMENHA PEQUENA, C E-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	MARIA LOPES DE PAULA, C E PROFA-EF M	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	PEDRO PIEKAS, C E VER-EF M PROFIS	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	ROSA F JOHNSON, E E PROFA-EF	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	TANCREDO NEVES, C E-EF M	carioca
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	TEREZINHA E KEPP, E E PROFA-EF	preto
AREA	ALMIRANTE TAMANDARE	VILA AJAMBI, C E DE-EF M	preto
AREA	BOCAIUVA DO SUL	CARLOS ALBERTO RIBEIRO, C E-E F N	preto
AREA	BOCAIUVA DO SUL	QUIELSE CRISOSTOMO DA SILVA,CE CON-EF M	preto
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	BANDEIRANTES, C E-EF M	preto
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	CAMPOS SALES, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	IVAN F DO AMARAL FILHO, C E-EF M	preto
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	JOAO MARIA DE BARROS, C E PREF-EF M N	preto
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	TERRA BOA, C E C-EF M	carioca
AREA	CAMPINA GRANDE DO SUL	TIMBU VELHO, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO MAGRO	CAMPO MAGRO, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO MAGRO	DIVINA PASTORA, E E-EF	preto
AREA	CAMPO MAGRO	EMILIA BUZATO, C E-EF M	preto
AREA	CAMPO MAGRO	IRIA BORGES DE MACEDO, C E PROFA-EF M	preto
AREA	CAMPO MAGRO	JARDIM BOA VISTA, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO MAGRO	NOSSA SRA CONCEICAO, C E DO C-EF M	preto
AREA	CERRO AZUL	AUGUSTO A DA PAIXAO, C E C-EF M	carioca
AREA	CERRO AZUL	ISABEL, C E PRINC-EF M	preto
AREA	COLOMBO	ABRAHAM LINCOLN, C E PRES-EF M N	preto
AREA	COLOMBO	ALFREDO CHAVES, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	ALTAIR DA SILVA LEME, C E PROF-EF M	preto
AREA	COLOMBO	ANTONIO L BRAGA, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	COLOMBO	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	CAMINHOS DA NATUREZA, E E-EF	preto
AREA	COLOMBO	CEEBJA ULYSSES GUIMARAES-EF M	preto
AREA	COLOMBO	COLOMBO, C E-EF M	carioca
AREA	COLOMBO	DJALMA JOHNSON, E E PREF-EF	preto
AREA	COLOMBO	GENESIO MORESCHI, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	GUARAITUBA, C E DE-EF M	preto
AREA	COLOMBO	HELENA KOLODY, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	HERACLITO F SOBRAL PINTO, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	JOAO BOSCO, C E D-EF M	preto
AREA	COLOMBO	JOAO GUENO, C E-EF M	carioca
AREA	COLOMBO	JOAO R DE CAMARGO, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	JULIA CAVASSIN, C E-EF M	carioca
AREA	COLOMBO	LINDAMIR ALBERTI, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	LUIZ SEBASTIAO BALDO, C E-EF M	carioca
AREA	COLOMBO	PLINIO A M TOURINHO, C E PROF-EF M	carioca
AREA	COLOMBO	RAULINO COSTACURTA, C E VER-EF M	preto
AREA	COLOMBO	RUI BARBOSA, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	preto
AREA	COLOMBO	ZUMBI DOS PALMARES, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	DOUTOR ULYSSES	SALTO GRANDE DO TURVO, C E C-EF M	carioca
AREA	DOUTOR ULYSSES	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	carioca
AREA	ITAPERUCU	ANTONIO ALVES, E E BEL-EF	preto
AREA	ITAPERUCU	BEDA MARIA, C E FR-EF M N	preto
AREA	ITAPERUCU	JOSE PIOLI, C E-EF M	preto
AREA	ITAPERUCU	LUIZ MALTACA, C E VER-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

AREA	ITAPERUCU	NOSSA SRA DAS GRACAS, C E C-EF M	carioca
AREA	PINHAIS	AMYNTAS DE BARROS, C E-EF M PROFIS	carioca
AREA	PINHAIS	ARNALDO F BUSATO, C E DEP-EF M N PROFIS	carioca
AREA	PINHAIS	CEEBJA ZILDA ARNS NEUMANN-EFM	carioca
AREA	PINHAIS	CENTRO EST EDUC PROFIS NEWTON F MAIA	carioca e preto
AREA	PINHAIS	DANIEL ROCHA, C E PROF-EF M	preto
AREA	PINHAIS	HUMBERTO A CASTELO BRANCO, C E-EF M PROFI	carioca
AREA	PINHAIS	LEOCADIA B RAMOS, C E-EF M PROFIS	carioca
AREA	PINHAIS	LUARLINDO DOS REIS BORGES, E E-EF	carioca
AREA	PINHAIS	MATHIAS JACOMEL, C E-EF M	carioca
AREA	PINHAIS	OSCAR J D P E SILVA, C E-EF M	carioca
AREA	PINHAIS	OTTILIA H DA SILVA, C E PROFA-EF M	preto
AREA	PINHAIS	PAULO FREIRE, C E PROF-EF M	carioca e preto
AREA	PINHAIS	SEMIRAMIS DE B BRAGA, C E-EF M	preto
AREA	PINHAIS	SPRENGER, C E TEN-EF M	carioca
AREA	PINHAIS	WALDE ROSI GALVAO, C E-EF M	carioca
AREA	PIRAQUARA	ALGATE LICKFELD MAUS, C E PROFA-EF M	preto
AREA	PIRAQUARA	BOA ESPERANCA, E E-EF	preto
AREA	PIRAQUARA	CEEBJA DR MARIO FARACO-EF M	preto
AREA	PIRAQUARA	GILBERTO A DO NASCIMENTO, C E DR-EF M N	preto
AREA	PIRAQUARA	IEDO NESPOLO, C E PROF-EF M	carioca
AREA	PIRAQUARA	IVANETE M DE SOUZA, C E-EF M	carioca
AREA	PIRAQUARA	JOAO BATISTA VERA, C E-EF M	carioca
AREA	PIRAQUARA	MARIO B T BRAGA, C E PROF-EF M	preto
AREA	PIRAQUARA	MBYA ARANDU, E E IND-EF	carioca e preto
AREA	PIRAQUARA	PLANTA DEODORO, E E-EF	carioca
AREA	PIRAQUARA	ROMARIO MARTINS, C E-EF M	preto
AREA	PIRAQUARA	ROSILDA DE S OLIVEIRA, C E PROFA-EF M	preto
AREA	PIRAQUARA	VILA MACEDO, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	QUATRO BARRAS	ANDRE ANDREATTA, C E-EF M	preto
AREA	QUATRO BARRAS	ARLINDA F CREPLIVE, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	QUATRO BARRAS	ELIAS ABRAHAO, C E-EF M	carioca
AREA	RIO BRANCO DO SUL	HILDA FARIA FRANCO, E E PROFA-EF	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	JOSE ELIAS, C E C-EF M	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	JOSE ERMIRIO DE MORAES, C E-EF M	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	MANOEL B.DE MACEDO, C E PROF-EF M	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	MARIA DA LUZ FURQUIM, C E-EF M N	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	PERCY TEIXEIRA DE FARIA, C E C PROF-EF M	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	SHIRLENE DE SOUZA ROCHA, C E-EF M	preto
AREA	RIO BRANCO DO SUL	ZACARIAS C.DE CRISTO, C E-EF M	preto
AREA	TUNAS DO PARANA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EFM	carioca e preto
AREA	TUNAS DO PARANA	SEVERO FERREIRA RUPPEL, C E-EF M	preto
AREA	AGUDOS DO SUL	RUI BARBOSA, C E C-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	AGALVIRA B PINTO, C E PROFA-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	ANA MARIA V KAVA, C E C PROFA- EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	ARAUCARIA, C E C-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	carioca
AREA	ARAUCARIA	CEEBJA ARAUCARIA-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	CLEIDE LENI L KURZAWA, C E PROFA-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	DIAS DA ROCHA, C E-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	ELZEARIO PITZ, C E PROF -EFM	preto
AREA	ARAUCARIA	FAZENDA VELHA, C E-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	GUAJUVIRA, C E C-EM	preto
AREA	ARAUCARIA	HELENA WYSOCKI, C E PROFA-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	JOANA GURSKI, C E C-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	JOAO NERLI DA CRUZ, C E PROF-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	JULIO SZYMANSKI, C E PROF-E F M P N	preto
AREA	ARAUCARIA	LINCOLN S COIMBRA, C E-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	MARIA DA G S SILVA E LIMA, C E PROF-EFM	preto
AREA	ARAUCARIA	MARILZE DA LUZ BRAND, C E PROFA-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	preto
AREA	ARAUCARIA	ROCHA POMBO, E E-EF	carioca
AREA	ARAUCARIA	VESPERTINO F PIMPAO, C E DEP-EF M	preto
AREA	BALSA NOVA	ANGELO GEQUELIN, C E VER-EF M	preto
AREA	BALSA NOVA	DONOZOR N NOGUEIRA, C E VER-EF M	preto
AREA	BALSA NOVA	JUVENTUDE DE SANTO ANTONIO, C E-EF M	preto
AREA	BALSA NOVA	MARIA L F PACHECO, C E PROFA-EF M	preto
AREA	CAMPO DO TENENTE	ALEXANDRA PEICHO, E E C-EF	preto
AREA	CAMPO DO TENENTE	VICTOR BUSSMANN, C E-EF M N	preto
AREA	CAMPO LARGO	1 CENTENARIO, C E-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	ALBINA NOVAK MUGINOSKI, C E PROFA-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	ALOISIO, C E C PROF-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	AUGUSTO VANIN, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	CASEMIRO KARMAN, C E-E F M	carioca e preto
AREA	CAMPO LARGO	CEEBJA PROF DOMINGOS CAVALLI-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	CLOTARIO PORTUGAL, C E DES-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

AREA	CAMPO LARGO	CONSTANTINO MAROCHI, E E-EF	preto
AREA	CAMPO LARGO	DARLEI ADAD, C E-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	DJALMA MARINHO, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	EDITHE, C E PROFA-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	FRANCISCO BELINOVSKI, C E PE-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	GERALDINA DA MOTA, E E PROFA-EF	carioca
AREA	CAMPO LARGO	JOAO FERREIRA KUSTER, C E-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	JOAO XXIII, C E-E F M	preto
AREA	CAMPO LARGO	JOSE RIBAS VIDAL, E E-EF	carioca
AREA	CAMPO LARGO	JULIO NERONE, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	LENIRO R BITTENCOURT, E E DR-EF	carioca
AREA	CAMPO LARGO	MACEDO SOARES, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	OTALIPIO P DE ANDRADE, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	PEDRO II, C E D-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	SAGRADA FAMILIA, C E-EF M N P	carioca
AREA	CAMPO LARGO	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E C-EF M	preto
AREA	CAMPO LARGO	SAO PEDRO E SAO PAULO, C E-EF M	carioca
AREA	CAMPO LARGO	SEBASTIAO CARDOSO LEAL, C E-EF M	carioca
AREA	CONTENDA	ADHELMAR SICURO, C E C DR-EF M	preto
AREA	CONTENDA	CEEBJA PROFA ZILOAH DE M CARVALHO-EF M	preto
AREA	CONTENDA	FRANCISCO CORDEIRO, E E VER DR-EF	carioca
AREA	CONTENDA	MIGUEL FRANCO FILHO, C E-EF M	preto
AREA	CONTENDA	PEDRO JOSE PUCHALSKI, C E C PROF-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	ABILIO LOURENCO DOS SANTOS, C E-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	ANDERSON RANGEL, C E PROF-EF M	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	ANITA CANET, C E-EF M PROFIS	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	BAYARD OSNA, C E DR-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	CEEBJA MATHILDE PISSAIA PELANDA-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	CEEP DE FAZDA RIO GRAND EROT ANG NICHELE	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	CUNHA PEREIRA, C E DES-EF M	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	DECIO DOSSI, C E DR-EF M PROFIS	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	FAZENDA RIO GRANDE, C E-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	JOAO HOINATZ DE ANDRADE, E E PROF-EF	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	JORGE ANDRIGUETTO, C E DES-EF M PROFIS N	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	LIRIA MICHELETO NICHELE, C E-EF M	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	LUCY REQUIAO M E SILVA, C E-EF M	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	OLINDAMIR MERLIN CLAUDINO, C E-EF M	carioca
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	SUSI CRISTINE DA S SILVA, E E PROFA-EF	preto
AREA	FAZENDA RIO GRANDE	VALDIVINO PAROLIN ACORDES, E E-EF	preto
AREA	LAPA	ANTONIO LACERDA BRAGA, C E C-EF M	carioca e preto
AREA	LAPA	CARNEIRO, C E GAL-EF NORMAL	preto
AREA	LAPA	CEEBJA PAULO LEMINSKI-EF M	preto
AREA	LAPA	CENTRO EST EDUC PROFIS AGRIC DA LAPA	carioca e preto
AREA	LAPA	CONTESTADO, C E C-EF M	preto
AREA	LAPA	IRMA ANTONIA B BIANCHINI, C E PROFA-EF M	preto
AREA	LAPA	JUSCELINO K DE OLIVEIRA, C E C DR-EF M	preto
AREA	LAPA	JUVENAL B DA SILVEIRA, C E C-EF M	preto
AREA	LAPA	MANOEL A DA CUNHA, E E-EF	preto
AREA	LAPA	NOSSA SRA DO DESTERRO, C E C-EF M	preto
AREA	LAPA	SAO JOSE, C E-EM PROF	preto
AREA	LAPA	TRAJANO EHLKE PIRES, C E C-EF M	preto
AREA	MANDIRITUBA	CEEBJA MANDIRITUBA-EF M	carioca
AREA	MANDIRITUBA	JOAO A DE CAMARGO, C E-EF M	carioca
AREA	MANDIRITUBA	JOAQUIM DE O FRANCO, C E-EF M	carioca
AREA	MANDIRITUBA	MARIA SENEK WOSNHAKI, C E C PROFA-EF M	preto
AREA	MANDIRITUBA	MIREILLE MARIA F Z MACHADO, E E PROF-EF	preto
AREA	PIEN	ALFREDO GREIPEL JUNIOR, C E C-EF M	preto
AREA	PIEN	FREDERICO GUILHERME GIESE, C E-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	CAETANO M DA ROCHA, C E DO C DR-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	DOCE FINO, C E C DE-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	ELEUTERIO F DE ANDRADE, C E-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	FRANCISCO LECHINOSKI, C E C-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	LAGOA VERDE, E E C-EF	preto
AREA	QUITANDINHA	MIGUEL J MICKOSZ, C E C MONS-EF M	preto
AREA	QUITANDINHA	PAULO FREIRE, C E C PROF-EF M	preto
AREA	RIO NEGRO	ALVINO SCHELBAUER, C E-EF M	preto
AREA	RIO NEGRO	ANA SCHELBAUER B DE OLIVEIRA, C E C-EF M	preto
AREA	RIO NEGRO	ANTONINA, C E BAR DE-EF M N PROFIS	preto
AREA	RIO NEGRO	CAETANO M ROCHA, C E PRES-EF M	carioca
AREA	RIO NEGRO	CEEBJA GENERAL RABELO-EF M	preto
AREA	RIO NEGRO	CENTRO EST EDUC PROFIS LYSIMACO F COSTA	carioca e preto
AREA	RIO NEGRO	INACIO SCHELBAUER, E E-EF	preto
AREA	RIO NEGRO	MAXIMIANO PFEFFER, C E C-EF M	preto
AREA	RIO NEGRO	OVANDE DO AMARAL, C E DR-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	AFONSO PENA, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	AMBROSIA SABATOVICH, C E C IR-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANGELINA A C DO PRADO, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANITA CANET, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ANTONIO VIEIRA, C E PE-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ARNALDO JANSEN, C E PE-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	BARRO PRETO, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	CEEBJA SAO JOSE DOS PINHAIS-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	CHICO MENDES, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	COLONIA MALHADA, C E C-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	COLONIA MURICI, C E DA-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	COSTA VIANA, C E-EF M PROFIS N	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ELZA SCHERNER MORO, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	EUNICE BORGES DA ROCHA, C E C-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	GODOFREDO MACHADO, E E-EF	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	GUATUPE, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	HERBERT DE SOUZA, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	IPE, C E -EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	JUSCELINO K OLIVEIRA, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	LINDAURA R LUCAS, C E PROF-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	MARIA VIDAL NOVAES, E E-EF	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	NOSSA SRA DOS MILAGRES, E E-EF	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	SAO CRISTOVAO, C E-EF M E PROF	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	SHIRLEY C T MACHADO, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	SILVEIRA DA MOTTA, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	TARSILA DO AMARAL, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	TIRADENTES, C E-EF M	carioca
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	UNIDADE POLO, C E-EF M	preto
AREA	SAO JOSE DOS PINHAIS	ZILDA ARNS NEUMANN, C E DRA-EF M	carioca
AREA	TIJUCAS DO SUL	FRANCISCO M DE L CAMARGO, C E C PROF-EF M	carioca
AREA	TIJUCAS DO SUL	KAMILLA P DA CRUZ, C E C PROFESSORA-EF M	preto
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	ANCHIETA, C E PE-EF M	carioca e preto
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	APED MUNICIPIO DE ASSIS CHATEAUBRIAND (2) - CEEBJA	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	BRAGANTINA, C E-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	CARLOS DRUMMOND ANDRADE, C E-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	CEEBJA DE ASSIS CHATEAUBRIAND-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	CHATEAUBRIANDENSE, C E-EM N PROFIS	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	GETULIO VARGAS, C E C-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	GUIMARAES ROSA, E E-EF	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	ISABEL, C E C PRINC-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	JOAO PAULO II, C E C PAPA-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	SAO FRANCISCO DE ASSIS, E E-EF	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	TANCREDO NEVES, C E C DR-EF M	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	TEOTONIO VILELA, C E SEN-EF M PROFIS	carioca
ASSIS	ASSIS CHATEAUBRIAND	VINICIUS DE MORAIS, C E C-EF M	carioca
ASSIS	BRASILANDIA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EF M	carioca
ASSIS	FORMOSA DO OESTE	ANTONIO F F DA COSTA, E E-EF	carioca
ASSIS	FORMOSA DO OESTE	BIRIGUI, E E C-EF	carioca
ASSIS	FORMOSA DO OESTE	IRENE G RICKLER, E E C-EF	carioca
ASSIS	FORMOSA DO OESTE	RUI BARBOSA, C E-EM PR	carioca
ASSIS	IRACEMA DO OESTE	GETULIO VARGAS, C E-EF M	carioca
ASSIS	JESUITAS	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E-EF M PROFIS	carioca e preto
ASSIS	JESUITAS	RIO BRANCO, C E C BAR DO-EF M	carioca
ASSIS	NOVA AURORA	JORGE NACLI, E E-EF	carioca
ASSIS	NOVA AURORA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M PROFIS	carioca
ASSIS	NOVA AURORA	PEDRO V P DE SOUZA, C E C-EF M	carioca
ASSIS	NOVA AURORA	WENCESLAU BRAS, C E C-EFM	carioca
ASSIS	TUPASSI	DISTRITO DE BRASILIANA, E E C DO -EF	carioca
ASSIS	TUPASSI	HEITOR C DE A FURTADO, C E C -EFM	carioca
ASSIS	TUPASSI	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	ALTAMIRA DO PARANA	ALTAMIRA DO PARANA, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	ARARUNA	29 DE NOVEMBRO, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	ARARUNA	ISABEL, C E PRINC-EM	carioca
CAMPO MOURAO	ARARUNA	JOANA DARCI, C E C-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	BOURBONIA, C E DO C DE-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	LUZIA GARCIA VILLAR, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	MACHADO DE A BARBOSA FERRAZ, C E-EM PR	carioca e preto
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	OURILANDIA, C E C DE -EF M	carioca
CAMPO MOURAO	BARBOSA FERRAZ	PARAISO DO SUL, E E C DE-EF	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E-EF M PROFIS	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	BELA VISTA PIQUIRI, E E DO EC-EF	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	BENTO M DA R NETO, E E DO EC-EF	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	CAMPINA DA LAGOA, C E-EF M PROFIS N	carioca e preto
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	EMANUEL, CEEBJA-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPINA DA LAGOA	SALLES DE OLIVEIRA, C E DO EC-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	ANTONIO T OLIVEIRA, C E PREF-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	BOSCO, C E D-EF M PROFIS	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO, C E DE-EF M PROFIS N	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CEEBJA CAMPO MOURAO-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	CENTRO EST EDUC PROFIS AGRIC DE C MOURAO	carioca e preto
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	DARCY JOSE COSTA, C E PROF-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	IVONE S CASTANHARO, C E PROF-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	JAEALSON BIACIO, C E DO EC PROF-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	NOVO HORIZONTE, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	OSVALDO CRUZ, C E DR-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	RONDON, C E MAL-EF M PROFIS	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	UNIDADE POLO, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CAMPO MOURAO	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	CORUMBATAI DO SUL	CORUMBATAI DO SUL, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	ANTONIO VIEIRA, C E PE-EF M	carioca e preto
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	ARTHUR RAMOS, E E-EF	carioca
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	GABRIEL SEG SCIPIONE, C E DO C-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	GETULIO VARGAS, E E DO C-EF	carioca
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	MANOEL RIBAS, E E DO C-EF	carioca
CAMPO MOURAO	ENGENHEIRO BELTRAO	VILA CASTELO BRANCO, E E-EF	carioca
CAMPO MOURAO	FAROL	CULTURA UNIVERSAL, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	FENIX	SANTO INACIO DE LOYOLA, C E-EF M N	carioca
CAMPO MOURAO	IRETAMA	ANIBAL KHURY, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	IRETAMA	JOSE SARMENTO FILHO, C E-EF N	carioca
CAMPO MOURAO	IRETAMA	MARILU, E E C DE-EF	carioca
CAMPO MOURAO	IRETAMA	NAPOLEAO B SOBRINHO, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	LUIZIANA	ADAUCTO S ROCHA, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	MAMBORE	JOAO XXIII, C E-EF M	preto
CAMPO MOURAO	MAMBORE	RUI BARBOSA, E E-EF	carioca
CAMPO MOURAO	MAMBORE	SAO LUIZ GONZAGA, C E C-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	JOAO F COSTA, C E PROF-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	RUI BARBOSA, C E C-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	NOVA CANTU	SANTO REI, C E C-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	PEABIRU	14 DE DEZEMBRO, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	PEABIRU	OLAVO BILAC, C E-E F M N	carioca
CAMPO MOURAO	QUINTA DO SOL	SAO JUDAS TADEU, C E-EF M	carioca
CAMPO MOURAO	RONCADOR	ALTO SAO JOAO, C E C DE-EF M	carioca e preto
CAMPO MOURAO	RONCADOR	CARNEIRO, C E GAL-EF M PROFIS	carioca
CAMPO MOURAO	RONCADOR	PALMITAL DO 43, E E C-EF	carioca
CAMPO MOURAO	RONCADOR	ULYSSES GUIMARAES, C E-EF M N	preto
CASCADEL	ANAHY	JOSE BONIFACIO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	FLOR DA SERRA, E E C - EF	preto
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	LINHA PROGRESSO, E E C-EF	preto
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	PAULO VI, C E-EF M	preto
CASCADEL	BOA VISTA DA APARECIDA	SAO SEBASTIAO, E E C-EF	preto
CASCADEL	BRAGANEY	JOSE DE ALENCAR, C E C - E F M N	carioca
CASCADEL	BRAGANEY	LONGUINOPOLIS, C E C-EF M	carioca
CASCADEL	CAFELANDIA	ALBERTO S DUMONT, C E-EF M N	carioca
CASCADEL	CAFELANDIA	BENJAMIM ANTONIO MOTTER, C E C-EF M	preto
CASCADEL	CAFELANDIA	MARIA DESTEFANI GRIGGIO, C E-EF M	preto
CASCADEL	CAMPO BONITO	JOSE BONIFACIO, C E-EF M	preto
CASCADEL	CAMPO BONITO	NOSSA SRA DA SALETE, E E C-EF	preto
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS	ALTO A DO IGUACU, C E C -EF M	preto
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS	ANTONIO DE CASTRO ALVES, C E-EF M	preto
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS	CARLOS A CAMARGO, C E-EF M	preto
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS	CEEBJA PROF ALCI A C STEUERNAGEL-EF M	preto
CASCADEL	CAPITAO LEONIDAS	GABRIELANGELO, E E C FREI - EF	preto
CASCADEL	CASCADEL	ACQUILINO MASSOCHIN, C E-EF M	preto
CASCADEL	CASCADEL	APRENDENDO C/A TERRA E A VIDA, C E C-EFM	carioca
CASCADEL	CASCADEL	BRASMADEIRA, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	CARMELO PERRONE, C E PE-EF M PROFIS	carioca
CASCADEL	CASCADEL	CATARATAS, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	CEEBJA PROFA JOAQUINA M BRANCO-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	CENTRO EST EDUC PROFIS PEDRO B NETO	carioca
CASCADEL	CASCADEL	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	ELEODORO E PEREIRA, C E-EF M PROFIS	carioca
CASCADEL	CASCADEL	FRANCISCO L DA SILVA, C E PROF-EF M PROF	carioca
CASCADEL	CASCADEL	HORACIO R DOS REIS, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	HUMBERTO A C BRANCO, C E MAL-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	IEDA BAGGIO MAYER, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	ITAGIBA FORTUNATO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JANGADA DA TABORDA, E E DO C-EF	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JARDIM CLARITO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JARDIM CONSOLATA, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JARDIM INTERLAGOS, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JARDIM SANTA CRUZ, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JARDIM STA FELICIDADE, C E DE-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JOSE A B ORSO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	JULIA WANDERLEY, C E PROF-EF M	carioca



Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CASCADEL	CASCADEL	JUVINOPOLIS, C E C DE-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	MARCOS C SCHUSTER, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	MARILIS F PIROTELLI, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	MARIO QUINTANA, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	OCTAVIO TOZO, C E DO C-EF M	preto
CASCADEL	CASCADEL	OLINDA T DE CARVALHO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	OLIVO FRACARO, C E-EF M	preto
CASCADEL	CASCADEL	PACAEMBU, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	PEDRO CANISIO HENZ, C E PE-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	PEDRO ERNESTO GARLET, C E C-EF M	preto
CASCADEL	CASCADEL	REASSENTAMENTO SAO FCO, C E C DO-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	RIO DO SALTO, C E C DE-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	SANTOS DUMONT, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	carioca
CASCADEL	CASCADEL	SAO JOAO, C E C-E F M	preto
CASCADEL	CASCADEL	SAO SALVADOR, E E C - EF	preto
CASCADEL	CASCADEL	VICTORIO E ABROZINO, C E PROF-EF M PROF	preto
CASCADEL	CASCADEL	WILSON JOFFRE, C E-EF M N PROFIS	carioca
CASCADEL	CASCADEL	XIV DE NOVENBRO, C E -EF M	carioca
CASCADEL	CATANDUVAS	DILMA K ANGELICO, E E PROFA-EF	carioca
CASCADEL	CATANDUVAS	JOAO F NEVES, C E DR-EF M	preto
CASCADEL	CATANDUVAS	MARIA L V ANDRADE, E E C PROFA-EF	preto
CASCADEL	CATANDUVAS	REASSENTAMENTO SAO MARCOS, C E C-EF M	preto
CASCADEL	CATANDUVAS	THOMAZ P DOS SANTOS, E E C-EF	preto
CASCADEL	CEU AZUL	BOA VISTA, E E DE-EF	carioca
CASCADEL	CEU AZUL	MONTEIRO LOBATO, C E-E F M P	carioca
CASCADEL	CEU AZUL	NOVA UNIAO, C E C-EF M	carioca
CASCADEL	CORBELIA	AMANCIO MORO, C E-EF M N PROFIS	carioca
CASCADEL	CORBELIA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
CASCADEL	CORBELIA	OLAVO BILAC, C E C -EFM	preto
CASCADEL	CORBELIA	SAO FCO DE ASSIS, E E C-EF	carioca
CASCADEL	GUARANIACU	ANTONIO F F COSTA, C E DES-EF M N P	preto
CASCADEL	GUARANIACU	BELA VISTA, E E C-EF	preto
CASCADEL	GUARANIACU	CEEBJA PROF ALBANO TOMASINI-EF M	preto
CASCADEL	GUARANIACU	OTAVIO FOLDA, C E C-EF M	carioca
CASCADEL	GUARANIACU	PEDRO II, E E C D-EF	preto
CASCADEL	GUARANIACU	PLANALTINA, E E C - EF	carioca
CASCADEL	IBEMA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	preto
CASCADEL	IGUATU	CARLOS GOMES, C E C -E F M	carioca
CASCADEL	LINDOESTE	CIELITO LINDO, E E-EF	carioca e preto
CASCADEL	LINDOESTE	LINDOESTE, C E-EF M	preto
CASCADEL	LINDOESTE	SANTA LUZIA, C E C-EF M	preto
CASCADEL	SANTA LUCIA	LINHA SANTA CATARINA, E E C DE-EF	preto
CASCADEL	SANTA LUCIA	ORLANDO L ZAMPONIO, C E-EF M	preto
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	ARTUR AGOSTINI, E E C-EF	preto
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	SANTA MARIA, C E C-EF M	preto
CASCADEL	SANTA TEREZA DO OESTE	SANTA TEREZA DO OESTE, C E-EF M	preto
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	ALTO ALEGRE, E E C DE -EF	preto
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	BARRA BONITA, E E C DE-EF	preto
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	CASA FAMILIAR RURAL DE TRES BARRAS DO PARANA -	carioca
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	IZABEL, C E PRINC-EF M N	preto
CASCADEL	TRES BARRAS DO PARANA	PEDRO LUIZ MESSIAS, C E C-EF M	preto
CASCADEL	VERA CRUZ DO OESTE	PARANAGUA, C E MQ DE-EF M PROFIS	carioca
CASCADEL	VERA CRUZ DO OESTE	VITAL BRASIL, C E-EF M N	carioca
CIANORTE	CIANORTE	BOSCO, C E D-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	CAIO MARIO MOREIRA, C E PROF-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	CEEBJA SAADA MITRE ABOU NABHAN-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	CENTRO EST DE EDUC PROFIS CIANORTE	carioca
CIANORTE	CIANORTE	CIANORTE, C E-EF M N PROFIS	carioca
CIANORTE	CIANORTE	IGLEA GROLLMANN, C E-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	ITACELINA BITTENCOURT, C E-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	IZABEL, E E PRINC-EF	carioca
CIANORTE	CIANORTE	JOSE GUIMARAES, C E-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	PRIMO MANFRINATO, C E-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	SAO LOURENCO, C E DO C-EF M	carioca
CIANORTE	CIANORTE	VIDIGAL, C E DE-EF M	carioca
CIANORTE	CIDADE GAUCHA	COSTA E SILVA, C E MAL-EF M	carioca
CIANORTE	GUAPOREMA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	carioca
CIANORTE	INDIANOPOLIS	FELISBERTO N GONCALVES, C E-EF M	carioca
CIANORTE	JAPURA	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M	carioca
CIANORTE	JAPURA	RUI BARBOSA, C E-EM	carioca
CIANORTE	JUSSARA	MORAES DE BARROS, C E SEN-EF M	carioca
CIANORTE	RONDON	BARROSO, C E ALM-EF M	carioca
CIANORTE	RONDON	CASTRO ALVES, C E-EM	carioca
CIANORTE	SAO MANOEL DO PARANA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
CIANORTE	SAO TOME	PEDRO FECCHIO, C E-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CIANORTE	SAO TOME	SANTOS DUMONT, C E-EM N	carioca
CIANORTE	TAPEJARA	11 DE ABRIL, C E-EF M	carioca
CIANORTE	TAPEJARA	SANTANA DE TAPEJARA, C E-EM N	carioca
CIANORTE	TERRA BOA	CEEBJA VINICIUS DE MORAES-EF M	carioca
CIANORTE	TERRA BOA	HELENA KOLODY, C E-EM PROFIS	carioca
CIANORTE	TERRA BOA	LEO KOHLER, E E PROF-EF	carioca
CIANORTE	TERRA BOA	MANOEL A DA CUNHA, E E DO E C-EF	carioca
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	CUARAITAVA, E E C DE-EF	carioca
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	MACHADO DE ASSIS, C E DO C-EF M	carioca
CIANORTE	TUNEIRAS DO OESTE	TAMANDARE, C E C ALM-EF M	carioca
CORNELIO	ASSAI	CARRAO, C E CONS-EF M PROFIS	carioca e preto
CORNELIO	ASSAI	CENTRO EST ED PROF PF MARIA L C BOMTEMPO	carioca
CORNELIO	ASSAI	RIO BRANCO, C E BR DO-EF M PROFIS	carioca e preto
CORNELIO	ASSAI	WALERIAN WROSZ, E E C PROF-EF	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	BAIRRO BELA VISTA, C E DO-E F M	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	CECILIA MEIRELES, E E-EF	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	CENTRO EST EDUC PROFIS OZORIO G NOGUEIRA	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	CYRIACO RUSSO, C E-EM N	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	HUBERTO TEIXEIRA RIBEIRO, C E-EF M	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	JUVENAL MESQUITA, C E-EF M	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	LOURENCO ORMENEZZE, E E DO C-EF	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	MAILON MEDEIROS, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	NOBREGA DA CUNHA, C E-EF M	carioca
CORNELIO	BANDEIRANTES	NOSSA SRA DA CANDELARIA, C E DO C-EF M	carioca
CORNELIO	CONGONHINHAS	AIDES N DA SILVA, C E PROF-EF M N	carioca
CORNELIO	CONGONHINHAS	JOSE D DA COSTA, C E-EF M	carioca
CORNELIO	CONGONHINHAS	PATRIMONIO SANTA MARIA, C E C-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	ANDRE SEUGLING, C E-EF M PROFIS	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	CASTRO ALVES, C E-EF M PROFIS	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	CEEBJA CORNELIO PROCOPIO-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	CRISTO REI, C E-NORMAL	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	DULCE DE S CARVALHO, C E-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	JOAO CARLOS DE FARIA, E E MAJ-EF	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	MANUEL DA NOBREGA, E E PE-EF	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	POL MILITAR, C DA-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	VANDYR DE ALMEIDA, C E-EF M	carioca
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	WILLIAM MADI, E E PROF-EF	carioca e preto
CORNELIO	CORNELIO PROCOPIO	ZULMIRA MARCHESI SILVA, C E-EF M	carioca
CORNELIO	ITAMBARACA	BAIRRO RAUL MARINHO, E E C DO-EF	carioca
CORNELIO	ITAMBARACA	MARCILIO DIAS, C E-EF M N	carioca
CORNELIO	ITAMBARACA	MIRAZINHA BRAGA, E E C-EF	carioca
CORNELIO	JATAIZINHO	ADELIA A LOPES, E E PROFA-EF	carioca
CORNELIO	JATAIZINHO	PEDRO V P DE SOUZA, C E PROF-EF M	carioca
CORNELIO	LEOPOLIS	MARIA APARECIDA P BATISTA, E E C -EF	carioca
CORNELIO	LEOPOLIS	MARIA J P SOUZA, C E-M	carioca
CORNELIO	LEOPOLIS	MARIA PEREIRA, E E-EF	carioca
CORNELIO	NOVA AMERICA DA COLINA	PAULO VI, C E PAPA-EF M	carioca
CORNELIO	NOVA FATIMA	ADELAIDE GLASER ROSS, C E-EM	carioca
CORNELIO	NOVA FATIMA	ALOYSIO DE BARROS TOSTES, E E DR-EF	carioca
CORNELIO	NOVA SANTA BARBARA	ANTONIO C GOMES, C E-EF M	carioca
CORNELIO	RANCHO ALEGRE	PAULINA PACIFICO BORSARI, C E-EF M N	carioca
CORNELIO	SANTA AMELIA	CARLIRIO G DOS SANTOS, E E-EF	carioca
CORNELIO	SANTA AMELIA	TUDJA NHANDERU, E E IND CACIQUE-EI EF	carioca e preto
CORNELIO	SANTA AMELIA	VINICIUS DE MORAIS, C E-EM	carioca
CORNELIO	SANTA CECILIA DO PAVAO	JERONIMO F MARTINS, C E-EF M	carioca
CORNELIO	SANTA MARIANA	ANTONIO PEREIRA LIMA, C E C DR-EF M	carioca
CORNELIO	SANTA MARIANA	CARLOS AUGUSTO M NICHOLS, E E C-EF	carioca
CORNELIO	SANTA MARIANA	CENTRO EST EDUC PROFIS AG FERNANDO COSTA	carioca e preto
CORNELIO	SANTA MARIANA	JOAQUIM M M ASSIS, C E-EF M	carioca e preto
CORNELIO	SANTO ANTONIO DO	FLORIANO LANDGRAF, C E-EF M	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	ALBINO O DE PROENCA, E E DO C-EF	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	JOAO XXIII, E E-EF	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	JOSE F DE MELLO, C E-EF M N	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	KOFEJ, C E IND CACIQUE-EI EF M	carioca e preto
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	ONOFRE KANHGREN, E E I CAC-EI EF	carioca e preto
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	RAEL VYNHKAG, E E IND INDIO-EI EF	carioca e preto
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	SAO JOAO DO PINHAL, C E C DE-EF M	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	SAO JORGE, C E C-EF M	carioca
CORNELIO	SAO JERONIMO DA SERRA	VILA NOVA, E E DO C-EF	carioca
CORNELIO	SAO SEBASTIAO DA	JERONIMO ONUMA, C E PE-EM N	carioca
CORNELIO	SAO SEBASTIAO DA	JOAO TURIN, C E-EF P	carioca
CORNELIO	SERTANEJA	AGMAR M SCARDAZZI, C E C PROFA-EF M	carioca
CORNELIO	SERTANEJA	ANTONIO BITONTI, E E PROF-EF	carioca
CORNELIO	SERTANEJA	CECILIA MEIRELES, C E-EM N	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CORNELIO	URAI	PAULO MOZART MACHADO, C E PROF-EF M	carioca
CORNELIO	URAI	REGINA TOKANO, C E PROFA-EM	carioca
CORNELIO	URAI	RUBENS L FILGUEIRAS, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ALCINDO FANAYA JR, C E P/SURDOS-EI EF M	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	ALCYONE M C VELLOZO, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ALFREDO PARODI, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ALGACYR M MAEDER, C E PROF-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ALINE PICHETH, E E-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO GUSSO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO TREVISAN, E E-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	ANGELO VOLPATO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ANIBAL KHURY NETO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ARLINDO CARVALHO DE AMORIM, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ARTHUR R DE MACEDO, E E-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ATTICO EUSEBIO DA ROCHA, C E D-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	AVELINO ANTONIO VIEIRA, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	BEATRIZ FARIA ANSAY, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	BENEDICTO J CORDEIRO, C E-EF M N PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	BRANCA DO N MIRANDA, C E DONA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	BRASILIO V DE CASTRO, C E PROF-EF M PROF	preto
CURITIBA	CURITIBA	CANDIDO RONDON, C E MAL-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CAROLA, E E DONA-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	CARRAO, C E CONS-EF M	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	CEAD POLO POTTY LAZAROTTO-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA CAMPO COMPRIDO-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA CIC-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA PAULO FREIRE-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	CEEBJA PROFA MARIA DEON DE LIRA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CENTRO DE ATENDIMENTO ED. ESP. PROFESSOR OSNY	carioca
CURITIBA	CURITIBA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE CURITIBA	carioca
CURITIBA	CURITIBA	CLAUDIO MORELLI, C E PE-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	CLETO, C E PROF-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	COLBACCHINI, E E PE-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	COMUNIDADE INDÍGENA KAKANÉ PORÃ	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	CRUZEIRO DO SUL, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	DIRCE C DO AMARAL, C E PROFA-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	DOMINGOS ZANLORENZI, C E-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	DORACY CEZARINO, C E-E F M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ELIAS ABRAHAO, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ELYSIO VIANNA, C E PROF-EF PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	EMILIANO PERNETA, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	EMILIO DE MENEZES, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ERMELINO DE LEAO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ERNANI VIDAL, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ETELVINA C RIBAS, C E PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	EURIDES BRANDAO, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	EUZEBIO DA MOTA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	FLAVIO F DA LUZ, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	FRANCISCO ZARDO, C E PROF-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	GABRIELA MISTRAL, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	GELVIRA CORREA PACHECO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	GETULIO VARGAS, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	GOTTLIEB MUELLER, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	GUAIRA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	GUARDA MIRIM DO PARANA, C E-EM	preto
CURITIBA	CURITIBA	GUIDO ARZUA, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	GUIDO STRAUBE, C E PROF-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME A MARANHAO, C E DESEMB-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME E JACOBUCCI, E E SURDOS-EI EF	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	GUILHERME PEREIRA NETO, C E-EF_M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	HASDRUBAL BELLEGARD, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	HELENA DIONYSIO, E E-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	HILDEBRANDO DE ARAUJO, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	HILDEGARD SONDAHL, C E PROFA-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	HOMERO B DE BARROS, C E-EF M PROFIS	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	IARA BERGMANN, C E PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	INEZ VICENTE BOROCZ, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	INST ED PR PROF ERASMO PILOTTO-EF M N	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	ISABEL L S SOUZA, C E PROFA-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ISOLDA SCHMID, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	IVO LEAO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	IVO ZANLORENZI, E E MONS-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	JAYME CANET, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	JOAO BETTEGA, C E-EF M	carioca e preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CURITIBA	CURITIBA	JOAO DE OLIVEIRA FRANCO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO LOYOLA, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO MAZZAROTTO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO PAULO I, C E PAPA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO PAULO II, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO TURIN, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOAO WISLINSKI, C E PE-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOSE BUSNARDO, C E -EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	JOSE FRESSATO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOSE GUIMARAES, C E PROF-EM PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	JOSE RICHIA, E E-EF MOD ED ESP	preto
CURITIBA	CURITIBA	JULIA WANDERLEY, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	JULIO MESQUITA, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	LAMENHA LINS, C E PRES-EM PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	LA SALLE, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	LEONCIO CORREIA, C E-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	LOUREIRO FERNANDES, C E PROF-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	LUCIA BASTOS, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	LUCY REQUIAO DE M E SILVA, E E-EI EF M E	preto
CURITIBA	CURITIBA	LUIZA ROSS, C E PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	LUIZ CARLOS DE P E SOUZA, C E P-E F M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	LYSIMACO F COSTA, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MANOEL A GUIMARAES, C E SEN-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	MANOEL RIBAS, C E ED EM TEMPO INT-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	MARIA A TEIXEIRA, C E PROFA-EF M PROFIS	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	MARIA BALBINA COSTA DIAS, C E PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MARIA GAI GRENDL, C E PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MARIA HELOISA CASSELLI, CE PROFA-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MARIA MONTESSORI, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MARIA P MARTINS, E E-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	MARLI QUEIROZ AZEVEDO, CE PROFA - EFM	preto
CURITIBA	CURITIBA	MAXIMO ATILIO ASINELLI, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MILTON CARNEIRO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	MORADIAS MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	NARCISO MENDES, C E PROF-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	NATALIA REGINATO, C E-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	NEWTON F DA COSTA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	NILO BRANDAO, C E PROF-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	NIRLEI MEDEIROS, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA APARECIDA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA DA SALETE, E E-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	NOSSA SRA DE FATIMA, E E-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	OLAVO DEL CLARO, C E PROF-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	OLIVIO BELICH, C E DEP-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	ORIONE, E E D-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	PARANA, C E DO-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	PAULA GOMES, C E-EF M	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	PAULINA P BORSARI, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	PAULO LEMINSKI, C E-EF M N PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	PEDRO II, E E D-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	PEDRO MACEDO, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	PILAR MATURANA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	PINHEIRO DO PARANA, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	PIO LANTERI, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	POLIVALENTE DE CURITIBA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	POL MILITAR, C CEL P M F S MIR-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	PROTASIO DE CARVALHO, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	REPUBLICA ORIENTAL DO URUGUAI, E E-EF	preto
CURITIBA	CURITIBA	RIO BRANCO, C E-EM PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	ROBERTO LANGER JUNIOR, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	RODOLPHO ZANINELLI, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	SANTA CANDIDA, C E-EF M PROFIS	preto
CURITIBA	CURITIBA	SANTA FELICIDADE, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SANTA GEMMA GALGANI, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	SANTA ROSA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SANTO AGOSTINHO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SANTO ANTONIO, E E-EF	carioca
CURITIBA	CURITIBA	SANTOS DUMONT, C E-EF M	carioca e preto
CURITIBA	CURITIBA	SAO BRAZ, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SAO PAULO APOSTOLO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SAO PEDRO APOSTOLO, C E-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	SAO SEBASTIAO, C E-EFM	preto
CURITIBA	CURITIBA	SEBASTIAO SAPORSKI, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SEGISMUNDO FALARZ, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SENHORINHA M SARMENTO, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	SILVESTRE KANDORA, C E PE-EF M PROFIS	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

CURITIBA	CURITIBA	TATUQUARA, C E-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	TEOBALDO L KLETEMBERG, C E PR-EF M	preto
CURITIBA	CURITIBA	TEOTONIO VILELA, C E-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	VICTOR DO AMARAL, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
CURITIBA	CURITIBA	XAVIER DA SILVA, C E DR-EF M	carioca
CURITIBA	CURITIBA	YVONE PIMENTEL, C E-EF M	carioca
DOIS VIZINHOS	BOA ESPERANCA DO	BOA E DO IGUACU, C E-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	CRUZEIRO DO IGUACU	ARNALDO BUSATO, C E DR-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	CRUZEIRO DO IGUACU	CELESTINA MARIA, E E IRMA-EF	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	CAXIAS, E E DQ DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	CEEBJA DOIS VIZINHOS-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS, C E DE-EF M PROFIS	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	GERMANO STEDILE, C E C -E F M	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	carioca e preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	LEONARDO DA VINCI, C E-EF M N PROFIS	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	LINHA CONRADO, E E C-E F	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	carioca e preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	PAULO FREIRE, E E-EF	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	SAO FRANCISCO DO BANDEIRA, C E C-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	DOIS VIZINHOS	VINICIUS DE MORAES, C E-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO	BARRA BONITA, E E C-EF	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO	NOVA ESPERANCA, C E-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA ESPERANCA DO	RIO GAVIAO, E E C DO -EF	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUACU	CECILIA MEIRELES, E E C-EF	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUACU	CRISTO REDENTOR, E E-EF	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUACU	ESCOLA DO CAMPO DE NOVA PRATA IGUACU	preto
DOIS VIZINHOS	NOVA PRATA DO IGUACU	JOSE DE ALENCAR, C E-EM	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	APED-MUN. DE SALTO DO LONTRA - CE IRMA MARIA	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	BAIRRO ITAIPU, E E DO-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	BARRA DO LONTRA, E E C DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	JORGE DE LIMA, E E-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	LINHA BOEIRA, E E C DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	MARIA MARGARIDA, C E IR-EF M N	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	PINHAL DA VARZEA, E E C DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SALTO DO LONTRA	SEDE DA LUZ, E E C DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	CASA FAMILIAR RURAL SAO JORGE DO OESTE	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	IOLOPOLIS, E E C DE-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M N PROFIS	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	NOVA SANT ANA, E E C-EF	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	PARANHOS, C E DR-EF M	preto
DOIS VIZINHOS	SAO JORGE DO OESTE	PIO X, E E C-EF	preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	ALMIRO SARTORI, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	ARNALDO BUSATTO, C E DR-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	AYRTON SENNA DA SILVA, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CARMELITA S DIAS, C E PROFA-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CATARATAS DO IGUACU, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CEEBJA PROF ORIDES B GUERRA-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	CENTRO EST EDUC PROFIS MANOEL M PENA	carioca e preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	FLAVIO WARKEN, C E PROF-EF M PROF	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	GUILHERME, C E MONS-EF M PROF	carioca e preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	GUSTAVO D DA SILVA, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	IPE ROXO, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	JORGE SCHIMMELPFENG, C E-EF M P	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	JUSCELINO K DE OLIVEIRA, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	MARIANO C PAGANOTO, C E PROF-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PAULO FREIRE, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PEDRO II, C E DOM-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	PIONEIROS, C E-EF M	carioca e preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	POL MILITAR, C DA-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M N PROF	preto
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	SANTA RITA, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	SOL DE MAIO, C E-EF M PROF	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	TAMANDARE, C E ALM-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	TARQUINIO SANTOS, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	TRES FRONTEIRAS, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	FOZ DO IGUACU	ULYSSES GUIMARAES, C E-EF M PROF	carioca
FOZ DO IGUACU	ITAIPULANDIA	ARANDU RENDA, E E I-EI E EF	carioca e preto
FOZ DO IGUACU	ITAIPULANDIA	COSTA E SILVA, C E-E F M	carioca
FOZ DO IGUACU	ITAIPULANDIA	TIRADENTES, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	MATELANDIA	CEEBJA DE MATELANDIA-EF M	carioca
FOZ DO IGUACU	MATELANDIA	EUCLIDES DA CUNHA, C E-E F M N PROFIS	carioca
FOZ DO IGUACU	MATELANDIA	RUI BARBOSA, C E C-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

FOZ DO IGUAÇU	MATELANDIA	SAO JOAO B DE LA SALLE, C E C-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EFM_PROF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	BELO HORIZONTE, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	CEEBJA DE MEDIANEIRA-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	JOAO M MONDRONE, C E-EF M PROFIS N	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	MARALUCIA, C E C-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	NAIRA FELLINI, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	OLAVO BILAC, E E-EF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MEDIANEIRA	TANCREDO NEVES, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	AURELIO PILOTO, E E C-EF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	CAETANO DE CONTO, E E C-EF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	EDUARDO MICHELIS, C E PE-EF M N	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	SANTOS DUMONT, E E C-EF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	TANCREDO NEVES, E E C-EF	preto
FOZ DO IGUAÇU	MISSAL	TEOTONIO VILELLA, C E DO C-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	RAMILANDIA	ALBERTO SANTOS DUMONT, C E C-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE	ANGELO ANTONIO BENEDET, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE	ARCANGELO NANDI, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE	CARLOS ZEWE COIMBRA, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	SANTA TEREZINHA DE	MANOEL KONNER, C E D-EF M PROFIS N	carioca e preto
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	CASTELO BRANCO, C E C-EF M N	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	CEEBJA SAO MIGUEL DO IGUAÇU-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	COELHO NETO, C E C-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	NESTOR V DOS SANTOS, C E-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	PEDRO II, C E C D-EF M	carioca e preto
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	PEDRO V PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M	preto
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	SANTA ROSA DO OCOI, C E C-EF M	carioca
FOZ DO IGUAÇU	SAO MIGUEL DO IGUAÇU	TEKO NEMOINGO, C E IND-EI EF M	carioca e preto
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO	KENNEDY, C E C PRES - E F M	preto
FOZ DO IGUAÇU	SERRANOPOLIS DO	PEDRO AMERICO, C E C-EF M	preto
FRANCISCO	AMPERE	AGUA BOA VISTA, E E DO C DE-EF	preto
FRANCISCO	AMPERE	ANTONIO VIEIRA, E E C PE-EF	preto
FRANCISCO	AMPERE	CANDIDO PORTINARI, E E-EF	preto
FRANCISCO	AMPERE	CECILIA MEIRELES, C E-EM	preto
FRANCISCO	AMPERE	NEREU PERONDI, C E-EF M	preto
FRANCISCO	AMPERE	NOSSA SRA APARECIDA, E E C-EF	preto
FRANCISCO	BARRACAO	ANCHIETA, E E C PE-EF	preto
FRANCISCO	BARRACAO	LEONOR CASTELLANO, C E PROF-EF M	preto
FRANCISCO	BARRACAO	MARIO A T DE FREITAS, C E DR-EF M	preto
FRANCISCO	BARRACAO	SANTA EMILIA, E E DO EC-EF	preto
FRANCISCO	BARRACAO	SAO ROQUE, E E C-EF	preto
FRANCISCO	BELA VISTA DO CAROBA	SANTO ANTAO, C E-EF M	preto
FRANCISCO	BOM JESUS DO SUL	BOM JESUS, C E-EF M	carioca e preto
FRANCISCO	BOM JESUS DO SUL	XV DE NOVEMBRO, E E C-EF	carioca e preto
FRANCISCO	CAPANEMA	ANTONIO FRANCISCO LISBOA, E E C-EF	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	CASA FAMILIAR RURAL CAPANEMA	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	CASTELO BRANCO, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	CEEBJA DE CAPANEMA-EF M	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	CIRILO, C E PE-EF M PROFIS	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	PINHEIRO, C E C DE -EF M	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	ROCHA POMBO, C E-EF M N	carioca e preto
FRANCISCO	CAPANEMA	RUI BARBOSA, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	SANTA CRUZ, E E-EF	preto
FRANCISCO	CAPANEMA	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	preto
FRANCISCO	ENEAS MARQUES	CASTRO ALVES, C E-EF M	preto
FRANCISCO	ENEAS MARQUES	PINHALZINHO, E E C DE-EF	preto
FRANCISCO	ENEAS MARQUES	VISTA ALEGRE, C E C DE-EF M	preto
FRANCISCO	FLOR DA SERRA DO SUL	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	preto
FRANCISCO	FLOR DA SERRA DO SUL	TATETOS, E E DO C DE - E F	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	ARNALDO FAIVRO BUSATO, C E-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	BEATRIZ BIAVATTI, C E-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	CANGO, E E DA-EF	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	CEIEBJA DE FRANCISCO BELTRAO - EF M P	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	CENTRO EST EDUC PROFIS SUDOESTE DO PR	carioca e preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	CRISTO REI, C E-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	EDUARDO VIRMOND SUPPLY, C E DR-EF M P	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	INDUSTRIAL, C E-EF M	carioca e preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	JOAO PAULO II, C E-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	LEO FLACH, C E PROF-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	MARIO DE ANDRADE, C E-EF M N PROF	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	PAULO FREIRE, C E DO C-EF M	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	REINALDO SASS, C E-EF M PROF	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	TANCREDO NEVES, C E-EF M PROF	preto
FRANCISCO	FRANCISCO BELTRAO	VICENTE DE CARLI, C E PROF-EF M	preto
FRANCISCO	MANFRINOPOLIS	RUI BARBOSA, E E C - EF	preto
FRANCISCO	MANFRINOPOLIS	SAO CRISTOVAO, C E-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

FRANCISCO	MARMELEIRO	BOM JESUS, C E C-EF M	preto
FRANCISCO	MARMELEIRO	MARMELEIRO, C E DE-EF M	preto
FRANCISCO	MARMELEIRO	TELMO OCTAVIO MULLER, C E-EF N	preto
FRANCISCO	PEROLA DO OESTE	CASTELO BRANCO, C E C -EF M	preto
FRANCISCO	PEROLA DO OESTE	ESQUINA GAUCHA, E E C DE - EF	preto
FRANCISCO	PEROLA DO OESTE	REUS, C E PE-EF M	preto
FRANCISCO	PINHAL DE SAO BENTO	VARGAS, C E PRES-EF M	preto
FRANCISCO	PLANALTO	CAXIAS, E E C DQ DE -EF	carioca
FRANCISCO	PLANALTO	JOAO ZACCO PARANA, C E-EF M PROF	preto
FRANCISCO	PLANALTO	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	preto
FRANCISCO	PLANALTO	MIGUEL, E E C IR-EF	preto
FRANCISCO	PLANALTO	SAGRADA FAMILIA, E E C -EF	preto
FRANCISCO	PLANALTO	SAO VALERIO, E E C-EF	preto
FRANCISCO	PRANCHITA	JULIO GIONGO, C E-EF M N	preto
FRANCISCO	PRANCHITA	RIO BRANCO, E E C BAR-EF	preto
FRANCISCO	PRANCHITA	VISTA GAUCHA, E E C DE - EF	preto
FRANCISCO	REALEZA	CARLOS EDUARDO, E E D-EF	preto
FRANCISCO	REALEZA	DOZE DE NOVEMBRO, C E-EM PROFIS	preto
FRANCISCO	REALEZA	FLOR DA SERRA, C E C DE-EF M	preto
FRANCISCO	REALEZA	JOAO PAULO II, C E-EF M	preto
FRANCISCO	REALEZA	SALTINHO, E E C DE -EF	preto
FRANCISCO	RENASCENCA	RENASCENCA PE J J VICENTE, C E DE-EF M	preto
FRANCISCO	SALGADO FILHO	ANCHIETA, C E PE-EF M	preto
FRANCISCO	SALGADO FILHO	CAXIAS, E E C DQ DE-EF	preto
FRANCISCO	SANTA IZABEL DO OESTE	ANUNCIACAO, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	SANTA IZABEL DO OESTE	GUILHERME DE ALMEIDA, C E-EM N	carioca e preto
FRANCISCO	SANTA IZABEL DO OESTE	MARICA, E E MARQUES DE-EF	preto
FRANCISCO	SANTA IZABEL DO OESTE	NOVA ESTRELA, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	SANTA IZABEL DO OESTE	SAO JUDAS TADEU, E E C - EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	ANTONIO SCHIEBEL, C E-EF M N	carioca e preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	HERVAL, E E C MARQUES DO-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M PROFIS	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	MANOEL RIBAS, E E INTERVENTOR-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	NOVA RIQUEZA, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	PEDRO II, E E C D-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	RODOLFO G DA SILVA, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	RUI BARBOSA, E E DO C-EF	preto
FRANCISCO	SANTO ANTONIO DO	TATIANE CORBARI PICCININI, E E C-EF	preto
FRANCISCO	VERE	ARNALDO BUSATO, C E-E F M N	preto
FRANCISCO	VERE	DEODORO DA FONSECA, E E DO C MAL -EF	preto
FRANCISCO	VERE	FEIJO, E E DO C REGENTE-EF	preto
FRANCISCO	VERE	TANCREDO NEVES, E E C-EF	preto
GOIOERE	BOA ESPERANCA	PALMITAL, C E C -EF M	carioca
GOIOERE	BOA ESPERANCA	VICENTE LEPORACE, C E-EF M	carioca
GOIOERE	GOIOERE	ANTONIO L BRAGA, C E-EF M	carioca
GOIOERE	GOIOERE	CAXIAS, C E DQ DE-EM N	carioca
GOIOERE	GOIOERE	JARACATIA, E E DE-EF	carioca
GOIOERE	GOIOERE	JARDIM UNIVERSITARIO, E E-EF	carioca
GOIOERE	GOIOERE	MARIA A SCARPARI, C E E B J A-EF M	carioca
GOIOERE	GOIOERE	POLIVALENTE DE GOIOERE, C E-EF M PROF	carioca
GOIOERE	GOIOERE	RIBEIRO DE CAMPOS, E E-EF	carioca
GOIOERE	GOIOERE	VILA GUAIRA, C E-EF M	carioca
GOIOERE	JANIOPOLIS	JOAO XXIII, C E-EM	carioca
GOIOERE	JANIOPOLIS	PEDRO II, E E D-EF	carioca
GOIOERE	JANIOPOLIS	VILA SERRANA, E E C-EF	carioca
GOIOERE	JURANDA	JOAO MAFFEI ROSA, C E-EF M	carioca e preto
GOIOERE	JURANDA	LEOPOLDINA, C E C DONA-EF M	carioca
GOIOERE	JURANDA	RIO VERDE, E E C-EF	carioca
GOIOERE	MARILUZ	BOSCO, E E D-EF	carioca
GOIOERE	MARILUZ	JOSE A DE ALMEIDA, C E-EF M N	carioca
GOIOERE	MOREIRA SALES	JOAO THEOTONIO NETTO, C E-EF M	carioca
GOIOERE	MOREIRA SALES	MARIA CANDIDA DE JESUS, C E C-EF M	carioca
GOIOERE	MOREIRA SALES	MOREIRA SALLES, E E-EF	carioca
GOIOERE	QUARTO CENTENARIO	BANDEIRANTES D OESTE, C E C-EF M	carioca
GOIOERE	QUARTO CENTENARIO	IV CENTENARIO, C E-EF M	carioca
GOIOERE	RANCHO ALEGRE DO	RANCHO ALEGRE, C E-EF M	carioca
GOIOERE	UBIRATA	CARLOS GOMES, C E-EF M P	carioca
GOIOERE	UBIRATA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	carioca
GOIOERE	UBIRATA	JORGE SCHOLL, C E PE-EF M	carioca e preto
GOIOERE	UBIRATA	MARIA GOMES BIZERRA, C E C PROFA-EF M	carioca
GOIOERE	UBIRATA	OLAVO BILAC, C E-EF M	carioca
GOIOERE	UBIRATA	QUINTINO BOCAIUVA, C E-EF M	carioca
GOIOERE	UBIRATA	SAO JOAO, E E C-EF	carioca
GUARAPUAVA	CAMPINA DO SIMAO	TEOTONIO VILELA, C E-EF M	carioca
GUARAPUAVA	CANDOI	ANASTACIA KRUK, C E C-EF M	preto
GUARAPUAVA	CANDOI	CACHOEIRA, C E C DE-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

GUARAPUAVA	CANDOI	CEEBJA CANDOI-EF M	preto
GUARAPUAVA	CANDOI	LAGOA SECA, C E C DE-EF M	preto
GUARAPUAVA	CANDOI	PAZ, C E C DE - EF M	preto
GUARAPUAVA	CANDOI	SANTA CLARA, C E-EF M P N	preto
GUARAPUAVA	FOZ DO JORDAO	APED-MUNICIPIO DE FOZ DO JORDAO - C.E SEGREDO	carioca
GUARAPUAVA	FOZ DO JORDAO	SEGREDO, C E DE-EF M	carioca
GUARAPUAVA	GOIOXIM	JOAO F NEVES, C E DR-EF M	preto
GUARAPUAVA	GOIOXIM	PINHALZINHO, C E C DE-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ALBA KEINERT, C E PROFA-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	AMARILIO, C E PROF-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ANA VANDA BASSARA, C E-EF M PROF	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	ANTONIO TUPY PINHEIRO, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	BENEDITO DE PAULA LOURO, C E C-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	BIBIANA BITENCOURT, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CEEBJA GUARAPUAVA-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CENTRO EST EDUC PROFIS ARLINDO RIBEIRO	carioca e preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CESAR STANGE, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CHAGAS, C E PE-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	CRISTO REI, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	DULCE MASCHIO, C E PROFA-EF M	carioca
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	FRANCISCO C MARTINS, C E-EM PROF	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	GUARAPUAVA, C E VISC DE-EF M N	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	HEITOR ROCHA KRAMER, C E VER-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	HONORINO JOAO MURARO, C E PE-E F M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	LENI MARLENE JACOB, C E PROFA-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	LIANE MARTA DA COSTA, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MAHATMA GANDHI, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MANOEL RIBAS, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MARIA DE J P GUIMARAES, C E C PROFA-EF M	carioca e preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	MOACYR JULIO SILVESTRI, E E-EF	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	NEWTON FELIPE ALBACH, C E-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PALMEIRINHA, C E DO C DE-EF M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PEDRO CARLI, C E PROF-EF M	carioca e preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	PEDRO I, C E C D-E F M	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	RUBEM F DA ROCHA, E E DR-EF	preto
GUARAPUAVA	GUARAPUAVA	RUI BARBOSA, C E-EF M	carioca e preto
GUARAPUAVA	PINHAO	BENTO MUNHOZ R NETO, C E C-EFM	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	CASA FAMILIAR RURAL DE PINHAO - MARIO EVALDO	carioca
GUARAPUAVA	PINHAO	CEEBJA PINHAO-EF M	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	CORNELIO P RIBEIRO, C E C-EF M	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	IZALTINO R BASTOS, C E C PROF-E F M	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	JULIO MOREIRA, C E C PROF-EF M	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	MARIO EVALDO MORSKI, C E PROF-EF M N	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	PROCOPIO F CALDAS, C E-EF M	carioca e preto
GUARAPUAVA	PINHAO	SANTO ANTONIO, C E-EF M PROFIS	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	SAO JOSE, C E C-EF M	preto
GUARAPUAVA	PINHAO	SEBASTIANA S CALDAS, C E C PROFA-EF M	preto
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	ANTONIA A ANTONICHEN, C E DO C-EF M	preto
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	IZABEL F SIQUEIRA, C E PROFA-EF M	preto
GUARAPUAVA	RESERVA DO IGUACU	MICHEL G P A REYDAMS, C E ENG-EF M	preto
GUARAPUAVA	TURVO	ARANDU PYAHU, E E I-EI EF	carioca e preto
GUARAPUAVA	TURVO	EDITE C MARQUES, E E-EF	preto
GUARAPUAVA	TURVO	EDVALDO E MARIA J CARNEIRO, C E PROFS-EM	carioca
GUARAPUAVA	TURVO	FAXINAL DA BOA VISTA, C E DO C-EF M	preto
GUARAPUAVA	TURVO	JOANNA LECHIW THOME, E E C-EF	preto
GUARAPUAVA	TURVO	LUIZ ANDRADE, C E C PROF-EF M	preto
GUARAPUAVA	TURVO	OTAVIO DOS SANTOS, C E IND CAC-EI EF M	carioca e preto
IBAITI	CONSELHEIRO MAIRINCK	FRANCISCO A ALMEIDA, C E-EM	carioca
IBAITI	CONSELHEIRO MAIRINCK	MACARIA, E E DONA-EF	carioca
IBAITI	FIGUEIRA	ALVINA PRESTES, C E PROF-EF N	carioca
IBAITI	FIGUEIRA	ANITA A PACHECO, C E-E F M P	carioca
IBAITI	FIGUEIRA	LEAO SCHULMANN, C E-EF M	carioca
IBAITI	GUAPIRAMA	DAVID CARNEIRO, C E-EF M N	carioca
IBAITI	IBAITI	AFFONSO M ALBALADEJO, C E C-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	ALDO DALLAGO, C E-EF M N PROFIS	carioca
IBAITI	IBAITI	ANTONIO M MELLO, C E-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	CAETANO MUNHOZ DA ROCHA, C E C-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	CENTRO EST EDUC PROFIS SEIJI HATANDA	carioca
IBAITI	IBAITI	JOAO ALFREDO COSTA, E E-EF	carioca
IBAITI	IBAITI	JULIO FARAH, C E-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	MARGARIDA F GONCALVES, C E C PROFA-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	NAPOLEAO DA SILVA REIS, C E C-EF M	carioca
IBAITI	IBAITI	RAQUEL S MARQUES, E E C PROFA-EF	carioca
IBAITI	JABOTI	JULIA WANDERLEY, C E-EF M	carioca
IBAITI	JAPIRA	JOAQUIM P OLIVEIRA, C E CEL-EF M	carioca
IBAITI	PINHALAO	CASTRO ALVES, E E-EF	carioca



Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

IBAITI	PINHALAO	LEONARDO F NOGUEIRA, C E-E M N PROFIS	carioca
IBAITI	PINHALAO	RODOLFO I PEREIRA, C E C-EF M	carioca
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	GENTIL LUCAS, E E C-EF	carioca
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	JOAQUIM M DE SOUZA, C E C-EF M	carioca
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	MARIA AP C SALCEDO, C E PR-EF PROFIS	carioca
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	SAGRADA FAMILIA, C E -E F M	carioca
IBAITI	SIQUEIRA CAMPOS	SEGISMUNDO A NETTO, C E PROF-EF M N	carioca
IBAITI	TOMAZINA	ANTONIO B DO NASCIMENTO, C E C-EF M	carioca
IBAITI	TOMAZINA	CAPELA SAO JOAO, E E C-EF	carioca
IBAITI	TOMAZINA	CARLOS GOMES, C E-EM	carioca
IBAITI	TOMAZINA	FRANCISCO I OLIVEIRA, E E-EF	carioca
IBAITI	TOMAZINA	HUMBERTO F DE FRANCA, E E C PROF-EF	carioca
IBAITI	TOMAZINA	MANOEL S GONCALVES, E E C-EF	carioca
IBAITI	TOMAZINA	YVY PORA, E E IND-EI EF	carioca e preto
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	ANGAI, C E C DE-EF M	preto
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	BITUVA DAS CAMPINAS, C E C-EF M	preto
IRATI	FERNANDES PINHEIRO	GETULIO VARGAS, C E-EF M	preto
IRATI	GUAMIRANGA	ANTONIO E ANTONELLI, C E C PROF-EF M	preto
IRATI	GUAMIRANGA	FRANCISCO RAMOS, C E-EF M	preto
IRATI	INACIO MARTINS	ARANDU MIRI, E E I-EI EF	carioca e preto
IRATI	INACIO MARTINS	AUREA APARECIDA LOPES, C E C-E F M	preto
IRATI	INACIO MARTINS	ONDINA PEREIRA OGG, C E PROFA - EF M	preto
IRATI	INACIO MARTINS	PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M	preto
IRATI	IRATI	ANTONIO LOPES JUNIOR, E E-EF	preto
IRATI	IRATI	ANTONIO X DA SILVEIRA, C E-EF M N	carioca
IRATI	IRATI	CAXIAS, C E DQ-EF M PROFIS	preto
IRATI	IRATI	CEEBJA IRATI-EF M	carioca
IRATI	IRATI	CENTRO EST FL ED PROFIS PR COSTA E SILVA	carioca e preto
IRATI	IRATI	GONCALVES JUNIOR, C E C-EF M	preto
IRATI	IRATI	JOAO DE M PESSOA, C E-EF M	preto
IRATI	IRATI	JOAO XXIII, C E-EF M PROFIS	carioca
IRATI	IRATI	LUIZA ROSA Z PINTO, E E PROFA-EF	carioca
IRATI	IRATI	NOSSA SRA DE FATIMA, C E C-E F M	preto
IRATI	IRATI	NOSSA SRA GRACAS, E E-EF	preto
IRATI	IRATI	PEDRO BALTZAR, C E C PE-EF M	preto
IRATI	IRATI	PIO XII, E E-EF	carioca
IRATI	IRATI	RIO DO COURO, C E C DE-EF M	preto
IRATI	IRATI	TRAJANO GRACIA, C E-EF M	preto
IRATI	MALLET	ADAO SOBOCINSKI, C E C-EF M	preto
IRATI	MALLET	DARIO VELOSO, C E PROF-EF M N	preto
IRATI	MALLET	FERNANDO MOREIRA, E E C-EF	preto
IRATI	MALLET	NICOLAU COPERNICO, E E-EF	carioca
IRATI	PRUDENTOPOLIS	ALBERTO DE CARVALHO, C E-EF M PROFIS	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	ANTONIO WITCHEMICHEN, C E C PREF-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CAPANEMA, C E BAR DE-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CEEBJA PRUDENTOPOLIS-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CRISTOFORO MYSKIV, C E PE-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	CRISTO REI, C E C-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	DOMINGOS V LOPES, C E C CAP-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	IMACULADA CONCEICAO, C E C-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	JOSE MARTENETZ, C E C BISPO D-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	JOSE ORESTES PREIMA, C E C PE-EF M	carioca
IRATI	PRUDENTOPOLIS	PAPANDUVA DE CIMA, C E C DE-EF M	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SANTA C DE ALEXANDRIA, E E C-EF	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SAO JOAO BATISTA, E E C-EF	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	SAO LUCAS, E E-EF	preto
IRATI	PRUDENTOPOLIS	VILA NOVA, C E-EF M	preto
IRATI	REBOUCAS	FAXINAL DOS FRANCOS, C E C DE-EF M	preto
IRATI	REBOUCAS	FAXINAL DOS MARMELEIROS, C E C DE-EF M	preto
IRATI	REBOUCAS	JULIO CESAR, C E PROF-EF M N	preto
IRATI	REBOUCAS	MARIA IGNACIA, C E PROFA-EF M	preto
IRATI	RIO AZUL	AFONSO A DE CAMARGO, C E DR-EF M	preto
IRATI	RIO AZUL	CHAFIC CURY, C E DR-EF M N	preto
IRATI	RIO AZUL	MIGUEL DESANOSKI, E E C-EF	preto
IRATI	RIO AZUL	NOSSA SRA APARECIDA, C E C-EF M	preto
IRATI	TEIXEIRA SOARES	GUARAUNA, C E C-EF M	preto
IRATI	TEIXEIRA SOARES	JOAO NEGRAO JR, C E-EF M PROF	preto
IRATI	TEIXEIRA SOARES	RIO DAREIA DE CIMA, C E C DO-EF M	preto
IVAIPORA	ARAPUA	ARAPUA, C E DE-EF M	carioca
IVAIPORA	ARAPUA	CANDIDA, C E DO C MDE-EF M	carioca
IVAIPORA	ARAPUA	ROMEOPOLIS, E E DO C DE-EF	carioca
IVAIPORA	ARIRANHA DO IVAI	KENNEDY, C E PRES-EF M	carioca
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	AGRONOMO HINTZ, C E C - EF M	preto
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	ARY B CARNEIRO, C E-EF PROFIS	preto
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	CANDIDO DE ABREU, C E DR-EF M N	carioca
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	ESCOLA DO CAMPO DE CANDIDO DE ABREU	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	SERGIO KRIGRIVAJA LUCAS, C E I P-EI EF M	carioca e preto
IVAIPORA	CANDIDO DE ABREU	TEREZA CRISTINA, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	GODOY MOREIRA	GODOY MOREIRA, C E DO C-EF M	carioca
IVAIPORA	GRANDES RIOS	FLORIANO PEIXOTO, C E C MAL-EF M	carioca
IVAIPORA	GRANDES RIOS	FLORIDA DO IVAI, C E DO C-EF M	carioca
IVAIPORA	GRANDES RIOS	GEREMIAS LUNARDELLI, C E COM-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	ANTONIO DINIZ PEREIRA, C E-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	APED-MUNICIPIO DE IVAIPORÁ - CEEBJA IVAIPORÁ	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	BARBOSA FERRAZ, C E-E M N PROFIS	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	BENTO MOSSURUNGA, C E-EF M	carioca e preto
IVAIPORA	IVAIPORA	CEEBJA IVAIPORA-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	CERRO AZUL, C E BARAO DO-EF M	carioca e preto
IVAIPORA	IVAIPORA	IDALIA ROCHA, C E-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	JOSE DE MATTOS LEAO, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	NILO PECANHA, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	IVAIPORA	SANTA BARBARA, E E C-EF	carioca
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	ANITA GARIBALDI, C E-EF M	carioca
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	BARRA PRETA, C E C DE-E F M	carioca
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	CORA CORALINA, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	CRISTOVAO COLOMBO, C E-EM N P	carioca
IVAIPORA	JARDIM ALEGRE	JOSE MARTI, C E DO C-EF M	carioca
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	BENEDITO SERRA, E E C-EF	carioca
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	CASA FAMILIAR RURAL ANTONIO AUGUSTO MACIEL - C. E	carioca
IVAIPORA	LIDIANOPOLIS	PEDRO I, C E C D-EF M P	carioca
IVAIPORA	LUNARDELLI	GEREMIA LUNARDELLI, C E-EF M N	carioca
IVAIPORA	LUNARDELLI	LEONARDO BECHER, E E DO C-EF	carioca
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	AUGUSTO KAULING, E E DO C-EF	carioca
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	CENTRO EST EDUC PROFIS MANOEL RIBAS	carioca e preto
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	CRISTO REI, E E DO C-EF	carioca
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	GREGORIO KAEKCHOT, C E I CACIQUE-EI F M	carioca e preto
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	NEREU RAMOS, C E - E F M	carioca
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	PAULO CEZAR A SILOTO, E E DO C-EF	carioca
IVAIPORA	MANOEL RIBAS	RENI C GAMPER, C E PROFA-EM PROFIS N	carioca
IVAIPORA	RIO BRANCO DO IVAI	1 DE SETEMBRO, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	RIO BRANCO DO IVAI	RIO BRANCO, C E-EF M	carioca
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	BOA V DA STA CRUZ, C E DO C DE-EF M	carioca
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	CAMPINEIRO DO SUL, C E C-EF M PROFIS	carioca
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	CASA FAMILIAR RURAL ROSARIO DO IVAI	carioca
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	JOSE S ROSAS, C E-EF M	carioca e preto
IVAIPORA	ROSARIO DO IVAI	VILA UNIAO, E E DO C DE-EF	carioca
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	ARTHUR DE AZEVEDO, C E-EF M PROFIS N	carioca
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	DIOGO A CORREIA, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JAMIL APARECIDO BONACIN, E E C PROF-EF	carioca
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JOSE DE MATTOS LEAO, C E-EF M	carioca
IVAIPORA	SAO JOAO DO IVAI	JULIO EMERENCIANO, E E C -EF	carioca
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	CARLOS SILVA, C E-E M	carioca e preto
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	CONJ HAB VIRGINIO SECO, E E DO-EF	carioca
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	MARIZA, C E C-EF M	carioca
IVAIPORA	SAO PEDRO DO IVAI	VICENTE MACHADO, C E C-EF M	carioca
JACAREZINHO	ABATIA	AFRANIO PEIXOTO, E E-EF	carioca
JACAREZINHO	ABATIA	NIMBOEATY M AWA TIROPE, E E I-EI EF	carioca e preto
JACAREZINHO	ABATIA	RUI BARBOSA, C E - E F M	carioca
JACAREZINHO	ANDIRA	BARBOSA FERRAZ, C E-EF M	carioca e preto
JACAREZINHO	ANDIRA	DURVAL RAMOS FILHO, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	ANDIRA	MARIO ZACARELLI, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	ANDIRA	STELLA MARIS, C E-EF M PROFIS	carioca
JACAREZINHO	BARRA DO JACARE	APED-MUNICIPIO DE BARRA DO JACARE - PIO XII - base CE	carioca
JACAREZINHO	BARRA DO JACARE	MARIA F SOUZA, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	CAMBARA	ANGELINA R VEZOZZO, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	CAMBARA	CAROLINA LUPION, C E DONA-EF M	carioca
JACAREZINHO	CAMBARA	CENTRO EST EDUC PROFIS A MOHAMAD A HAMZE	carioca e preto
JACAREZINHO	CAMBARA	GENEROSO MARQUES, C E DR-EF M	carioca
JACAREZINHO	CAMBARA	LUCY REQUIAO M E SILVA, C E-EF M	carioca e preto
JACAREZINHO	CAMBARA	SILVIO TAVARES, C E PROF-EF M N PROFIS	carioca
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	APED-MUNICIPIO DE CARLOPOLIS - base CE Carolina	carioca
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	CAROLINA LUPION, C E-EF M N	carioca
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	HERCILIA DE PAULA E SILVA, E E PROF-EF	carioca
JACAREZINHO	CARLOPOLIS	JOAQUIM M MARQUES, C E C-EI EF M	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	ANESIO DE A LEITE, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	APED-MUNICIPIO JACAREZINHO - base CEEBJA GENI S	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	CEEBJA PROFA GENI SAMPAIO LEMOS -EF M	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	ESCOLA ITINERANTE VALMIR MOTTA OLIVEIRA - base CE	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	IMACULADA CONCEICAO, E E-EF	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	JOSE PAVAN, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	LUIZ SETTI, C E-E F M P N	carioca
JACAREZINHO	JACAREZINHO	MARQUES DOS REIS, C E-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

JACAREZINHO	JACAREZINHO	RUI BARBOSA, C E-EF M PROFIS	carioca
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	ASSAD KALIL RICHA, E E DO C-EF	carioca
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	DISTRITAL DE JOA, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	FRANCISCO BENEDETTI, CEEBJA PROF-EF M	carioca
JACAREZINHO	JOAQUIM TAVORA	MIGUEL DIAS, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	JUNDIAI DO SUL	LUIZ PETRINI, E E PROF-EF	carioca
JACAREZINHO	JUNDIAI DO SUL	NICANOR BUENO MENDES, C E-EM	carioca
JACAREZINHO	QUATIGUA	APED-MUNICIPIO DE QUATIGUA - base CE JOÃO MARQUES	carioca
JACAREZINHO	QUATIGUA	JOAO M DA SILVEIRA, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	APED-MUNICIPIO DE RIBEIRAO CLARO - PROFº JOAQUIM	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	JOAO DA R CHUEIRI, E E DR-EF	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	JOAQUIM A DE MOURA, C E PROF-EF M PROF N	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	MARIA FERREIRA, E E DO C-EF	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO CLARO	SEBASTIAO L DA SILVA, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	APED-MUNICIPIO DE RIBEIRAO DO PINHAL - base CE	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	HERMINIA LUPION, C E-EF M N	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	JORGINA B DE PAULA, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	RIBEIRAO DO PINHAL	RUTH M CORREA, E E-EF	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	EDITH DE S PRADO DE OLIVEIRA, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	HELOISA I M RIBEIRO, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	MARIA DALILA PINTO, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	MONTE REAL, C E DO C-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	MORALINA ELEUTERIO, C E DONA-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	RIO BRANCO, C E-EF M N PROFIS	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	SANTA TEREZINHA, E E-EF	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	TIRADENTES, C E-EF M	carioca
JACAREZINHO	SANTO ANTONIO DA	UBALDINO DO AMARAL, C E DR-EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	CANTAGALO	CAVACO, C E C DE -E F M	preto
LARANJEIRAS DO	CANTAGALO	ELENIR LINKE, C E PROF-EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	CANTAGALO	OLAVO BILAC, C E-EF M N	preto
LARANJEIRAS DO	DIAMANTE DO SUL	IRMA RODRIGUES DA CRUZ, C E C -EFM	carioca
LARANJEIRAS DO	DIAMANTE DO SUL	OSORIO DUQUE ESTRADA, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	DIAMANTE DO SUL	RAIOS DO SABER, E R E-EF	preto
LARANJEIRAS DO	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	ALVARO N DE CAMARGO, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	LINHA MATO QUEIMADO, E E C DE-EF	preto
LARANJEIRAS DO	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	PEDRO R DE SIQUEIRA, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	ESPIGAO ALTO DO IGUACU	VALDOMIRO TUPA P DE LIMA, C E I-EI EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	CEEBJA LARANJEIRAS DO SUL-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	CENTRO EST ED PROF PROFA NAIANA B SOUZA	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	ERICO VERISSIMO, E E-EF	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	FLORIANO PEIXOTO, C E-EF M PROFIS	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	GILDO A SCHUCK, C E PROF-EM N	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	JOANY G DE LIMA, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	JOSE MARCONDES SOBRINHO, C E-EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	KO HOMU, C E I-EI EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	LARANJEIRAS DO SUL, C E DE-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	TANCREDO DE ALMEIDA NEVES, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	VALMIR NUNES, C E C PROF-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	LARANJEIRAS DO SUL	VILA INDUSTRIAL, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	MARQUINHO	JOAO RYSICZ, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	MARQUINHO	JULIA FOLDA, E E C PROFA-EF	preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	BURITI, E E C DE-EF	preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	CANDOCA T FIDENCIO, C E I PROF-EI EFM	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	CARLOS A C MACHADO, C E I-EI EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	FEG-PRAG FERNANDES, C E I-EI EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	GUARAI, E E C DE-EF	carioca
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	GUARANI DA ESTRATEGICA, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	JOSE NER-NOR BONIFACIO, E E I-EI EF	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	NESTOR DA SILVA, E E I CEL-EI EF	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	RIO DA PRATA, C E C DE-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	RIO DAS COBRAS, C R E I-EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	NOVA LARANJEIRAS	RUI BARBOSA, C E-EF M PROFIS	preto
LARANJEIRAS DO	PORTO BARREIRO	GABRIELA MISTRAL, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	PORTO BARREIRO	PORTO SANTANA, C E C DE - EF EM	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	ALTO ALEGRE, C E C - EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	ALTO RECREIO, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	CASTRO ALVES, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	CEEBJA QUEDAS DO IGUACU-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	CHICO MENDES, C E C-EI EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	CONSTRUINDO NOVOS CAMINHOS, E E C-EF	carioca
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	ESCOLA ITINERANTE VAGNER LOPES	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	carioca e preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	LAGEADO BONITO, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	NUCLEO RESID PINDORAMA, C E DO-EF M	carioca
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUACU	OLGA BENARIO PRESTES, C E C-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUAÇU	SIGISMUNDO, C E PE-EF M N PROFIS	preto
LARANJEIRAS DO	QUEDAS DO IGUAÇU	VILA JOHN KENNEDY, C E DA-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	ESCOLA ITINERANTE HERDEIROS DA TERRA DE	carioca
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	IRACI S STROZAK, C E DO C-EI EF M N	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	IRENO ALVES DOS SANTOS, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	JOAQUIM N RIBEIRO, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	JOSE ALVES DOS SANTOS, C E C-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	LUDOVICA SAFRAIDER, C E-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	PINHALZINHO, C R E DE-EF M	preto
LARANJEIRAS DO	RIO BONITO DO IGUAÇU	SEBASTIAO E DA COSTA, E E C-EF	preto
LARANJEIRAS DO	VIRMOND	EURICO G DUTRA, C E GEN-EF M	preto
LOANDA	DIAMANTE DO NORTE	CENTRO EST EDUC PROFIS NOROESTE	carioca e preto
LOANDA	DIAMANTE DO NORTE	REYNALDO MASSI, C E-E F M	carioca
LOANDA	ITAUNA DO SUL	MACHADO DE ASSIS, E E-EF	carioca
LOANDA	ITAUNA DO SUL	RUI BARBOSA, C E-EM	carioca
LOANDA	LOANDA	AFONSO CAMARGO, C E PRES-EF M PROFIS	carioca
LOANDA	LOANDA	GUILHERME DE ALMEIDA, C E-EF M N	carioca e preto
LOANDA	LOANDA	LAMARTINE R SOARES, C E DR-EF M	carioca
LOANDA	LOANDA	PARANA, C E-E F PROFIS	carioca
LOANDA	MARILENA	IZABEL, C E PRINC-EF M	carioca
LOANDA	NOVA LONDRINA	ARY J DRESCH, C E-EF M N PROFIS	carioca
LOANDA	NOVA LONDRINA	CEIEBJA NOVA LONDRINA-EF M PROFIS	carioca
LOANDA	NOVA LONDRINA	VALE DO TIGRE, E E-EF	carioca
LOANDA	PLANALTINA DO PARANA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EF M N	carioca
LOANDA	PORTO RICO	MANOEL ROMAO NETTO, C E-EF M	carioca
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	CASTRO ALVES, C E-EF M	carioca
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	CENTRAO, C E C-EF M	carioca
LOANDA	QUERENCIA DO NORTE	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M N PROFIS	carioca
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE	CONSTANTINO MAROCHI, C E S-EF M	carioca e preto
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE	IVAINA, C E C DE-EF M	carioca
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE	SANTA ESMERALDA, E E C-EF	carioca
LOANDA	SANTA CRUZ DO MONTE	SANTOS DUMONT, C E-EF M	carioca
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	ALBERICO M DA SILVA, C E-EF M PROFIS	carioca
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	FERNANDO DE AZEVEDO, C E-EF M	carioca
LOANDA	SANTA ISABEL DO IVAI	NARCIZO MENDES, C E C-EF M	carioca
LOANDA	SANTA MONICA	SANTA MONICA, C E-EF M	carioca
LOANDA	SAO PEDRO DO PARANA	CECILIA MEIRELES, C E-EF M	carioca
LOANDA	SAO PEDRO DO PARANA	JOSE DE ANCHIETA, E E C PE-EF	carioca
LONDRINA	ALVORADA DO SUL	14 DE DEZEMBRO, C E-E F M P N	carioca
LONDRINA	ALVORADA DO SUL	ANASTACIO CEREZINE, E E-EF	carioca
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	BRASILIO DE ARAUJO, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	JAYME CANET, C E-EM	carioca e preto
LONDRINA	BELA VISTA DO PARAISO	VARGAS, C E PRES-EF M	carioca
LONDRINA	CAFEARA	ARTHUR DA C SILVA, C E PRES-EF M	carioca e preto
LONDRINA	CAMBE	11 DE OUTUBRO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	ANDREA NUZZI, C E MAESTRO-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	ANTONIO RAMINELLI, C E-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	ATTILIO CODATO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	CEEBJA PROF MARIA DO CARMO BOCATI-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	ERICO VERISSIMO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	GERALDO FERNANDES, C E D-EF M	carioca e preto
LONDRINA	CAMBE	HELENA KOLODY, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	CAMBE	LEOPOLDINO L FERREIRA, E E DR-EF	carioca
LONDRINA	CAMBE	MANUEL BANDEIRA, C E-EF EM	carioca
LONDRINA	CAMBE	OLAVO BILAC, C E-EF M N PROFIS	carioca
LONDRINA	CAMBE	SAO JOSE, E E-EF	carioca e preto
LONDRINA	CAMBE	VALDIR U DE AZEVEDO, E E-EF	carioca
LONDRINA	CENTENARIO DO SUL	JOSE PIRES, C E PE-EF M	carioca
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	ESCOLA ITINERANTE SEMEANDO SABER	carioca
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	EUDICE R OLIVEIRA, C E PROF-EI EF M	carioca
LONDRINA	FLORESTOPOLIS	GENESIO F DA ROCHA, CEEBJA-EF M	carioca
LONDRINA	GUARACI	CARMELA DUTRA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	GUARACI	EMILIO DE MENEZES, E E-EF	carioca
LONDRINA	IBIPORA	ANTONIO IGLESIAS, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	IBIPORA	BASILIO DE LUCCA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	IBIPORA	CEEBJA DR FRANCISCO G BELTRAO-EF M	carioca
LONDRINA	IBIPORA	JARDIM SAN RAFAEL, C E DO-EF M	carioca e preto
LONDRINA	IBIPORA	OLAVO BILAC, C E-EF M PROFIS N	carioca
LONDRINA	IBIPORA	TEOTHONIO B VILELA, C E-EF M	carioca e preto
LONDRINA	IBIPORA	ULYSSES GUIMARAES, E E-EF	carioca
LONDRINA	IBIPORA	UNIDADE POLO, C E-EF M P	carioca
LONDRINA	JAGUAPITA	NILSON RIBAS, C E DR-EM N	carioca
LONDRINA	JAGUAPITA	WALDEMIRO PEDROSO, E E DR-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	ADELIA D BARBOSA, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	ALBINO F SANCHES, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	ALTAIR APARECIDO CARNEIRO,CE PROF-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

LONDRINA	LONDRINA	ANA MOLINA GARCIA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	ANTONIO DE MORAES BARROS, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 3 - RUTH F DE SOUZA	carioca
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 5 - ZUMBI DOS PALMARES	carioca
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 6 - ATANAZIO LEONEL	carioca
LONDRINA	LONDRINA	APED-MUNICIPIO DE LONDRINA 9 - MARIA CANDIDA P	carioca
LONDRINA	LONDRINA	BEAHR E MENDONCA, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	BENEDITA R REZENDE, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	BENJAMIN CONSTANT, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CAMPUS UNIVERSIDADE EST DE LONDRINA - CECA	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CARLOS A MUNGO GENEZ, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CARLOS DE ALMEIDA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CASSIO LEITE MACHADO, E E PROF-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CEEBJA HERBERT DE SOUZA-E F M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CEEBJA LONDRINA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CELIA MORAES DE OLIVEIRA,C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CENTRO EST EDU PROF P MARIA R CASTALDI	carioca
LONDRINA	LONDRINA	CLEIA GODOY F SILVA, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	DARIO VELLOZO, C E-EF M	carioca e preto
LONDRINA	LONDRINA	DEA ALVARENGA, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	EUZEBIO B DE MENEZES, C E CAP-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	FERNANDO DE B PINTO, E E DR-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	GABRIEL C MARTINS, C E DR-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	GUARAVERA, C E DE-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	HEBER S VARGAS, C E PROF DR-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	HUGO SIMAS, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	HUMBERTO P COUTINHO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	INST ED E DE LONDRINA-EF M N PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	INST LOND EDUC SURDOS, C E-EI F M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JARDIM ELDORADO, E E-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOAO RODRIGUES DA SILVA, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOAO SAMPAIO, C E-E F M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOSE A ARAGAO, C A P DA UEL PROF-EIEFMP	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOSE CARLOS PINOTTI, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	JOSEMARIA ESCRIVA, E E MONS-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	KAZUCO OHARA, E E PROF-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	LAURO G DA V PESSOA, E E PROF-EF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	LUCIA B LISBOA, C E PROFA-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARAVILHA, C E DE-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARCELINO CHAMPAGNAT, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARGARIDA B LISBOA, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARIA AP ROSIGNOL FRANCIOSI, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARIA HELENA DAVATZ, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	MARIA J B AGUILERA, C E PROFA-EF M PROF	carioca
LONDRINA	LONDRINA	NEWTON GUIMARAES, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	NILO PECANHA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	NOSSA SRA LOURDES, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	OLAVO G FERREIRA DA SILVA, C E DR-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	OLYMPIA M TORMENTA, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	PATRIMONIO REGINA, C E DO-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	PAULO FREIRE, C E PROF-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	POLIVALENTE, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	POL MILITAR DO PARANA, 2 C- EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	RINA M DE J FRANCOVIG, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	ROSELI PIOTTO ROEHRIG, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	SAGRADA FAMILIA, C E-EF M	carioca e preto
LONDRINA	LONDRINA	THIAGO TERRA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	TIRADENTES, E E-EF	carioca e preto
LONDRINA	LONDRINA	TSURU OGUIDO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	UBEDULHA C OLIVEIRA, C E PROFA-EF M P	carioca
LONDRINA	LONDRINA	VANI RUIZ VIESSI, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	VICENTE RIJO, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	LONDRINA	VISTA BELA, C E-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	WARTA, C E DA-EF M	carioca
LONDRINA	LONDRINA	WILLIE DAVIDS, C E DR-EF M	carioca e preto
LONDRINA	LONDRINA	WISTREMUNDO R P GARCIA, C E PE-EF M	carioca
LONDRINA	LUPIONOPOLIS	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	carioca
LONDRINA	MIRASELVA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	PITANGUEIRAS	ODETE BORGES BOTELHO, C E-EF M	carioca
LONDRINA	PORECATU	ESCOLA ITINERANTE HERDEIROS DA LUTA	carioca
LONDRINA	PORECATU	MALVINO DE OLIVEIRA, C E PRF-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	PORECATU	RICARDO LUNARDELLI, C E-EI EF M N PROFIS	carioca
LONDRINA	PRADO FERREIRA	JULIA WANDERLEY, C E-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

LONDRINA	PRIMEIRO DE MAIO	CASTELO BRANCO, C E MAL-EF M N	carioca
LONDRINA	PRIMEIRO DE MAIO	VILA GANDHI, E E C-EF	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	FRANCISCO VILLANUEVA, C E PROF-E F M P	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	JOSE ALEXANDRE CHIARELLI, CE PROF-EF M	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	JOSE HERIONS, C E PE-EF M	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	KENNEDY, C E PRES-EF M	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	LAURO P TAVARES, C E DR-EF M	carioca
LONDRINA	ROLANDIA	SOUZA NAVES, C E-EF M PROFIS	carioca
LONDRINA	SERTANOPOLIS	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M PROF NOR	carioca
LONDRINA	SERTANOPOLIS	MONTEIRO LOBATO, E E-EF	carioca
LONDRINA	TAMARANA	BENEDITO ROKAG, C E I-EF M	carioca e preto
LONDRINA	TAMARANA	JOAO KAVAGTAN VERGILIO, E E I-EI EF	carioca e preto
LONDRINA	TAMARANA	MARIA C DE ALCANTARA, C E PROFA-EF M	carioca
LONDRINA	TAMARANA	ROSENO VOKRIG CARDOSO, E E I-EI EF	carioca e preto
MARINGA	ANGULO	BASILIO PERTSEW, C E-EF M	carioca
MARINGA	ASTORGA	ADOLPHO O FRANCO, C E GOV- EF M PROFIS	carioca
MARINGA	ASTORGA	EGIDIO BALLAROTTI, C E-EF M	carioca
MARINGA	ASTORGA	RUI BARBOSA, E E-EF	carioca
MARINGA	ASTORGA	SERAFIM FRANCA, C E-EF M	carioca
MARINGA	ASTORGA	VERISSIMO DE SOUZA, E E-EF	carioca
MARINGA	ATALAIA	HUMBERTO DE CAMPOS, C E-EF M	carioca
MARINGA	COLORADO	CECILIA MEIRELES, E E-EF	carioca
MARINGA	COLORADO	CEEBJA DE COLORADO-EF M	carioca
MARINGA	COLORADO	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M N PROFIS	carioca
MARINGA	COLORADO	TEREZA CRISTINA, C E C-EF M	carioca
MARINGA	DOUTOR CAMARGO	CAMARGO, C E DR-EM	carioca
MARINGA	DOUTOR CAMARGO	REGENTE FEIJO, E E-EF	carioca
MARINGA	FLORAI	HONORIO FAGAN, E E-EF	carioca
MARINGA	FLORAI	URBANO PEDRONI, C E-EM	carioca
MARINGA	FLORESTA	ARTHUR C E SILVA, E E PRES-EF	carioca
MARINGA	FLORESTA	MONTEIRO LOBATO, C E-EM	carioca
MARINGA	FLORIDA	DENISE C ALBUQUERQUE, C E PROFA-EF M	carioca
MARINGA	IGUARACU	CYRO P DE CAMARGO, C E-EF M	carioca
MARINGA	ITAMBE	GIAMPERO MONACCI, E E PROF-EF	carioca
MARINGA	ITAMBE	OLAVO BILAC, C E-EF M	carioca
MARINGA	IVATUBA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EF M	carioca
MARINGA	LOBATO	OSVALDO ARANHA, E E-EF	carioca
MARINGA	LOBATO	RUI BARBOSA, C E-EM	carioca
MARINGA	MANDAGUACU	CEEBJA DE MANDAGUACU-EF M	carioca
MARINGA	MANDAGUACU	FRANCISCO J PERIOTO, E E PROF-EF	carioca
MARINGA	MANDAGUACU	PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MANDAGUARI	JOSE LUIZ GORI, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MANDAGUARI	SANTA CLARA, CEEBJA-EF EM	carioca
MARINGA	MANDAGUARI	SAO VICENTE PALLOTTI, E E-EF	carioca
MARINGA	MANDAGUARI	VERA CRUZ, C E-EF M PROFIS N	carioca
MARINGA	MARIALVA	BENEDITO R DE SOUZA, E E C -EF	carioca
MARINGA	MARIALVA	CONJUNTO JOAO DE BARRO, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARIALVA	FELIPE S BITTENCOURT, C E DR-EF M	carioca
MARINGA	MARIALVA	JURACY R S ROCHA, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MARIALVA	PEDRO V PARIGOT DE SOUZA, C E-EF M N P	carioca
MARINGA	MARIALVA	ROMARIO MARTINS, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	ADAILE M LEITE, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	ALBERTO J BYINGTON JR, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	ALFREDO MOISES MALUF, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	APLICACAO PED DA UEM, C DE-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	BRANCA DA MOTA FERNANDES, C E-EF M PROFI	carioca
MARINGA	MARINGA	BRASILIO ITIBERE, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	CEEBJA PROFA TOMIRES M CARVALHO-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	CEEBJA PROF MANOEL R SILVA-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	DIRCE DE A MAIA, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	ELVIRA B DOS SANTOS, E E-EF	carioca
MARINGA	MARINGA	FLORIANO, C E C DE-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	GASTAO VIDIGAL, C E DR-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MARINGA	INST ED E MARINGA-EF M N PROFIS	carioca
MARINGA	MARINGA	IPIRANGA, E E-EF	carioca
MARINGA	MARINGA	JOAO DE F PIOLI, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	JUSCELINO K OLIVEIRA, C E-EF M PROFIS	carioca e preto
MARINGA	MARINGA	KENNEDY, C E PRES-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	MARCO A PIMENTA, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	PARQUE ITAIPU, C E DO-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	POL MILITAR, C DA-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	RODRIGUES ALVES, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	RUI BARBOSA, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	SANTA MARIA GORETTI, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MARINGA	SILVIO M BARROS, C E-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

MARINGA	MARINGA	TANCREDO DE A NEVES, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	TANIA V FERREIRA, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	THEOBALDO M SANTOS, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	TOMAZ E DE A VIEIRA, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	UNIDADE POLO, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	MARINGA	VINICIUS DE MORAIS, C E-EF M	carioca
MARINGA	MARINGA	VITAL BRASIL, C E-EF M	carioca
MARINGA	MUNHOZ DE MELLO	JOSE F SALDANHA, C E ENG-EF M	carioca
MARINGA	NOSSA SENHORA DAS	IVAN F A SILVA FILHO, C E DR-EF M	carioca
MARINGA	OURIZONA	BENOIL F M BOSKA, C E PROF-EF M	carioca
MARINGA	PAICANDU	HEITOR DE A FURTADO, E E-EF	carioca
MARINGA	PAICANDU	IZABEL, C E PRINC-EF M	carioca
MARINGA	PAICANDU	JOSE DE ANCHIETA, C E C-EF M	carioca
MARINGA	PAICANDU	NEIDE BERTASSO BERALDO, C E-EF M	carioca
MARINGA	PAICANDU	PAICANDU, C E-EF M N PROFIS	carioca
MARINGA	PAICANDU	VERCINDES G DOS REIS, C E-EF M	carioca
MARINGA	PRESIDENTE CASTELO	MARIA C N DE SOUZA, C E-EF M	carioca
MARINGA	SANTA FE	ARTHUR DA C E SILVA, C E MAL-EF M	carioca
MARINGA	SANTA FE	CECILIA MEIRELES, E E-EF	carioca
MARINGA	SANTO INACIO	MANOEL F ALMEIDA, E E DR-EF	carioca
MARINGA	SANTO INACIO	PEDRO I, C E D-EF M	carioca
MARINGA	SÃO JORGE DO IVAI	MARCIA VAZ T ABREU, C E-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	ANTONIO FCO LISBOA, C E-EF M PROFIS	carioca
MARINGA	SARANDI	CEEBJA SARANDI-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	CORA CORALINA, C E-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	HELENA KOLODY, C E-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	JARDIM INDEPENDENCIA, C E DO-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	JARDIM PANORAMA, C E-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	JARDIM UNIVERSITARIO, C E-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	LUIZ ZANCHIM, C E VER-EF M	carioca
MARINGA	SARANDI	OLAVO BILAC, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	ANTONINA	ALTAHIR GONCALVES, C E PROFA-EF M	carioca
PARANAGUA	ANTONINA	CENTRO EST ED PROFIS DR BRASILIO MACHADO	carioca
PARANAGUA	ANTONINA	HIRAM ROLIM LAMAS, C E C - EFM	carioca
PARANAGUA	ANTONINA	MARIA ARMINDA, C E PROF-EF M	carioca
PARANAGUA	ANTONINA	MOYSES LUPION, C E-EF M N	preto
PARANAGUA	ANTONINA	ROCHA POMBO, C E-EF M	carioca e preto
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA DAS PECAS, C E C-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA DE SUPERAGUI, C E C-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ILHA RASA, C E C-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	ISMAEL X CHAGAS DE TIBICANGA, C E C-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	JORGE DIAS, E E C - EF	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	KUARAY GUATA PORA, E E I-EI EF	carioca e preto
PARANAGUA	GUARAQUECABA	MARCILIO DIAS, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARAQUECABA	TAGACABA PORTO DA LINHA, C E C DE-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARATUBA	29 DE ABRIL, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	GUARATUBA	ANIBAL KHURY, E E DEP-EF	carioca
PARANAGUA	GUARATUBA	CUBATAO, C E C - E F M	preto
PARANAGUA	GUARATUBA	GRATULINO DE FREITAS, C E-EM N PROFIS	carioca
PARANAGUA	GUARATUBA	JOAQUIM DA S MAFRA, C E PREF-EF M PROF	preto
PARANAGUA	GUARATUBA	LEA GERMANA MONTEIRO, E E-EF	preto
PARANAGUA	GUARATUBA	ZILDA ARNS NEUMANN, C E DRA-EF M	carioca
PARANAGUA	MATINHOS	ABIGAIL DOS S CORREA, E E PROFA-EF	carioca
PARANAGUA	MATINHOS	GABRIEL DE LARA, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	MATINHOS	MUSTAFA SALOMAO, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	MATINHOS	SERTAOZINHO, C E E F M N	carioca
PARANAGUA	MATINHOS	TEREZA DA S RAMOS, C E PROFA-EF M	preto
PARANAGUA	MORRETES	APED-MUNICIPIO DE MORRETES - base CE Prof Maria	carioca
PARANAGUA	MORRETES	DIONEL CHARELLO, E E VER-EF	carioca
PARANAGUA	MORRETES	EMILIA JERA POTY, E E I-EI EF	carioca e preto
PARANAGUA	MORRETES	OSNY DAVID FRAGA, C E VER-EM	carioca
PARANAGUA	MORRETES	ROCHA POMBO, C E-EF M N	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ALBERTO GOMES VEIGA, C E-EM PROFIS	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ALEXANDRA, C E C DE-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ANTONIO PAULO LOPES, E E C-EF	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	APED-MUNICIPIO DE PARANAGUA - base CEEBJA	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ARTHUR M RAMOS, C E DR-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	BENTO M DA ROCHA NETO, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	CARMEN COSTA ADRIANO, C E PROF-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	CEEBJA PARANAGUA-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	CIDALIA REBELLO GOMES, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	DIDIO A DE C VIANA, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	FARIA SOBRINHO, E E-EF	preto
PARANAGUA	PARANAGUA	FELIPE VALENTIM, C E C -EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	HELENA VIANA SUNDIN, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ILHA DO TEIXEIRA, E E DO C-EF	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

PARANAGUA	PARANAGUA	INST E ED DR CAETANO M ROCHA-EF M N P	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	JOSE BONIFACIO, C E-EF M PROFIS	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	LUCY R M E SILVA, C E C-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	MARIA DE L R MOROZOWSKI, C E PROF-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	PINDOTY, C E I-EI EF M	carioca e preto
PARANAGUA	PARANAGUA	PORTO SEGURO, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	POVOADO SAO MIGUEL, C E C - EFM	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	REGINA M B DE MELLO, C E PROFA-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ROQUE VERNALHA, E E DR-EF	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	SAO FRANCISCO, C E-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	SUB-SEDE_E E DO C ILHA DO TEIXEIRA - EF	preto
PARANAGUA	PARANAGUA	VIDAL VANHONI, C E PROF-EF M	carioca
PARANAGUA	PARANAGUA	ZILAH DOS S BATISTA, C E PROFA-EF M	carioca
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	GUAVIRA POTY, E E IND-EI EF	carioca e preto
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	HELIO ANTONIO DE SOUZA, C E-E F M	carioca
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	MARIA HELENA T LUCIANO, C E PROF-EF M	carioca
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	PAULO FREIRE, C E PROF-E F M N	carioca
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	RENEE CARVALHO DE AMORIM, C E PROF-EFM	preto
PARANAGUA	PONTAL DO PARANA	SULLY DA R VILARINHO, C E PROFA-EF M	carioca
PARANAVAI	ALTO PARANA	AGOSTINHO STEFANELLO, E E-EF	carioca
PARANAVAI	ALTO PARANA	MARISTELA, E E-EF	carioca
PARANAVAI	ALTO PARANA	RAINHA DA PAZ, C E-EM	carioca
PARANAVAI	ALTO PARANA	SANTA MARIA, E E C-EF	carioca
PARANAVAI	AMAPORA	OLAVO BILAC, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	CRUZEIRO DO SUL	EURIDES C TENORIO, E E-EF	carioca
PARANAVAI	CRUZEIRO DO SUL	ROMARIO MARTINS, C E DR-EM	carioca
PARANAVAI	GUAIRACA	HUMBERTO A C BRANCO, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	INAJA	ANCHIETA, E E PE-EF	carioca
PARANAVAI	INAJA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	carioca
PARANAVAI	ITAGUAJE	LOURDES A MELO, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	JARDIM OLINDA	MONTOIA, C E PE-EF M	carioca
PARANAVAI	MIRADOR	PEDRO V P DE SOUZA, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	NOVA ALIANCA DO IVAI	CAETANO M DA ROCHA, C E DR-EF M	carioca
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	COSTA MONTEIRO, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	FRANCISCO P X LOPES, E E CON-EF	carioca
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	IVAITINGA, E E C DE-EF	carioca
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	LUCENA, E E DO C BAR DE-EF	carioca e preto
PARANAVAI	NOVA ESPERANCA	SAO VICENTE DE PAULA, C E-EF M N PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARAISO DO NORTE	PARAISO DO NORTE, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANACITY	ANTONIO TORTATO, C E-EM N PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARANACITY	SANTOS DUMONT, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAPOEMA	LYSIMACO F DA COSTA, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	ADELIA ROSSI ARNALDI, C E C-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	BENTO M DA R NETO, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	CEEBJA DE PARANAVAI - EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	CURITIBA, E E-EF	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	ENIRA MORAES RIBEIRO, C E-EF M PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	FLAUZINA DIAS VIEGAS, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	JOSE DE ANCHIETA, C E C-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	LEONEL FRANCA, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	MANDIOCABA, E E C DE-EF	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	MARINS A DE CAMARGO, C E DR-EF M PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	NEWTON GUIMARAES, C E E B J A-EF M	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	PARANAVAI, C E DE-EF M N PROFIS	carioca
PARANAVAI	PARANAVAI	SILVIO VIDAL, C E - EF M	carioca
PARANAVAI	SANTA INES	SANTA INES, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	SANTO ANTONIO DO CAIUA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
PARANAVAI	SAO CARLOS DO IVAI	SAO CARLOS DO IVAI, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	SAO JOAO DO CAIUA	CARLOS GOMES, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	TAMBOARA	DUILIO T BELTRAO, C E DR-EF M	carioca
PARANAVAI	TERRA RICA	JAMES P CLARK, C E-EM N	carioca
PARANAVAI	TERRA RICA	MONTEIRO LOBATO, E E C-EF	carioca
PARANAVAI	TERRA RICA	SANTO INACIO DE LOYOLA, C E-EF M	carioca
PARANAVAI	UNIFLOR	HERVAL, C E MQ DE-EF M	carioca
PATO BRANCO	BOM SUCESSO DO SUL	CASTELO BRANCO, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CASA FAMILIAR RURAL CHOPINZINHO	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CEEBJA CHOPINZINHO-EF M	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	CELY TEREZA GREZZANA, C E C-EF M	carioca e preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JOAO PAULO I, C E C-EF M	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JOSE ARMIM MATTE, C E-EF M N PROFIS	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	JYKRE TAG, E E IND-EI F	carioca e preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	LINHA APARECIDA, E E DO C-EF	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	NOVA VISAO, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	SANTA INES, C E C-EF M	carioca e preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	SAO LUIZ, E E C-EF	carioca e preto
PATO BRANCO	CHOPINZINHO	VERA TUPA, E E IND-EI EF	carioca e preto



Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

PATO BRANCO	CLEVELANDIA	ABILIO CARNEIRO, C E-EF M PROFIS	preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	CENTRO EST EDUC PROFIS ASSIS BRASIL	carioca e preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	JOAO XXIII, C E-EF M N	preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	JUPIRA G BONDORVILLE, E E C-EF	preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	NITOTU, E E IND-EI EF	carioca e preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	ORESTES TONET, C E DO C PROF-EF M	preto
PATO BRANCO	CLEVELANDIA	TEREZINHA R DA ROCHA, C E PROFA-EF M	carioca e preto
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS	ANTONIO ARTEMIO FRANCA, C E C-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS	CANDIDO ROSSONI, C E C-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS	MONTEIRO LOBATO, C E C-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL DOMINGOS	SANTA CATARINA, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	ARNALDO BUSATO, C E-EF M N PROFIS	preto
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	CASTELO BRANCO, C E C-EF M	carioca
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	CAXIAS, C E DO C DQ-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	ESCOLA DO CAMPO DE CORONEL VIVIDA	carioca
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	NUCLEO DE SANTA LUCIA, C E DO C-EF M	preto
PATO BRANCO	CORONEL VIVIDA	TANCREDO NEVES, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	HONORIO SERPA	ELIAS ABRAHAO, E E-EF	preto
PATO BRANCO	HONORIO SERPA	PROJETO RONDON, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	CARLOS GOMES, C E C-EF M	preto
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	CASTELO BRANCO, C E-EM	preto
PATO BRANCO	ITAPEJARA DO OESTE	ISIDORO DUMONT, E E IR-EF	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	ANDRE GUIMARAES SOBRAL, C E C ENG-EF M	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	CONCEICAO L DE ALMEIDA, E E C-EF	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	DORIVAL CORDEIRO, C E DO C PROF-EF M	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	HERCLIA F NASCIMENTO, C E PROFA-EM	carioca e preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	KOKOJ TY HAN JA, C E I-EI EF M	carioca e preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	MISAE F ARAUJO, C E CEL-EF M	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	VALENCIO DIAS, E E C CEL-EF	preto
PATO BRANCO	MANGUEIRINHA	VILMA S DISSENHA, C E C PROFA-EF M	preto
PATO BRANCO	MARIOPOLIS	ARTHUR C E SILVA, C E PRES-EF M	carioca
PATO BRANCO	PALMAS	ALTO DA GLORIA, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PALMAS	CARLOS, C E D-EF M N PROFIS	preto
PATO BRANCO	PALMAS	EDUARDO, C E MONS-EFM	preto
PATO BRANCO	PALMAS	MARIA JOANA FERREIRA, C E QUILOMBOLA-EFM	preto
PATO BRANCO	PALMAS	PAULO FREIRE, C E DO C-EF M	preto
PATO BRANCO	PALMAS	PONCIANO J DE ARAUJO, C E PE-EF M	preto
PATO BRANCO	PALMAS	SEBASTIAO PARANA, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PALMAS	SEGSO TANH SA, C E I-EI EF M	carioca e preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	AGOSTINHO PEREIRA, C E PROF-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CARLOS GOMES, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CARMELA BORTOT, E E-EF	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CASTRO ALVES, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CEEBJA PATO BRANCO-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	CRISTO REI, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	NOSSA SRA DO CARMO, E E C-EF	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	PATO BRANCO, C E DE-EF M PROFIS N	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	POL MILITAR, C DA-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	RUI BARBOSA, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO JOAO BOSCO, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO JOAO, C E-EF M PROFIS	preto
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO ROQUE, C E DO C-EF M	carioca
PATO BRANCO	PATO BRANCO	SAO VICENTE DE PAULO, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	SAO JOAO	DOIS IRMAOS, E E DO C-EF	preto
PATO BRANCO	SAO JOAO	JOSE DE ANCHIETA, E E DO C-EF	preto
PATO BRANCO	SAO JOAO	PEDRO I, E E DO C D-EF	preto
PATO BRANCO	SAO JOAO	SAO LUIS, C E DO C-EF M	preto
PATO BRANCO	SAO JOAO	TANCREDO NEVES, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	SAUDADE DO IGUACU	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	preto
PATO BRANCO	SULINA	NESTOR DE CASTRO, C E-EF M	preto
PATO BRANCO	VITORINO	HENRIQUE VICENZI, C E PE-EF M	preto
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO	ADONIS MORSKI, C E-EF M PROFIS	carioca
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO	NATAL PONTAROLO, C E C-EF M	carioca
PITANGA	BOA VENTURA DE SAO	SITIO BOA VENTURA, C E C-EF M	carioca
PITANGA	LARANJAL	CHAPADA, C E C - EF M	carioca
PITANGA	LARANJAL	LARANJAL, C E DE-EF M	carioca e preto
PITANGA	LARANJAL	PINHAL GRANDE, C E C-EF M	carioca
PITANGA	MATO RICO	ADELIA BIANCO SEGURO, C E-EF M	carioca e preto
PITANGA	MATO RICO	BELA VISTA, C E C-EF M	carioca
PITANGA	NOVA TEBAS	ARI KFFURI, C E C-EF M	carioca
PITANGA	NOVA TEBAS	CARLOS DRUM ANDRADE, C E-EF M N PROFIS	carioca
PITANGA	NOVA TEBAS	OLIDIA ROCHA, C E C - EF M	carioca
PITANGA	NOVA TEBAS	VINICIUS DE MORAES, C E C-EF M	carioca
PITANGA	NOVA TEBAS	VOLTA GRANDE, E E C DE -EF	carioca
PITANGA	PALMITAL	JOAO C DA COSTA, C E-EF M	preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

PITANGA	PALMITAL	JOAO F NEVES, C E DR-EF M N PROFIS	preto
PITANGA	PALMITAL	JOAO PAULO II, C E-EF M	preto
PITANGA	PALMITAL	ZUMBI DOS PALMARES, C E C-EF M	preto
PITANGA	PITANGA	ANTONIO DORIGON, C E-EF M PROFIS	preto
PITANGA	PITANGA	ARROIO GRANDE, C E C-EF M	preto
PITANGA	PITANGA	AURELIO B DE HOLANDA, C E C - E F M	preto
PITANGA	PITANGA	CEEBJA CASTURINA C BONFIM-EF M	preto
PITANGA	PITANGA	CENTRO EST EDUC PROFIS PF MIGUEL C PAROL	preto
PITANGA	PITANGA	ESCOLA DO CAMPO DE PITANGA	carioca
PITANGA	PITANGA	JULIA H DE SOUZA, C E PROFA-EF M	carioca e preto
PITANGA	PITANGA	PEDRO I, C E D-EF M PROFIS N	preto
PITANGA	PITANGA	RIO DO MEIO, C E C-EF M	preto
PITANGA	PITANGA	SAO JOAO DA COLINA, C E C-EF M	preto
PITANGA	PITANGA	TIRADENTES, E E-EF	preto
PITANGA	PITANGA	VICTOR C DE ALMEIDA, C E C PE-EF M	carioca
PITANGA	PITANGA	ZELIO DZIUBATE, C E C-EF M	preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	ESCOLA DO CAMPO DE SANTA MARIA OESTE	preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	ESTRELA DO OESTE, C E C-EF M	preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	FRANCISCO C DA COSTA, C E C-EF M	preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	JOAO CIONEK, C E C-EF M P	preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M N PROFIS	carioca e preto
PITANGA	SANTA MARIA DO OESTE	SAO MANOEL, C E C DE-EF M	preto
PONTA GROSSA	CARAMBEI	CARLOS VENTURA, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CARAMBEI	DARLENE DE JP MOREIRA, E E PROF-EF	carioca
PONTA GROSSA	CARAMBEI	EURICO BATISTA ROSAS, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CARAMBEI	JULIA WANDERLEY, C E-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	CARAMBEI	ZILDA ARNS NEUMANN, C E C DRA - EFM	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	AMANDA CARNEIRO DE MELLO, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	ANTONIO E MARCOS CAVANIS, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	BASILIO CHRUM, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	CASTROLANDA, E E DO C-EF	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	CEEBJA PROFA AMELIA MADAL S B VAZ-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	CENTRO EST EDUC PROFIS OLEGARIO MACEDO	carioca e preto
PONTA GROSSA	CASTRO	EDINA W SVIERCOSKI, C E C PROFA-EF M	carioca e preto
PONTA GROSSA	CASTRO	FABIANA PIMENTEL, C E DO C PROF-EF M	preto
PONTA GROSSA	CASTRO	JARDIM DAS ARAUCARIAS, E E-EF	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	JOANA T PEREIRA, C E PROF-EF M	preto
PONTA GROSSA	CASTRO	MARIA AP NISGOSKI, C E PROFA-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	MATILDE BAER, E E PROFA-EF	preto
PONTA GROSSA	CASTRO	NICOLAU BALTASAR, C E PE-EF M	preto
PONTA GROSSA	CASTRO	NICOLAU HAMPF, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	SALVADOR A SOBRINHO, C E C PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	SAO SEBASTIAO DO MARACANA, C E C-EF M	carioca
PONTA GROSSA	CASTRO	VESPASIANO C MELLO, C E MJR-EF M PROFIS N	carioca
PONTA GROSSA	IMBITUVA	ALCIDES MUNHOZ, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	IMBITUVA	JEOCONDO WALDEMAR BOBATO, C E C -EFM	preto
PONTA GROSSA	IMBITUVA	MARIA EUGENIA DE C LEJAMBRE, E E DO C-EF	preto
PONTA GROSSA	IMBITUVA	SANTO ANTONIO, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	IPIRANGA	CLAUDINO DOS SANTOS, CE DR-EF M N PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	IPIRANGA	HENRIQUE DENCK, C E C -EFM	carioca
PONTA GROSSA	IPIRANGA	LUIZ DE JESUS CORREIA, C E C - E F M	carioca
PONTA GROSSA	IPIRANGA	LUSTOSA, C E C DE-EF M	carioca
PONTA GROSSA	IVAI	ARTHUR DA C E SILVA, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	IVAI	GIL STEIN FERREIRA, E E-EF	preto
PONTA GROSSA	IVAI	INE MESSIAS ERDMANN, C E PROFA-EF M	preto
PONTA GROSSA	IVAI	SAGRADO CORACAO DE MARIA, C E C-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	ALBERTO GONCALVES, C E D-EF M PROFIS N	carioca
PONTA GROSSA	PALMEIRA	AMADEU MARIO MARGRAF, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	BOM JESUS DO MONTE, C E C-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	CENTRO EST EDUC PROFIS AG GETULIO VARGAS	carioca e preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	DAVID CARNEIRO, C E CEL-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	FLAVIO SANTOS, E E C-EF	carioca
PONTA GROSSA	PALMEIRA	FRITZ KLIEWER, C E C-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	GUARAUNINHA, E E DO C DE-EF	carioca
PONTA GROSSA	PALMEIRA	HENRIQUE STADLER, C E C-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	JOAO SIDORKO, E E C-EF	carioca
PONTA GROSSA	PALMEIRA	LEONARDO SALATA, E E C PROF -EF	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	PINHEIRAL DE BAIXO, C E C DE-EF M	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	QUERO QUERO, E E DO C-EF	preto
PONTA GROSSA	PALMEIRA	SAO JUDAS TADEU, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	EURIDES MARTINS, E E C-EF	carioca
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	JORGE Q NETTO, C E-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	LEANDRO M DA COSTA, C E PROF-EF M	preto
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	PIRAI MIRIM PEDRO SOLEK, E E C DE-EF	preto
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	RESSACA PADRE ANCHIETA, E E DA-EF	carioca
PONTA GROSSA	PIRAI DO SUL	RIVADAVIA VARGAS, C E-EF M	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	31 DE MARCO, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ALBERTO REBELLO VALENTE, E E-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	AMALIO PINHEIRO, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ANA DIVANIR BORATTO, C E-EFM	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ANTONIO SAMPAIO, C E GAL-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ARNALDO JANSEN, C E PE-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BECKER E SILVA, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BENTO MOSSURUNGA, C E MTO-EFM	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	BRASILIO A DA SILVA, C E C-EF M	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CARLOS ZELESNY, C E PE-EF M	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CEEBJA PROF PASCHOAL S ROSA-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE PONTA GROSSA	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	COLARES, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	COLONIA DONA LUIZA, C E-EM	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CORREIA, C E SEN-EF M PROFIS	carioca e preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DE VILA VELHA, E E C-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DORAH G DAITSCHMAN, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	DOROTEU DE PADUA, C E FR-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EDISON PIETROBELLI, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ELZIRA C DE SA, C E PROFA-EF M PROFIS	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EPAMINONDAS N RIBAS, C E DR-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	ESPIRITO SANTO, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	EUGENIO MALANSKI, C E PROF-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	FRANCISCO PIRES MACHADO, C E-EF M	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	HALIA T GRUBA, E E PROFA-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	INST ED E PROF CESAR P MARTINEZ-F M N P	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	IOLANDO TAQUES FONSECA, E E PROF-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JESUS DIVINO OPERARIO, E E-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOAO R V B DU VERNAY, CE PROF-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOSE ELIAS DA ROCHA, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JOSE GOMES DO AMARAL, C E PROF-EFM	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	JULIO TEODORICO, C E PROF-EF M PROFIS	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	KENNEDY, C E PRES-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	LINDA S BACILA, C E PROFA-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MARGARETE M MAZUR, E E C PROFA-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MEDALHA MILAGROSA, E E-EF	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MENELEU A TORRES, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MONTEIRO LOBATO, E E-EF	preto
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	MUNHOZ DA ROCHA, C E DO C DR-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	NOSSA SRA DA GLORIA, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	NOSSA SRA DAS GRACAS, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	OSORIO, C E GAL-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	PEDRO GRZELCZAKI, C E PE-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	POLIVALENTE, C E-EF M PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	REGENTE FEIJO, C E-EM PROFIS	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	SANTA MARIA, C E-EF M	carioca
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	SIRLEY JAGAS, C E PROFA-EF M	preto
PONTA GROSSA	PORTO AMAZONAS	AMAZONAS, C E CEL-EF M	preto
PONTA GROSSA	PORTO AMAZONAS	OLIVIO BELICH, E E-EF	preto
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	ADELAIDE W PRINS, C E DO C PROF-EF M	preto
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	ARGEMIRO L DE LIMA, C E DO C PROF-EF M	preto
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	FRANCISCO NEVES FILHO, C E-EF M N	preto
PONTA GROSSA	SAO JOAO DO TRIUNFO	VILA PALMIRA, C E C DE-EF M	carioca
PONTA GROSSA	TIBAGI	BALDOMERO B TAQUES, C E C - E F M P	carioca
PONTA GROSSA	TIBAGI	IRENIO M NASCIMENTO, C E-EF M N	carioca
PONTA GROSSA	TIBAGI	JOAO FRANCISCO DA SILVA, C E C-EF M	carioca
PONTA GROSSA	TIBAGI	LEOPOLDINA B PEDROSO, C E PROFA-EF M	carioca
TELEMACO	CURIUVA	ANISIO AFONSO FERREIRA, C E C-EF M	carioca
TELEMACO	CURIUVA	GABRIEL ROSA, C E PROF-EF M	carioca
TELEMACO	CURIUVA	JANDIRA FERREIRA ROSAS, C E-EFM	carioca
TELEMACO	CURIUVA	JOSE DE ALENCAR, E E-EF	carioca
TELEMACO	CURIUVA	MARIA DIVA R DE PROENCA, C E C-EF M	carioca
TELEMACO	IMBAU	MARIA DAS G C DI MARIO, C E PROFA -EF M	carioca
TELEMACO	IMBAU	TANCREDO NEVES, C E PRES-EF M	carioca
TELEMACO	IMBAU	TEREZINHA L OLIVEIRA, C E-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	ALTAIR MONGRUEL, C E-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	BENTO M ROCHA NETTO, C E C DR-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	CEEBJA ORTIGUEIRA-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	CENTRO EST EDUC PROF FL AG DE ORTIGUEIRA	carioca e preto
TELEMACO	ORTIGUEIRA	CRISPM GY MU, C E I CACIQUE-EI EF M	carioca e preto
TELEMACO	ORTIGUEIRA	ESCOLA ITINERANTE CAMINHOS DO SABER - escola base	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	IZAIAS RAFAEL DA SILVA, C E C-EFM	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	MACHADO DE ASSIS, C E-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	MARIA L GUIMARAES, E E-EF	preto
TELEMACO	ORTIGUEIRA	MONJOLINHO, C E C-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	NUR-FE, E E I CACIQUE-EI EF	carioca e preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

TELEMACO	ORTIGUEIRA	PLINIO FRANCO F DA COSTA, C E C-EF M	preto
TELEMACO	ORTIGUEIRA	TANCREDO A NEVES, C E C DR-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	TEOTONIO VILELLA, C E C DR-EF M	carioca
TELEMACO	ORTIGUEIRA	VISTA ALEGRE, C E C -EI EF M	carioca
TELEMACO	RESERVA	ALBANO G MARTINS, C E C PREF-EF M	carioca
TELEMACO	RESERVA	ALBERTO KURCHEIDT, E E-EF	carioca
TELEMACO	RESERVA	CAMPINAS BELAS, E E-EF	carioca
TELEMACO	RESERVA	GREGORIO SZEREMETA, C E-EF M	preto
TELEMACO	RESERVA	HELENA R FIORAVANTE, C E PROFA-EF M	carioca
TELEMACO	RESERVA	JOAO LUCIO DE ALMEIDA, C E C PROF-EF M	carioca
TELEMACO	RESERVA	MANOEL A GOMES, C E-EF M P	preto
TELEMACO	RESERVA	TEOFILA NASSAR JANGADA, C E C-EF M	carioca
TELEMACO	SAPOPEMA	ANADIR M DA COSTA, C E C PROFA-E F M	carioca
TELEMACO	SAPOPEMA	EFIGENIA DE PAULA LUZ, C E C - E F M	carioca
TELEMACO	SAPOPEMA	ESCOLA DO CAMPO CASA FAMILIAR RURAL	carioca e preto
TELEMACO	SAPOPEMA	SAPOPEMA, C E-EF M PROFIS	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	BELA VISTA, E E-EF	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	BOM JESUS, E E-EF	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	CEEBJA PROFA RONILCE A G MAINARDES-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	CUSTODIO NETTO, C E PROF-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	GREGORIO TEIXEIRA, C E-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	JARDIM ALEGRE, C E-EF M PROFIS	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	JOSE DE ANCHIETA, E E PE-EF	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	LUIZ VIEIRA, C E DR-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	MARCELINO NOGUEIRA, C E DR-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	MARIA AP M DE S PEREIRA, C E PROFA-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	NOSSA SRA DE FATIMA, E E-EF	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E-EF M	carioca e preto
TELEMACO	TELEMACO BORBA	SAO PEDRO, C E-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	VARGAS, C E PRES-EF M	carioca
TELEMACO	TELEMACO BORBA	WOLFF KLABIN, C E-EF M N PROFIS	carioca
TELEMACO	VENTANIA	ALBERTO DA SILVA PARANA, C E-EF M	carioca
TELEMACO	VENTANIA	PEDRO MARCONDES RIBAS, C E-EF M	carioca
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	ARAJU PORA, E E I-EI EF	carioca e preto
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	DIAMANTE D OESTE, C E-EF M	carioca
TOLEDO	DIAMANTE DO OESTE	KUAA MBO E, C E I-EI EF M	carioca e preto
TOLEDO	ENTRE RIOS DO OESTE	ILDO JOSE FRITZEN, C E PROF-EF M	carioca
TOLEDO	GUAIRA	CEEBJA VALDIR FERNANDES-EF M	carioca
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE E I TEKHOA GUATA PORA - MBYJA	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA GUARANI - MBYJA PORA, E	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA HITE -MBYJA PORA, E E I-EI	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA KARUMBAY - MBYJA PORA,	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA MIRIM -MBYJA PORA, E E I-	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA PORA -MBYJA PORA, E E I-	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA TATURY - MBYJA PORA, E	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA TENONDE NEPYRUN -	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA YHOVY - MBYJA PORA, E E	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	JAIME RODRIGUES, C E PROF-EF M	carioca
TOLEDO	GUAIRA	JARDIM ZEBALLOS, C E-EF M	carioca
TOLEDO	GUAIRA	MARIA BOLWERK, E E DO C PROFA-EF	carioca
TOLEDO	GUAIRA	MBYJA PORA, E E I-EI EF	carioca e preto
TOLEDO	GUAIRA	MENDES GONCALVES, C E-EF M PROF	carioca
TOLEDO	GUAIRA	ROOSEVELT, C E PRES-EF M N	carioca
TOLEDO	GUAIRA	SAMUEL BENCK, C E DO C VER-EF M	carioca
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	ANTONIO M CERETTA, C E-EF M PROFIS	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	DEALMO S POERSCH, E E DO C-EF	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	ERON DOMINGUES, C E-EF M N	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	FRENTINO SACKSER, C E-EF M	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	MARGARIDA, C E DO C-EF M	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	NILSO FRANCESKI, C E DO C PROF-EFM	carioca
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	NOVO TRES PASSOS, E E DO C-EF	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	PAULO FREIRE, C E-EF M	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	PORTO MENDES, E E C DE-EF	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	RONDON, C E MAL-EF M	preto
TOLEDO	MARECHAL CANDIDO	ZULMIRO TRENTO, E E DO C-EF	preto
TOLEDO	MARIPA	CASTRO ALVES, C E-EF M	carioca
TOLEDO	MARIPA	PIO XII, C E-EF M	carioca
TOLEDO	MERCEDES	ERONILDES FRANCENER, E E C-EF	preto
TOLEDO	MERCEDES	LEONILDA PAPAN, C E-EF M	preto
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	GASPAR DUTRA, C E MAL-EF M	carioca
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	PLANALTO, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	NOVA SANTA ROSA	VINICIUS DE MORAES, E E DO C-EF	carioca
TOLEDO	OURO VERDE DO OESTE	OURO VERDE, C E DE-EF M	carioca
TOLEDO	OURO VERDE DO OESTE	ROMUALDO PEITER, E E C-EF	carioca
TOLEDO	PALOTINA	ADROALDO A COLOMBO, C A E-EDUC PROFIS	carioca e preto

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

TOLEDO	PALOTINA	CEEBJA PALOTINA-EF M	carioca
TOLEDO	PALOTINA	DOMINGOS FCO ZARDO, C E-EF M	preto
TOLEDO	PALOTINA	EUGENIO GARMATZ, C E DO C PROF-EF M	preto
TOLEDO	PALOTINA	RIO BRANCO, C E BAR DO-EF M	carioca
TOLEDO	PALOTINA	SANTA TEREZINHA, E E-EF	carioca
TOLEDO	PALOTINA	SANTO AGOSTINHO, C E-EF M PROFIS N	carioca
TOLEDO	PALOTINA	SHIRLEY SAURIN, E E PROFA-EF	carioca
TOLEDO	PALOTINA	TANCREDO NEVES, E E-EF	carioca
TOLEDO	PATO BRAGADO	PATO BRAGADO, C E-EF M	preto
TOLEDO	QUATRO PONTES	QUATRO PONTES, C E-EF M	carioca
TOLEDO	SANTA HELENA	CEEBJA SANTA HELENA-EF M	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	GRACILIANO RAMOS, E E-EF	carioca
TOLEDO	SANTA HELENA	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E-M N	carioca
TOLEDO	SANTA HELENA	ITINERANTE TEKHOA VY A RENDA POTY	carioca e preto
TOLEDO	SANTA HELENA	JOSE BIESDORF, E E C-EF	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	SANTOS DUMONT, C E C-EF M	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO FRANCISCO, E E C-EF	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO MIGUEL, E E C-EF	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	SAO ROQUE, C E C-EF M	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	TEOTONIO VILELA, E E C-EF	preto
TOLEDO	SANTA HELENA	VERONICA ZIMERMANN, C E C PROFA-EF M	preto
TOLEDO	SAO JOSE DAS PALMEIRAS	SAO JOSE, C E-EF M	carioca
TOLEDO	SAO PEDRO DO IGUACU	IVALDO TALYULY, C E DO C-EF M	carioca
TOLEDO	SAO PEDRO DO IGUACU	SAO PEDRO, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TERRA ROXA	ALTO ALEGRE, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	TERRA ROXA	ANTONIO CARLOS GOMES, C E-EF M	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ARTHUR C E SILVA, C E PRES-EF M	carioca
TOLEDO	TERRA ROXA	CENTRO EST EDUC PROFIS PAULO R SOUZA	carioca
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA ARAGUAJU -MBYJA PORA,	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA NHEMBOETE - MBYJA	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA PORÁ RENDA - MBYJA	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA TAJY POTY - MBYJA PORA,	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA VYVY PORÁ - MBYJA PORA, E	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	ESCOLA ITINERANTE TEKHOA VYVYRATY PORÁ - 1 - MBYJA	carioca e preto
TOLEDO	TERRA ROXA	MARIA C DINIZ CUNHA, E E DO C PROFA-EF	carioca
TOLEDO	TERRA ROXA	SANTA RITA D OESTE, C E C-EF M	carioca e preto
TOLEDO	TOLEDO	ANTONIO J REIS, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	ATTILIO FONTANA, C E SEN-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	AUGUSTINHO DONIN, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	AYRTON SENNA DA SILVA, C E-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	BOA VISTA, E E DO C-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	BOM PRINCIPIO, E E DO C-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	CASTELO BRANCO, C E PRES-EM N PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	CEEBJA DE TOLEDO-EF M	preto
TOLEDO	TOLEDO	DARIO VELLOZO, C E-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	DEZ DE MAIO, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	EDWINO SCHERER, E E DO C-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	ESPERANCA F COVATTI, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	FRANCISCO G DE LIMA, C E VER-EF M	preto
TOLEDO	TOLEDO	GERMANO RHODEN, C E IR-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM EUROPA, C E-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM GISELE, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM MARACANA, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JARDIM PORTO ALEGRE, C E-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JOAO ARNALDO RITT, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	JOAO C FERREIRA, C E DR-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	LUIZ AUGUSTO M REGO, C E-EF M PROFIS	carioca
TOLEDO	TOLEDO	NOVA CONCORDIA, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	NOVO HORIZONTE, C E-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	NOVO SARANDI, C E C-EF M	carioca
TOLEDO	TOLEDO	NOVO SOBRADINHO, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	OURO PRETO, E E DO C DE-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	SAO LUIZ DOESTE, E E DO C-EF	carioca
TOLEDO	TOLEDO	TOLEDO, C A E DE-EM PROF INTEGRADO	carioca e preto
TOLEDO	TOLEDO	VILA IPIRANGA, E E C DE-EF	carioca
UMUARAMA	ALTONIA	ANALIA FRANCO, E E DO C-EF	carioca
UMUARAMA	ALTONIA	LUCIA A DE OLIVEIRA SCHOFFEN, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	ALTONIA	MALBA TAHAN, C E-EM N P	carioca e preto
UMUARAMA	ALTONIA	OURO VERDE, E E DO C-EF	carioca
UMUARAMA	ALTONIA	SAO JOAO, E E C -EF	carioca
UMUARAMA	ALTO PARAISO	VILA ALTA, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	CAXIAS, E E C DQ DE-EF	carioca
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	CEEBJA ALTO PIQUIRI-EF M	carioca
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	JOAO XXIII, C E PAPA-E M N	carioca
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	JUCUNDINO FURTADO, E E DO C PROF-EF	carioca
UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	MANUEL BANDEIRA, E E-EF	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

UMUARAMA	ALTO PIQUIRI	VINICIUS DE MORAES, E E DO C-EF	carioca
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	GUAIPORA, E E C DE-EF	carioca
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	JANGADA, E E C-EF	carioca
UMUARAMA	CAFEZAL DO SUL	TIRADENTES, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	ANCHIETA, C E-E F M N	carioca
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	CRUZEIRO DO OESTE, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	SAO SILVESTRE, E E DO C-EF	carioca
UMUARAMA	CRUZEIRO DO OESTE	TAMANDARE, C E ALM-EF M PROFIS	carioca e preto
UMUARAMA	DOURADINA	APED-MUNICIPIO DOURADINA	carioca
UMUARAMA	DOURADINA	CEEBJA DOURADINA-EF M	carioca
UMUARAMA	DOURADINA	DOURADINA, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	ESPERANCA NOVA	ARTHUR DA C SILVA, C E MAL-EF M	carioca
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	ANTONIO VIEIRA, E E C PE-EF	carioca
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	BAIRRO CATARINENSE, E E C DO-EF	carioca
UMUARAMA	FRANCISCO ALVES	VICENTE TOMAZINI, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	ICARAIMA	ANTONIO F F COSTA, C E DES-EF M	carioca
UMUARAMA	ICARAIMA	BENJAMIN CONSTANT, E E C -EF	carioca
UMUARAMA	ICARAIMA	PORTO CAMARGO, E E C DE -EF	carioca
UMUARAMA	IPORA	ANTENOR P DOS SANTOS, E E DR-EF	carioca
UMUARAMA	IPORA	IPORA, C E DE-E F M P	carioca
UMUARAMA	IPORA	PEDRO I, E E C D-EF	carioca
UMUARAMA	IPORA	VILA NILZA, E E C-EF	carioca e preto
UMUARAMA	IVATE	CEEBJA IVATE-EF M	carioca
UMUARAMA	IVATE	GETULIO VARGAS, C E PRES-EF M	carioca
UMUARAMA	IVATE	RACHEL DE QUEIROZ, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	MARIA HELENA	CARBONERA, C E C-EF M	carioca
UMUARAMA	MARIA HELENA	LEONIDIA PACHECO, C E PROFA-EF M	carioca
UMUARAMA	NOVA OLIMPIA	CAXIAS, C E DQ DE-EF M	carioca
UMUARAMA	PEROBAL	ANA NERI, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	PEROLA	NESTOR VICTOR, C E-EF M N	carioca
UMUARAMA	PEROLA	PEROLA BYINGTON, C E DONA-EF M	carioca
UMUARAMA	SAO JORGE DO	CASA FAMILIAR RURAL DE SAO JORGE DO PATROCINIO	carioca
UMUARAMA	SAO JORGE DO	PETRONIO PORTELA, C E MIN-EF M P	carioca
UMUARAMA	TAPIRA	CASTELO BRANCO, C E PRES-EF M	carioca
UMUARAMA	TAPIRA	OURO VERDE, E E C-EF	carioca
UMUARAMA	TAPIRA	SAO JOSE, C E-EM	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	BENTO MOSSURUNGA, C E-EF M N	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	CEEBJA UMUARAMA-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	DURVAL SEIFERT, E E-EF	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	HILDA TRAUTWEIN KAMAL, C E PROFA-EF M P	carioca e preto
UMUARAMA	UMUARAMA	IZABEL, E E PRINC-EF	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	JARDIM CANADA, E E DO-EF	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	JARDIM CRUZEIRO, C E DO-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	JOSE BALAN, C E VER-EF M PROFIS	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	LOURENCO FILHO, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	LOVAT, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	MANUEL DA NOBREGA, C E PE-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	MONTEIRO LOBATO, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	PARQUE JABUTICABEIRA, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	PAULO A TOMAZINHO, C E PROF-EF M PROFIS	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	PEDRO II, C E-EF M PROFIS	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	SANTA ELIZA, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	TIRADENTES, C E-EF M	carioca
UMUARAMA	UMUARAMA	UMUARAMA, C A E DE-E PROFIS	carioca e preto
UMUARAMA	UMUARAMA	ZILDA ARNS, C E DRA- EF M	carioca
UMUARAMA	XAMBRE	CASA BRANCA, E E C DE - EF	carioca
UMUARAMA	XAMBRE	ELIZA, E E DO C DE-EF	carioca
UMUARAMA	XAMBRE	PAULO VI, C E-EF M	carioca
UNIAO DA	ANTONIO OLINTO	CAXIAS, C E C DQ-EF M	preto
UNIAO DA	ANTONIO OLINTO	CECILIA MEIRELES, C E DO C-EF M	preto
UNIAO DA	ANTONIO OLINTO	ERNESTINA W DA SILVEIRA, E E DO C P-EF	preto
UNIAO DA	BITURUNA	CEEBJA BITURUNA-EF M	carioca
UNIAO DA	BITURUNA	CLARA, C E DO C IR-EF M	preto
UNIAO DA	BITURUNA	ESCOLA DO CAMPO DE BITURUNA	preto
UNIAO DA	BITURUNA	NOVO MILENIO, C E-EF M	preto
UNIAO DA	BITURUNA	SANTA BARBARA, C E-EF M N PROFIS	preto
UNIAO DA	BITURUNA	SANTA IZABEL, C E C-EF M	preto
UNIAO DA	CRUZ MACHADO	CASA FAMILIAR RURAL CRUZ MACHADO	preto
UNIAO DA	CRUZ MACHADO	CERRO AZUL, C E BAR DO-EF M N PROFIS	preto
UNIAO DA	CRUZ MACHADO	ESTANISLAU WRUBLEWSKI, C E DO C P-EF M	preto
UNIAO DA	CRUZ MACHADO	HELENA KOLODY, C E DO C-EF M	preto
UNIAO DA	GENERAL CARNEIRO	ANA BOICO OLINQUEVICZ, C E-EF M	preto
UNIAO DA	GENERAL CARNEIRO	IZELINA D.GAIOVICZ, C E - EF M	preto
UNIAO DA	GENERAL CARNEIRO	PEDRO ARAUJO NETO, C E-EF M	preto
UNIAO DA	GENERAL CARNEIRO	SAO FRANCISCO DE ASSIS, C E C-EF M	preto
UNIAO DA	PAULA FREITAS	ESCOLA ITINERANTE PAULO FREIRE	carioca

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

UNIAO DA	PAULA FREITAS	JOAO DE LARA, C E DO C-EI EF M	preto
UNIAO DA	PAULA FREITAS	MARINA MARES DE SOUZA, C E-EF M	preto
UNIAO DA	PAULO FRONTIN	CASA FAMILIAR RURAL DE PAULO FRONTIN	preto
UNIAO DA	PAULO FRONTIN	FRANCISCO GAWLOUSKI, C E C PROF-EF M	preto
UNIAO DA	PAULO FRONTIN	PEDRO BUSKO, C E MONS-EF M PROFIS	carioca
UNIAO DA	PORTO VITORIA	CASIMIRO DE ABREU, C E-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	ANSELMO FOLLADOR, E E DO C-EF	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	CASA FAMILIAR RURAL S.MATEUS DO SUL	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	CAXIAS, C E DQ DE-EF M PROFIS	carioca
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	CEEBJA DE SAO MATEUS DO SUL-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	EUGENIO DE ALMEIDA, C E DO C PROF-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	LAJEADO, C E DO C DO-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	ORLANDA D SANTOS, C E PROFA-EFM	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	PAULO STENCEL, C E PROF-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	SAO MATEUS, C E-EF M PROFIS N	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	TURVO, C E DO C-EF M	preto
UNIAO DA	SAO MATEUS DO SUL	ZULEIDE S PORTES, C E PROF-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	ADILES BORDIN, C E-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	ANIZ DOMINGOS, C E C PROF-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	ASTOLPHO MACEDO SOUZA, C E-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	BERNARDINA SCHLEDER, C E-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	CASA FAMILIAR RURAL DE UNIAO DA VITORIA	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	CEEBJA DE UNIAO DA VITORIA-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	GIUSEPPE BUGATTI, C E PE-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	INOCENCIO DE OLIVEIRA, C E-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	JOSE DE ANCHIETA, C E-EF M	carioca e preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	JUDITH SIMAS CANELLAS, C E-EFM	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	LAURO M SOARES, C E DR-EF M PROFIS	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	NEUSA DOMIT, C E-EF M	carioca
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	PEDRO STELMACHUK, C E-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	POL MILITAR, C DA-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	RIO VERMELHO, C E DO C-EF M	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	SAO CRISTOVAO, C E-EF M PROFIS	preto
UNIAO DA	UNIAO DA VITORIA	TULIO DE FRANCA, C E-EF M N PROFIS	carioca e preto
WENCESLAU	ARAPOTI	CALOGERAS, C E DO C DE-EF M	carioca
WENCESLAU	ARAPOTI	CARMELINA F PEDROSO, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	ARAPOTI	CENTRO EST EDUC PROFIS DE ARAPOTI	carioca e preto
WENCESLAU	ARAPOTI	CERRADO DAS CINZAS, C E DO C-EF M	carioca
WENCESLAU	ARAPOTI	COSTA NETO, C E CEL-EF M	carioca
WENCESLAU	ARAPOTI	JOAO PAULO II, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	ARAPOTI	RUI BARBOSA, C E-EF M N PROFIS	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	ANITA CANET, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	CEEBJA PROF IGNACIO A S FILHO-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	JOSE DE ANCHIETA, C E PE-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	MILTON SGUARIO, C E DO C-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	NILO PECANHA, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	OLAVO BILAC, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	JAGUARIAIVA	RODRIGUES ALVES, C E-EF M N PROFIS	carioca
WENCESLAU	SALTO DO ITARARE	ANTONIO DELFINO FRAGOSO, C E-EM	carioca
WENCESLAU	SANTANA DO ITARARE	HUMBERTO DE A C BRANCO, C E DO C-EF M	carioca
WENCESLAU	SAO JOSE DA BOA VISTA	MARIA I GUIMARAES, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	SAO JOSE DA BOA VISTA	NEWTON SAMPAIO, E E-EF	carioca
WENCESLAU	SENGES	ANITA GRANDI SALMON, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	SENGES	COSTA E SILVA, C E PRES-EF M N	carioca
WENCESLAU	SENGES	ERASMO BRAGA, C E PROF-EF M	carioca
WENCESLAU	SENGES	FRANCISCO DA S REIS, E E DO C PROF-EF	carioca
WENCESLAU	SENGES	LAURO S DE OLIVEIRA, C E DO C PROF-EF M	carioca
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	ARY BARROSO, C E-EF M	carioca e preto
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	CEEBJA WENCESLAU BRAZ-EF M	carioca
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	MIGUEL NASSIF MALUF, C E-EF M	carioca
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	MILTON BENNER, C E PROF-EF M	carioca
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	PATRIMONIO SAO MIGUEL, C E C-EF M	carioca
WENCESLAU	WENCESLAU BRAZ	SEBASTIAO PARANA, C E DR-EM PROFIS N	carioca

## ANEXO XIII

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1. Constitui objeto desta Chamada Pública a seleção de cooperativas e associações detentoras de DAP Jurídica, para fornecimento de alimentos produzidos por agricultores familiares, com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino localizados nos 399 municípios do estado, e no armazém central (fubá), conforme especificações contidas neste Termo de Referência, visando atender o público beneficiário do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição será realizada por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, e neste caso, segundo § 1º do mesmo artigo, será feita mediante prévia chamada pública.

2.2. A contratação decorrente do procedimento da presente Chamada Pública se faz imprescindível, tendo em vista a necessidade contínua de fornecer gêneros alimentícios saudáveis, produzidos localmente, para atendimento da alimentação escolar estadual - aproximadamente 900.000 refeições/dia, dando cumprimento às diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE n.º 006/2020, com o intuito de suprir:

- a) No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.
- e) Frutas *in natura* em no mínimo dois dias por semana e hortaliças três dias por semana (280g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período parcial;
- f) Frutas *in natura* em no mínimo quatro dias por semana e hortaliças cinco dias por semana (520g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período integral.



Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

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

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

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

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

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

2.8. Os alimentos da agricultura familiar constituem itens indispensáveis e insubstituíveis na elaboração, oferta e frequência de refeições e lanches servidos aos alunos, visto que são a única possibilidade de fornecimento de alimentos frescos, de alta perecibilidade e curta validade, tais como frutas, hortaliças, legumes, temperos, leite pasteurizado, pães, bolos, iogurte.

2.9. A contratação é exclusiva de associações e cooperativas da agricultura familiar detentoras DAP Jurídica em cumprimento aos critérios definidos pela Lei Federal nº 11.947/09, que também define os critérios de classificação: prioridade para local de produção em relação ao local a ser atendido, seguida de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos e alimentos orgânicos e de base agroecológica (Art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

### **3. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO**

3.1. As PROPONENTES poderão oferecer até 17 (dezessete) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.

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

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

- 3.3. A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.
- 3.4. Cada grupo possui um único valor *per capita*, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.
- 3.5. O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pela quantidade *per capita*, que é a mesma para cada grupo.
- 3.6. A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos nas escolas – semanal, quinzenal, mensal, bimestral, trimestral, semestral e anual está descrita no quadro abaixo.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE
Frutas semanais	21	Semanal
Hortaliças e Semente	12	Semanal
Legumes e tubérculos I	11	Semanal
Legumes e tubérculos II	05	Semanal
Temperos	08	Semanal
Leite	01	Semanal
Panificados	01	Quinzenal
Suco de frutas	12	Mensal
Ovos	01	Mensal
logurte	02	Bimestral
Complemento	02	Bimestral
Origem animal	04	Semestral
Feijões	02	Anual
Arroz	02	Anual
Farinhas	04	Anual
Grãos	01	Anual
Frutas anuais	04	Anual
<b>TOTAL: 17</b>	94	

3.7. A composição dos grupos contempla a Portaria Interministerial nº 010/2021, que institui a lista de espécies nativas da sociobiodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e PNAE, integrando os seguintes alimentos: *abacaxi, amora preta, goiaba, jabuticaba, mandioca, maracujá e pinhão*.

3.8. Nas escolas das ilhas os itens de entrega semanal poderão ser entregues com frequência quinzenal.

#### 4. PREÇOS

*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

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

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

4.3. Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos também são pesquisados pelo DERAL/SEAB, e caso apresentem valores que superem o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Art. 31, § 5º, que estabelece como teto de acréscimo o índice de 30% em relação aos produtos convencionais, os preços são ajustados para o referido limite.

4.4. Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor, tais como iogurte, leite, farinhas e polpa de frutas foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 9º, do Decreto Estadual nº 2.734/2015 e 4.993/2015 e Art. 28 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

4.4.1. Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

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

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

a) Mídia Especializada e em sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com registro da data e horário da consulta.

b) Painel de preços Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão: preços médios disponibilizados no sítio <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>.

4.4.2. Foi utilizado menor preço pesquisado.

4.5 O preço dos produtos entregues nas ilhas paranaenses apresenta um acréscimo linear de 30% (trinta por cento) sobre o preço do restante do estado, em razão do valor do frete marítimo ser diferenciado.

4.6. Nos preços estabelecidos estão consideradas todas as despesas com frete, seguros, contribuições previdenciárias (FUNRURAL) e impostos incidentes sobre o produto, de responsabilidade da contratada, não se admitindo qualquer valor adicional, conforme art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

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

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

4.9. Os alimentos que integram cada um dos 17 (dezesete) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.

**TABELA DE PREÇOS PNAE – 2022**

**ENTREGA SEMANAL**

Grupo Frutas Semanais			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abacate	kg	4,30	5,51	5,59	7,16
02	Abacaxi	kg	4,20	4,87	5,46	6,33
03	Banana caturra	kg	3,43	4,25	4,45	5,52
04	Banana maçã/prata	kg	4,42	5,02	5,74	6,53
05	Caqui chocolate/café	kg	5,36	6,79	6,97	8,83
06	Goiaba	kg	5,55	6,67	7,22	8,67
07	Jabuticaba	kg	5,26	6,83	6,83	8,88
08	Kiwi	kg	8,63	11,21	11,21	14,58
09	Laranja baiana/lima	kg	4,08	4,36	5,31	5,67
10	Laranja pera	kg	2,66	3,32	3,46	4,31
11	Maçã	kg	5,26	6,84	6,84	8,89
12	Mamão	kg	4,22	4,94	5,49	6,43
13	Manga	kg	3,51	3,87	4,56	5,03
14	Maracujá	kg	6,01	7,81	7,81	10,16
15	Melancia	kg	2,01	2,62	2,62	3,40
16	Melão	kg	3,65	4,74	4,74	6,16
17	Pera	kg	5,87	7,63	7,63	9,92
18	Pêssego	kg	5,51	7,17	7,17	9,32

19	Tangerina mexerica/mimosa/murcote/bergamota	kg	3,99	4,70	5,19	6,11
20	Tangerina poncã	kg	3,76	4,43	4,89	5,76
21	Uva	kg	10,02	13,03	13,03	16,94

**Padrão de qualidade geral:** Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

Grupo Hortaliças e Semente			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Acelga/couve chinesa	kg	4,81	6,26	6,26	8,14
02	Agrião	kg	7,58	9,45	9,85	12,29
03	Alface	kg	6,31	8,20	8,20	10,66
04	Couve manteiga	kg	7,50	8,58	9,75	11,15
05	Escarola	kg	4,06	5,28	5,28	6,87
06	Espinafre	kg	7,24	9,41	9,41	12,23
07	Ervilha torta	kg	14,51	17,62	18,86	22,91
08	Pinhão	kg	7,14	9,28	9,28	12,07
09	Quiabo	kg	5,80	7,54	7,54	9,81
10	Rabanete	kg	5,40	7,02	7,02	9,12
11	Repolho verde/roxo	kg	3,04	3,84	3,95	4,99
12	Rúcula	kg	7,86	9,11	10,21	11,85

**Padrão de qualidade geral:** Frescas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

**Padrão de qualidade específico complementar:**

- **Pinhão:** deve ser somente a semente da pinha madura.

Grupo Legumes e tubérculos I			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abobrinha verde	kg	4,07	5,29	5,29	6,88
02	Berinjela	kg	5,33	5,92	6,92	9,00
03	Beterraba	kg	3,84	4,99	4,99	6,49
04	Brócolis	kg	7,00	9,10	9,10	11,84
05	Cenoura	kg	3,23	4,20	4,20	5,46
06	Chuchu	kg	3,21	3,75	4,17	5,43
07	Couve flor	kg	5,41	7,04	7,04	9,15
08	Milho verde com até 3 palhas	kg	6,12	7,45	7,96	10,34
09	Pepino	kg	3,38	4,39	4,39	5,71
10	Tomate	kg	4,36	5,67	5,67	7,37
11	Vagem	kg	8,54	10,46	11,10	14,43

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa, contendo etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

**Padrão de qualidade específico complementar:**

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

Grupo Legumes e tubérculos II			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada e picada	kg	4,79	6,23	6,23	8,10
02	Batata doce	kg	2,96	3,80	3,85	5,00
03	Batata inglesa/monalisa/binje	kg	3,50	4,55	4,55	5,91
04	Batata salsa/mandioquinha/mandioca salsa	kg	6,40	8,32	8,32	10,82
05	Mandioca descascada e picada	kg	4,88	6,33	6,35	8,25
06	Palmito de pupunha	kg	10,90	14,17	14,17	18,42

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

**Padrão de qualidade específico complementar:**

- **Abóbora e mandioca:** descascadas, cruas, picadas, embaladas, transportadas e congeladas, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.
- **Palmito de pupunha** só poderá ser fornecido **uma vez por mês, na quantidade de até 25% do total mensal**, apesar de integrar o grupo legumes, que é semanal. Deve estar picado, congelado, embalado, transportado e armazenado congelado, em pacotes transparentes, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária.

Grupo Temperos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	kg	25,12	32,66	32,66	42,45
02	Alho poró	kg	14,45	18,79	18,79	24,42
03	Cebola	kg	3,74	4,86	4,86	6,31
04	Cebolinha Verde	kg	11,65	15,14	15,14	19,68



*Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021*

05	Limão	kg	2,92	3,49	3,79	4,93
07	Pimentão	kg	6,70	8,62	8,71	11,32
08	Salsinha	kg	11,74	15,26	15,26	19,84
09	Salsão	kg	13,43	17,46	17,46	22,70

**Padrão de qualidade geral:** tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

Grupo Leite			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Escolas das ilhas
01	Leite pasteurizado	L	3,59	4,67

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XIII.

**ENTREGA QUINZENAL**

Grupo Panificados			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Pão caseiro/artesanal	Kg	11,92	12,83	15,50	20,14

**Padrão de qualidade:** pães fatiados\* em fatias finas, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e **de congelamento**, nome do produtor e CPF. Pode ser caseiro simples, de leite, amanteigado, integral, de grão, milho, batata, abóbora, cenoura e afins. Proveniente de local com licença sanitária. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

\*Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar.

**ENTREGA MENSAL**

Grupo Suco de frutas			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Polpa de Abacaxi	kg	11,50	14,95	14,95	19,44
02	Polpa de Acerola	kg	10,90	14,17	14,17	18,42
03	Polpa de Acerola com laranja	kg	11,07	14,39	14,39	18,71
04	Polpa de Goiaba	kg	10,00	13,00	13,00	16,90
05	Polpa de Juçara/ Açai	kg	19,90	25,87	25,87	33,63
06	Polpa de Mamão ou Mamão com	kg	10,00	13,00	13,00	16,90
07	Polpa de Manga	kg	10,00	13,00	13,00	16,90
08	Polpa de Maracujá	kg	17,80	23,14	23,14	30,08
09	Polpa de Morango	kg	14,98	19,47	19,47	25,32
10	Polpa de Uva	kg	11,45	14,89	14,89	19,35
11	Suco de laranja/tangerina integral	litro	11,67	15,17	15,17	19,72
12	Suco de uva integral	litro	14,34	18,55	18,64	24,12

**Padrão de qualidade:** etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA, sabor. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

Grupo Ovos			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Ovos até tipo 2	dz	6,70	8,71

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XIII.

**ENTREGA BIMESTRAL**

Grupo logurte			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Bebida láctea	L	3,53	4,59
02	logurte	L	6,79	8,83
<b>Padrão de Identidade e Qualidade:</b> descrito no Anexo XIII.				

Grupo Complementos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Doce de frutas ou de abóbora pastoso/geleia	kg	18,93	24,61	24,61	32,00
02	Molho de tomate	L	8,38	10,90	10,90	14,17
<b>Padrão de qualidade:</b> descrito no Anexo XIII.						

**ENTREGA SEMESTRAL**

Grupo Origem animal			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
01	Bisteca suína congelada	kg	15,32	19,92
02	Filé de bagre ou pescada congelado	kg	31,16	40,51
03	Filé de tilápia congelado	kg	35,49	46,13
04	Sobrecoxa de frango congelada com osso	kg	8,23	10,70
<b>Padrão de Identidade e Qualidade:</b> descrito no Anexo XIII. *Antes da entrega de cada lote o fornecedor deverá encaminhar ao DNA o Certificado de análises e ensaios dos produtos contendo os parâmetros solicitados para cada lote. *Tainha – a entrega ocorrerá no mês de junho.				

**ENTREGA ANUAL**

Grupo Feijões			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Feijão carioca/cores até tipo 2	kg	8,41	10,54	10,93	14,21
02	Feijão preto até tipo 2	kg	7,80	10,14	10,14	13,18
<p><b>Padrão de Identidade e Qualidade:</b> o produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa parasitos e em perfeito estado de conservação; Validade mínima total de 12 meses e na entrega validade mínima de 10 meses (produto convencional). Embalagem plástica atóxica, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.</p>						

Grupo Arroz			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Arroz polido até tipo 2	kg	4,73	5,95	6,15	8,00
02	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	4,87	6,21	6,33	8,23
<p><b>Padrão de Identidade e Qualidade:</b> classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2). Não é permitida a mistura de classes. Validade mínima total de 12 meses e na entrega validade mínima de 10 meses (produto convencional). Embalagem plástica atóxica, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 5 kg, contendo denominação do produto data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.</p>						

Grupo Farinhas			Preço (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente	Escolas das ilhas
			Convencional	Convencional
01	Farinha de mandioca branca, torrada ou biju	kg	6,01	7,81

Protocolo nº 18.094.208-4 – Chamada Pública nº 001/2021

02	Farinha de trigo branca	kg	4,50	5,85
03	Fubá de milho enriquecido com ferro e ác. Fólico* (entrega somente no armazém central)	kg	3,95	-

**Padrão de Identidade e Qualidade:** descrito no Anexo XIII.

\*O fubá será entregue exclusivamente no armazém central em razão da necessidade de verificação dos índices de ferro e ácido fólico.

Grupo Grãos			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Milho de pipoca	kg	5,87	7,63	7,63	9,92

**Padrão de qualidade:** o milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, classificação tipo 1, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180° C. Embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional. Os demais critérios estão descritos no Anexo XIII.

Grupo Frutas Anuais			Preço (R\$)			
Item	Alimento	Unidade	Escolas do continente		Escolas das ilhas	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
01	Ameixa	kg	10,83	12,57	14,08	18,31
02	Amora	kg	6,04	7,65	7,85	10,20
03	Framboesa	kg	7,68	9,60	9,98	12,48
04	Morango	kg	18,57	21,20	24,14	31,39

**Padrão de qualidade geral:** Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios descritos no Anexo XIII.

## 5. SUSTENTABILIDADE

5.1. As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

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

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

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

## 6. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1. Considerando que a Chamada Pública da Agricultura Familiar deve atender ao contido na Lei Federal nº 11.947/2009, sendo exclusiva para contratação de associações ou cooperativas detentoras de DAP Jurídica, não se aplicam a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Complementar Estadual nº 163/2013 e o Decreto Estadual nº 2.474/2015.

## 7. ENTREGAS, PRAZO E CONDIÇÕES.

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

7.2 A entrega das **carnes suína, frango e peixe** do grupo origem animal deverá ser autorizada pelo Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar – DNA, somente após **o envio do Certificado de análises e ensaios dos produtos contendo os parâmetros solicitados para cada lote**. Será admitida uma variação de + ou - 10% com relação ao valor calórico e aos nutrientes declarados na ficha técnica em comparação aos obtidos através do Certificado de análises. Os certificados de análises apresentados, além dos parâmetros constantes no Manual de Especificação Técnica, deverão conter os seguintes dados: cabeçalho com a identificação do laboratório responsável pelas análises, nome do produto/amostra, identificação da associação/cooperativa (fornecedora da amostra), marca do produto, data de fabricação, data de validade, data de recebimento da amostra.

7.3. A emissão do Certificado de Análises e a realização dos ensaios deverão ser realizadas por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal; ou
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde; ou
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle; ou
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

7.4. O produto **fubá** entregue no armazém central será recebido:

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

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

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

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

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

7.7. A contratada deverá se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo durante o período do contrato, para que haja diversificação do cardápio, conforme previsto nas diretrizes do PNAE, recomendando-se **no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.**

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

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

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

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

7.11.1 O palmito de pupunha, apesar de integrar o grupo legume II, com frequência de entrega semanal, só poderá ser entregue uma vez por mês, em quantidade que represente até 25% da quantidade mensal do grupo legumes I.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas semanais, hortaliças e sementes, temperos, legumes e tubérculos I e II e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Panificados	2ª a 3ª feira
Mensal	Sucos, ovos	2ª a 6ª feira
Bimestral	Complementos e iogurte	
Semestral	Origem animal	
Anual	Arroz, feijão, farinhas, grãos	2ª a 3ª feira
Anual	Frutas anuais	

7.12. A entrega dos feijões seguirá a preferência de cada escola, conforme definido no Projeto de Venda e na listagem de preferência das escolas – Anexo XII do edital.

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

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

7.15. Os produtos de origem animal somente podem ser fornecidos de acordo com abrangência de sua inspeção, ou seja, pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção do Paraná - SIP (fornecido para entregas nas escolas do Estado), ou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.

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

## **8. GUIAS DE ENTREGA**

8.1. As entregas poderão utilizar o documento “Guia de Entrega”, não sendo necessária emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto a entrega de fubá efetuada no armazém central do Programa, que deverá utilizar notas fiscais.



8.2. O Regime Especial de Circulação de Mercadorias n.º 6.000/2018, válido até 01/07/2023, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com a “Guia de Entrega”, devidamente numerado, acompanhado da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando os respectivos Romaneio de Entrega, assinados pelos responsáveis das escolas.

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

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

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

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

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

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

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

8.10. No caso dos fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. O número de cada lote deve ser registrado na Guia de Entrega.

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

## **9. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS**

9.1 Os produtos dessa chamada pública são classificados como bens comuns, pois, possuem especificações usuais de mercado e padrões de desempenho e qualidade definidos em edital, conforme estabelece o art. 45, da Lei Estadual n.º 15.608/2007.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva guia de entrega e/ou nota fiscal.

10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

10.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

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

10.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato.

10.6. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.7. Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

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

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

10.10. Utilizar meios de transporte adequados e em quantidade suficiente para atender às demandas contratadas, conforme os pontos de recebimento e distribuição.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

11.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

11.4. Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção.

11.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado.

11.6. Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

11.7. Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber.

11.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## **12. FORMA DE PAGAMENTO**

12.1. O pagamento dos alimentos fornecidos diretamente às escolas será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal de venda, emitida mensalmente pela contratada, a qual poderá ser eletrônica ou Nota do Produtor, desde que seja emitida com o CNPJ da contratada.

12.2. O pagamento das entregas ponto a ponto será realizado pela contratante em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal correta ao Núcleo Regional de Educação (NRE) correspondente aos municípios atendidos (ver endereços no Anexo VII e municípios jurisdicionados a cada Núcleo Regional de Educação (NRE) no Anexo VIII).

12.3. O pagamento das entregas no armazém central será realizado pela contratante em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, comprovado por meio da emissão do relatório de ensaio aprovando o produto, nos casos em houver coleta de produto para controle de qualidade.

12.4. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

12.5. As Notas Fiscais devem ser nominais à Secretaria de Estado da Educação – SEED, CNPJ 76.416.965/0001-21, Avenida Água Verde, 2140, Vila Isabel, CEP 80240-900, Curitiba/PR.

12.6. O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente.

12.6.1. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos) entre o valor das notas fiscais e o somatório das guias de remessa, visto que o arredondamento dos valores das guias de remessa omite valores milésimos dos produtos, e no ato da emissão da nota fiscal, ao multiplicar a quantidade total pelo valor do produto, as diferenças são identificadas. Não se trata de pagamento a maior, e sim pagamento correto, considerando que se trata da quantidade de produtos efetivamente entregues, multiplicado pelo preço previsto no presente edital.

12.6.2. As contratadas poderão aderir ao sistema de emissão eletrônica de guias de entrega a ser realizada por meio do Sistema Eletrônico Merenda. Nesse caso terão ao final de cada mês o rascunho da nota fiscal a ser emitida, gerado eletronicamente, com o valor consolidado de todas as guias de entrega registradas no Sistema Merenda, e recebidas pelas escolas.

12.7. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado – Banco do Brasil, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.8. No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”** (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020).

12.9. As contratadas deverão manter seus tributos e demais obrigações em dia.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

### **13. PROPOSTAS DE PREÇOS E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

13.1. Os preços são previamente definidos conforme descrito no item 4 deste Termo de Referência, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020, não havendo proposta de preços diferenciados pelos fornecedores.

13.2. A associação ou cooperativa contratada é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade do contrato. Constatado qualquer problema, cabe ao contratado efetuar a troca do produto.

13.3. A Habilitação deverá observar as regras constantes no Capítulo II do Título III da Lei Estadual nº 15.608/2007, no que couber. Todas as exigências legais estão descritas no Edital e seus anexos.

### **14. SUBCONTRATAÇÃO**

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da Chamada Pública.

14.2. Caso haja terceirização de processamento/abate, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação, contudo é uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não podendo ocorrer emissão de documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

14.3. O Ato Cooperativo não poderá ser utilizado como meio de subcontratação do fornecimento de produtos entre cooperativas, tendo como base o Art. 79 da Lei nº 5.764/71, visto que se denominam atos cooperativos os praticados entre as

cooperativas e seus associados, entre estes e aquelas e pelas cooperativas entre si quando associados, para a consecução dos objetivos sociais, não implicando em operação de mercado, nem contrato de compra e venda de produto ou mercadoria.

## **15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **16. CONTROLE DE EXECUÇÃO**

16.1 Nos termos do art. 118 da Lei Estadual n.º 15.608/2007, será designado pela Administração um gestor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. É permitida a contratação de terceiros para assistir e subsidiar o gestor de informações pertinentes a essa atribuição.

16.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade das Contratadas, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

16.3. O gestor de contratos anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16.4. Nos termos do Art. 118 da Lei nº 15.608/2007, as funções de gestor e fiscal do contrato serão exercidas por funcionários designados por Portaria, emitida pelo Diretor Presidente do Fundepar.

16.5. São atribuições do Gestor de Contrato, gerente funcional, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, conforme o Art. 72 do Decreto Estadual nº 4.993/2016, especialmente:

- I- Analisar a documentação que antecede o pagamento;
- II- Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III- Analisar eventuais alterações contratuais, depois de ouvido o fiscal do contrato;
- IV- Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V- Acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VI- Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços.

16.6. Cabe ao fiscal de contrato a função de auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, destacando-se:

I- esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

II- expedir, através de notificações, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

III- adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega dos alimentos;

IV- conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;

V- determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VI- determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento das entregas;

VII- receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos alimentos;

VIII- dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

IX- requerer das cooperativa/associações testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade dos alimentos a serem adquiridos;

X- realizar, na forma do art. 123 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

XI- propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à contratada, atendidas as formalidades legais;

XII- outras atividades compatíveis com a função.

§ 1.º A fiscalização da execução contratual deve ser realizada de forma adequada por profissional com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado.

§ 2.º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

§ 3.º O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e

encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

§ 4.º O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 128 e 150 da Lei Estadual nº 15.608, de 2007.

## **17. CONTROLE DE QUALIDADE**

17.1. Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

17.2. Caso ocorram três ou mais reclamações formais a respeito de irregularidades no fornecimento ou má qualidade de algum alimento, a contratada poderá ter as entregas suspensas temporariamente ou ter o item cancelado em definitivo, em que serão observadas as disposições dos artigos 128 a 131 da Lei Estadual nº 15.608/07, sem prejuízo da possibilidade de providências administrativas de natureza cautelar.

17.3. Os alimentos deverão atender ao disposto no Edital e legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

17.4. No caso de terceirização de serviços deverão constar na rotulagem tanto os dados do contratado quanto da terceirizada/beneficiadora/embaladora.

17.5. Ao participar da Chamada Pública os fornecedores declaram ciência e autorizam o acesso aos laudos técnicos do leite pasteurizado, emitidos pelos laboratórios que efetuam as análises periódicas.

17.6. As medidas supracitadas não prejudicam a imposição de eventuais penalidades.

## **18. ESTIMATIVA DE VALORES CONTRATUAIS**

18.1. O valor do Pré-projeto de Fornecimento e Projeto Final é calculado pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando como referência a média dos preços dos itens de cada grupo, multiplicado pela quantidade semanal, exceto os grupos iogurte e panificados, para os quais são considerados os preços do item com maior preço.



18.2. A quantidade semanal é resultado do total de refeições de cada estabelecimento de ensino multiplicado pela quantidade *per capita* de cada grupo, que é definida a cada Chamada Pública.

18.3. Os valores do Pré-projeto e Projeto Final de Fornecimento, portanto, são estimados, podendo variar conforme o tipo de alimento fornecido, sua frequência e quantidade. Se fornecida maior quantidade de itens com maior preço, maior será a velocidade com que o valor previsto será atingido, podendo, nesse caso, suspender o fornecimento de grupos não fundamentais, de forma a ter continuidade prioritariamente os grupos frutas, hortaliças, legumes e temperos. Da mesma forma, caso a contratada entregue a maior parte dos alimentos de menor preço, o valor total do contrato poderá não ser atingido, não cabendo ao FUNDEPAR a obrigatoriedade de cumprir o valor médio estimado, nem quaisquer ônus às partes decorrentes disto.

18.4. Caso sejam ofertados alimentos orgânicos e convencionais, o valor estimado do contrato será baseado na média destes produtos.

18.5. A meta de cumprimento integral é referente às quantidades contratadas, e não ao valor contratual, segundo justificativa exposta nos itens anteriores.

## **19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

19.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da Chamada Pública e da contratação é prevista no Edital, observadas as disposições pertinentes da Lei Estadual nº 15.608/07 e Lei Federal nº 8666/93.

Atenciosamente,

**Angelo Marco Mortella**  
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação  
Portaria nº 0182/2020

De acordo,

**Eliane Teruel Carmona**  
Diretora Técnica  
Portaria nº 278/2020

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

**Andréa Bruginski**  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN nº 444/8

# **ANEXO XIV**

# **MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

## 1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

### 1.1 Definição

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

## 2 ROTULAGEM:

### 2.1 Dados para o rótulo:

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

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

### 2.2 Para indicação do lote pode ser utilizado:

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

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

2.3 Produtos hortícolas a granel, devem ser identificados na Guia de Entrega, na coluna "lote", o qual irá identificar cada produtor ou o lote integrado por produtos de vários produtores – chamado lote consolidado.

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

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

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

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

2.6 Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos que não sejam orgânicos aplica-se a seguinte regras: para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO”, IN nº 19/2009 - MAPA, Art. 120, inciso I.

2.7 Os rótulos dos sucos e polpa de frutas deverão seguir o determinado no Art. 12 do Decreto 10.026/2019, contendo as seguintes informações: a denominação do suco/polpa de fruta, o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os ingredientes, em ordem decrescente de volume, o número do lote e o prazo de validade; o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros), a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica, outras informações previstas em legislação específica da Anvisa e a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.

### **3. ENTREGA DO PRODUTO**

Conforme previsto no Termo de Referência.

#### **3.1. LOCAIS DE ENTREGA**

3.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 O item fubá poderá ser entregue no armazém central desde que tenham sido proposto e classificado para entrega neste local.

#### **3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS**

3.2.1 O fubá entregue no armazém central poderá passar por inspeção de recebimento e análises laboratoriais conforme previsto nos Padrões de Qualidade e Identidade de cada produto.

3.2.2 Os produtos de origem animal, antes de ser entregues, deverão ter o laudo laboratorial aprovado pela equipe técnica do Departamento de Nutrição e Alimentação.

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

- 3.2.4 Os produtos coletados são enviados para análises de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;
- 3.2.5 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;
- 3.2.6 Em caso de laudos com irregularidade os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.
- 3.2.7 Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando toxinfecções alimentares ocorrerem.

#### **4 CONDIÇÕES DE ENTREGA DO FUBÁ NO ARMAZÉM CENTRAL**

- 4.1 O fornecedor de fubá que optar pela entrega no Armazém Central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,
- 4.2 O veículo para descarga deverá chegar ao Armazém Central no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.
- 4.3 Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.
- 4.4 O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda ao Armazém Central.
- 4.5 O Armazém Central poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquele Armazém Central.
- 4.6 Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências do Armazém Central.
- 4.7 Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.
- 4.8 O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

4.9 Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

4.9.1 A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

4.9.2 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

## **5 QUANTIDADE**

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

## **6 ATRASO OU INADIMPLÊNCIA**

6.1 Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

6.2 O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

6.3 O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

## **7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS**

### **7.1.1 INSPEÇÃO**

7.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

7.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

7.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

7.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA.

7.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

7.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

7.1.1.7 **INSPEÇÃO** dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

Nº DE UNIDADES POR LOTE	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
até 150	08	00
de 151 a 500	20	01
de 501 a 1.200	32	02
de 1201 a 3.200	50	03
de 3201 a 10.000	80	05
de 10.001 a 35.000	125	07
de 35.001 a 150.000	200	10
de 150.001 a 500.000	315	14
acima de 500.000	500	21

7.1.1.8 Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).

7.1.1.9 Os lotes serão **APROVADOS** na **INSPEÇÃO** quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

7.1.1.10 A **CONTRATANTE** reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

## **7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL**

7.1.2.1 Dos lotes preliminarmente **APROVADOS**, será **COLETADO** entre as embalagens separadas na **INSPEÇÃO**, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para **ANÁLISE LABORATORIAL**, denominadas e identificadas como **AMOSTRA 1** e **AMOSTRA 2** (contraprova).

7.1.2.2 O número de unidades a serem coletadas para integrarem a **AMOSTRA 1** e a **AMOSTRA 2** (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e

dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

7.1.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao Laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

7.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

7.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

### **7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMAZENADORA**

7.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:

A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

7.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

7.1.3.2 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

<b>PRODUTO</b>	<b>PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)</b>
Fubá de milho	09 dias análises microbiológicas e físico química

7.1.2.3 Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

7.1.3.4 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;



B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

#### **7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL**

**7.1.4.1 O recebimento definitivo do lote** será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e, e caso tenha sido coletado para demais análises, mediante Relatório de Ensaio aprovando o produto.

**7.1.4.1 O produto APROVADO** no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

#### **7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL**

**7.1.5.1 O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO**, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

**7.1.5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES**, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

**7.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade** deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

**7.1.5.4. É facultado à CONTRATADA**, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

**7.1.5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE**, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

**7.1.5.6. Se a REPROVAÇÃO** disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**7.1.5.7. A complementação** da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

#### **7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA**

**7.1.6.1. É facultado à CONTRATADA**, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao LABORATÓRIO.

a) O direito a REINSPEÇÃO caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

b) Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

**7.1.6.2. O LABORATÓRIO** informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

**7.1.6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão desenvolvidos pelo LABORATÓRIO, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por aquele laboratório.

**7.1.6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

**7.1.6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação** ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

**7.1.6.6. A CONTRATANTE** indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

**7.1.6.7. O LABORATÓRIO** elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

**7.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

**7.1.6.9. Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

#### **7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA**

**7.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA**, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

**7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO**, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

**PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ**

**1. Alimentos *in natura*.**

**Grupos frutas semanais, hortaliças e semente, legumes e tubérculos I, legumes e tubérculos II, temperos e frutas anuais**

PRODUTO FRUTAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS, TEMPEROS e SEMENTE
--

1	CARACTERIZAÇÃO
	<p>Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i>, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.</p> <p>O <b>milho verde</b> deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.</p> <p>O <b>pinhão</b> deve ser a semente da pinha madura.</p>

**2. Alimentos Não Perecíveis.**

**Grupo arroz**

<b>PRODUTO</b> <b>ARROZ PARBOILIZADO E POLIDO – até tipo 2</b>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
	É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não é permitida a mistura de classes.</b>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais ( <b>Antes do preparo</b> )	Próprias
2.3.1	Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.3.2	Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.4	Classe diferente da declarada	Ausência
2.5	Classificação	Até tipo 2
2.6	Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7	Classificação da unidade utilizando 100g do produto	Até tipo 2
2.8	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.9	Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1	Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.9.2	Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.9.3	Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14) e Instrução Normativa nº 06 de 2009
2.10	<b>Características sensoriais (Após o preparo)</b>	
2.10.1	Aparência	Parboilizado: Solto Polido: Firme
2.10.2	Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz.

2.10.3 Odor	Característico
2.10.4 Sabor	Característico
2.10.5 Textura	Característica
2.11 Cocção em água	
Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
Polido – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.12 Contaminante Inorgânico- Arsênio	Máximo 0,30mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante Inorgânico- Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante Inorgânico- Cádmio	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 06/2009 - MAPA	
3.2 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente e fechado por termossoldagem	
5.3 Máximo 5kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
6.2 Máximo de 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.	
<b>7 ROTULAGEM</b>	
7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.6:  $\pm 2,8$  g/100g; 2.12:  $\pm 0,03$  mg/kg; 2.13:  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.14:  $\pm 0,04$  mg/kg.*

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Arroz /Parboilizado/Polido\*

<b>Cultura</b>	<b>Agrotóxico (1)</b>	<b>LMR (mg/kg) (2)</b>
Arroz Mix/ Parboilizado/ Polido	Acetamiprido	0,05
	Bifentrina	0,7
	Benfuracarbe	0,05
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,2
	Carbendazim	0,05
	Carbossulfano	0,5
	Carfentrazona -etílica	0,02
	Lambda -Cialotrina	1,0
	2,4-D	0,2
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Fluazinam	0,01
	Fludioxonil	0,01
	Glifosato	0,2
	Imazapir	0,05
	Imidacloprido	0,05
	Ipconazol	0,01
	Molinato	0,1
	Metsulfurom	0,02
	Metalaxil-M	0,01
	Oxifluorfem	0,05
	Paraquate	0,5
	Pendimetalina	0,05
	Propanil	2,0
	Piroquilona	0,02
	Piraclostrobina	0,02
	Tiabendazol	0,2
	Tiofanato- metílico	0,5
	Triciclazol	3,0
Trifluralina	0,05	
Tiobencarbe	0,05	
Tiodicarbe	0,1	
Tiametoxam	1,0	
	Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.

**Grupo farinhas**

<b>PRODUTO</b> <b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TORRADA OU BIJU</b>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissim</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca</p> <p>Farinha de mandioca torrada é a farinha de mandioca branca submetida a nova torração. Ambas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou outras matérias estranhas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais
2.3.1	Aspecto
	Característico
2.3.2	Cor
	Característico
2.3.3	Aroma
	Característico (ausência de odor ranço)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)
	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Ácaros
	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.7	Material terroso
	ausência (crítico)
2.8	Outras falhas – descrever
	ausência (crítico)
2.9	Acidez
	Máximo 3,0% NaOH molar (crítico)
2.10	Umidade
	Farinha de mandioca branca ou torrada: máximo 13g/100g (crítico) Farinha de mandioca biju: máximo 10g/100g (crítico)
2.11	Resíduo mineral fixo
	Menor ou igual a 1,4 g/100g (crítico)
2.12	<i>Escherichia coli</i> NMP/g
	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.13	<i>Salmonella</i> /25g
	Ausência (crítico)
2.14	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g
	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/MS



3.2	Portaria nº 554/1995 - MAPA
3.3	IN 52/2011 – MAPA
3.4	IN 58/2020 - MAPA
3.5	IN 60/2019 - ANVISA/M.S.
3.6	RDC 331/2019 - ANVISA/M.S.
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1	Mínimo de 6 meses.
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente, fechado por termosoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso.
5.3	Máximo 1 kg
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)
<b>6</b>	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>
6.1	Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.
6.2	Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.
<b>7</b>	<b>ROTULAGEM</b>
7.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

*Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.10:  $\pm 1,3$  g/100g (farinha de mandioca branca ou torrada) e  $\pm 1$ g/100g (farinha de mandioca biju); 2.11:  $\pm 0,28$  g/100g.*

<b>PRODUTO</b> <b>FARINHA DE TRIGO – TIPO 1</b>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo ( <i>Triticum vulgares</i> ) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais
2.3.1	Aspecto
	Pó fino branco
2.3.2	Cor
	Característico
2.3.3	Aroma
	Característico
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
	Ausência (crítico)
2.5	Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever
	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5.1.	Ácaros
	Máximo 5 ácaros de acordo com as recomendações das metodologias (crítico)
2.5.2.	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana
	Até 75 em 50 g (crítico)
2.5.3.	Outras falhas - descrever
	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6	Proteínas
	Mínimo 7,5g/100g (crítico)
2.7	Ferro adicionado
	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8	Ácido fólico
	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9	Resíduo mineral fixo
	Máximo 0,80g/100g (crítico)
2.10	Umidade
	Máximo 15,0g/100g (crítico)
2.11	Contaminante inorgânico – Arsênio
	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)

2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> /g (crítico)
2.16 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 150/17 – ANVISA/MS	
3.3 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.4 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.6 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 6 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente.	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.	
6.2 Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.	
<b>7 ROTULAGEM</b>	
7.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±1,5 g/100g ; 2.7 ± 0,8 mg/100g - ± 1,8 mg/100g; 2.8: ±28 µg/100g - ±44 µg/100g; 2.9: ±0,08 g/100 g; 2.10: ±1,5 g/100g; 2.11; 2.12 e 2.13: ±0,02 mg/kg.*

<b>PRODUTO</b> <b>FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</b>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho <u>Zea mays</u> enriquecido com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais	
2.3.1	Aparência	Característica
2.3.2	Textura	Pó fino, sem grumos
2.3.3	Cor	Amarelo
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.5	Elementos histológicos de grãos de milho	Presença (crítico)
2.6	Falhas em boas práticas de fabricação:	
2.6.1	Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.6.2	Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	máximo 50 fragmentos/50 g na porção analisada (crítico)
2.6.4	Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.6.5	Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.7	Ferro adicionado	Mínimo 4,0 mg/100 g – máximo 9,0 mg/100g (crítico)
2.8	Ácido Fólico	Mínimo 140 µg/100g – máximo 220 µg/100g (crítico)
2.9	Umidade	Máximo 15,0 g/100g (crítico)
2.10	Resíduo mineral fixo	Máximo 2,0 g/100g (crítico)
2.11	Proteína	Mínimo 6,5 g/100g (crítico)
2.12	<i>Escherichia coli</i> NMP/g	10 a 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.13	<i>Salmonella</i> /25 g	Ausência (crítico)

2.14 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g	10 <sup>2</sup> a 10 <sup>3</sup> (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	RDC 150/17 –ANVISA/MS
3.2	RDC 14/14 – ANVISA/MS
3.3	RDC 263/05 – ANVISA/MS
3.4	IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
3.5	RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1	Validade mínima de 6 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem
5.2	Máximo 1 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)
<b>6</b>	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.
6.2	Máximo 12 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.
6.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ±0,8 mg/100g - ±1,8 mg/100g; 2.8: ±28 µg/100g - ±44 µg/100g; 2.9: ±1,5 g/100g; 2.10: ±0,2 g/100g e 2.11: ±1,3 g/100g.*

**Grupo feijões**

<p>PRODUTO <b>FEIJÃO CARIOCA/CORES E FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2</b></p>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO GERAL</b>
----------	-----------------------------

**Feijão carioca/cores:** É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, **tipo carioquinha**. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**Feijão preto:** É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, tipo preto. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
----------	-------------------------

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
<b>2.3 Características sensoriais (antes do preparo)</b>	
2.3.1 Aspecto	Característico
2.3.2 Cor	Grãos de feijão marrom claro, para carioca e preto, para preto.
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Tipo	Até 2
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.6.1 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.2 Insetos vivos	Ausência (crítico)
2.6.3 Matéria terrosa	Ausência (tolerável)
2.6.4 Ácaros	Máximo 5 ácaros (crítico)
2.7 Outras falhas - descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.8 Características sensoriais (Após preparo)	

2.8.1 Teste de cocção em água por 30 minutos (em pressão após 12 horas de molho)	Positivo
2.8.2 Aparência	Característica de grãos de feijão cozidos com caldo grosso
2.8.3 Cor	Característica, de acordo com o tipo de feijão
2.8.4 Odor	Característico
2.8.5 Sabor	Característico
2.8.6 Textura	Característica
2.9 Umidade	Máximo 14,0g/100g (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,10mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 12/2008 - MAPA	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Validade mínima de 12 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente (podendo ser a vácuo)	
5.2 Máximo 1 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	
6.1 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência	
6.2 Máximo 20 kg desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9:  $\pm 2,8$  g/100g; 2.10, 2.11 e 2.12:  $\pm 0,01$ mg/kg*

Análise de resíduos de Agrotóxicos – Feijão Carioca/ Preto\*

<b>Cultura</b>	<b>Agrotóxico (1)</b>	<b>LMR (mg/kg) (2)</b>
Feijões	Acefato	0,02
	Acetamiprido	0,1
	Bifentrina	0,5
	Carboxina	0,2
	Carbofurano	0,1
	Carbendazim	2,0
	Carbossulfano	0,05
	Cletodim	0,5
	Clotianidina	0,02
	Diclofope	0,02
	Diquate	0,5
	Difenoconazol	0,03
	Fluasifope –P-butílico	1,0
	Fomesafem	0,05
	Fenoxaprop-P	0,05
	Flutriafol	0,1
	Furatiocarbe	0,03
	Fipronil	0,01
	Flumioxazina	0,05
	Fluazinam	0,1
	Fludioxonil	0,04
	Glifosato	0,05
	Imazapir	0,02
	Imidacloprido	0,07
	Metalaxil-M	0,01
	Paraquate	0,05
Pendimetalina	0,1	
Pencicuirom	0,05	
Piraclostrobina	0,1	
Metolaclo	0,05	
Tiabendazol	0,01	
Outros agrotóxicos não autorizados pela ANVISA	Ausência	

(1) Os demais agrotóxicos não listados não são autorizados para a cultura e, portanto, não deverão ser encontrados.

(2) LMR (Limite Máximo de Resíduo) em atendimento as determinações legais da ANVISA. Todos os parâmetros são críticos.

\* Esta análise de resíduo de Agrotóxicos deverá ser realizada uma vez (dê preferência na primeira entrega) durante o período de execução do contrato, para cada produto. Caso seja necessária a realização desta análise em mais de uma entrega, o Departamento fará solicitação ao laboratório contratado.



**Grupo grãos**

<b>PRODUTO</b> <b>MILHO DE PIPOCA</b>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie <i>Zea mays L.</i> , subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	99% (tolerável)
2.3	<b>Características sensoriais (Após preparo)</b>	
2.3.1	Aparência	Característica
2.3.2	Cor	Característica
2.3.3	Odor	Característico
2.3.4	Sabor	Característico
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Classificação	Até tipo 2
2.6	Umidade	Máximo 14,0 g/100g (crítico)
2.7	Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8	Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9	Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10	Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,02 mg/kg (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.2	RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.3	IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.4	IN 61/2011 - MAPA	
3.5	IN 4/2011 – MAPA	
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1	Validade mínima de 6 meses	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente	
5.2	Máximo 1 kg	

5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,4$  g/100g ; 2.7:  $\pm 0,01$ mg/kg; 2.8:  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.9:  $\pm 0,01$ mg/kg*

### 3. Alimentos perecíveis – origem vegetal.

#### Grupo Legumes e Tubérculos II

<p>PRODUTO <b>ABÓBORA E MANDIOCA</b> (descascadas, picadas, embaladas e congeladas)</p>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
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 congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade.		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3	Características sensoriais	
2.3.1	Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2	Cor	Abóbora: Alaranjada/Amarelada Mandioca: Branca/Amarelada
2.3.3	Aroma	Próprios
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup> NMP/g
2.7	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	

3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.2 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 123/2004 - ANVISA/M.S.	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1 Validade mínima de 7 dias	
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, asséptico e transparente, resistente, devidamente vedado por termossoldagem.	
5.2 Máximo 3 kg	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	

<p>PRODUTO</p> <p><b>PALMITO DE PUPUNHA</b></p> <p>(descascado, picado, embalado e congelado).</p>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>Produto exclusivamente composto da parte comestível da <i>Bactris gasipaes Kunth</i>, eliminadas as partes endurecidas ou fibrosas do palmito e sem cerosidades. Produto <i>in natura</i>, descascado, apresentado em cubos e congelado. Deve ser produzido, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
4.3 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE		Presença
4.4 Peso líquido declarado no rótulo		Mínimo 99%
4.5 Características sensoriais		
4.5.2 Aspecto		Próprio
4.5.3 Cor		Própria
4.5.4 Aroma		Próprio
4.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana		Conforme critérios da RDC 14/14

4.7 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
4.8 <i>Escherichia coli/g</i>	Máximo 10 <sup>2</sup>
4.9 <i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 331/2019 - ANVISA/ M.S.	
3.2 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.4 IN 5/1999 – IBAMA	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Validade 7 dias.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual)	
5.2 Embalagem plástica de polipropileno ou polietileno, atóxica, transparente, resistente, devidamente vedada por termosoldagem.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade. Deve constar no rótulo o <b>número do registro no Ibama, no Ministério da Agricultura, na Receita Federal e no Órgão estadual de arrecadação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS).</b>	

**Grupo panificados**

<b>PRODUTO</b> <b>PÃO CASEIRO/ARTESANAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e 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. No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.</p>	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 225 em 225 g (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
<b>2.6 Características sensoriais</b>	
2.6.1 Aspecto	O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.
2.6.2 Cor	A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.
2.6.3 Sabor e odor	Próprios

2.7 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>2</sup> (crítico)
2.8 <i>Salmonella sp</i> /25g	Ausência (crítico)
2.9 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup>
2.10 Bolores e leveduras/g	Máximo 10 <sup>4</sup>
2.11 Umidade	Máximo 38,0g/100g
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331/2019 - ANVISA/ M.S.	
3.3 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.4 RDC 263/2005 - ANVISA/M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
Mínima de 3 dias	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.	
5.3 Até 2kg (fatiados em fatias finas)	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico 2.11:  $\pm 3,8$  g/100g.

**Grupo complementos**

<p>PRODUTO <b>DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA</b></p>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>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 e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).</p> <p>O produto deve ser preparado de frutas ou legumes são, limpos, isentos de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta ou legume, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. <b>Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.</b> É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
2.2	Peso líquido declarado no rótulo
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)
2.5	Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana
2.6	Características sensoriais
2.6.1	Aspecto
2.6.2	Cor
2.7	Sólidos solúveis totais

	Máximo: 70° Brix
2.8 Ácido sórbico e seus sais (Na ou K)	Máximo 0,1 g/100 g (crítico)
2.9 Ácido benzóico e seus sais	Máximo 0,2 g/100 g (crítico)
2.10 Metabissulfito de sódio	Máximo 0,01 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,5 mg/kg (crítico)
2.13 Bolores e Leveduras (não visíveis)	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.14 Umidade	Máximo 40,0 g/100 g
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.2 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.3 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
3.4 RDC 8/2013 - ANVISA/ M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínimo de 30 dias.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pote plástico rígido, embalagem plástica á vácuo ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.	
5.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	
6.2 No rótulo impresso deve constar a denominação do produto (nome da fruta acrescido do sufixo “ada” (goiabada por ex.) ou a expressão “doce” seguida do nome de fruta (doce de goiaba por ex.).	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: ±0,01 g/100; 2.9: ±0,02 g/kg; 2.10: ±0,001 g/100g; 2.11: ±0,02 mg/kg; 2.12: ±0,05 mg/kg; 2.14: ±4g/kg;*



<b>PRODUTO</b> <b>MOLHO DE TOMATE</b>
--

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), adicionados de cebola (<i>Allium cepa L.</i>) e alho (<i>Allium sativum L.</i>), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjericão, deve ser acrescido o tempero natural manjericão. Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Pode conter:</b> até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio. <b>Não pode conter:</b> corantes artificiais, conservantes e pimenta.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Volume declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Vazamento a 55°C/ 5 dias	Ausência (crítico)
2.4	Variação de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias	< 0,5 unidades de pH (crítico)
2.5	Incubação a 35°C/ 10 dias	Sem alteração (crítico)
2.6	Incubação a 55°C/ 5 dias	Sem alteração (crítico)
2.7 Características sensoriais		
2.7.1	Aspecto	Líquido levemente consistente, com presença de especiarias
2.7.2	Sabor	Característico
2.7.3	Cor	Vermelha com presença de especiarias
2.7.4	Aroma	Característico / Característico de manjericão
2.8	Elementos histológicos identificadores dos componentes (polpa do tomate para molho de tomate tradicional com cebola e alho e polpa de tomate com manjericão para molho de tomate tradicional com manjericão)	Presença (crítico)
2.9	Falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.9.1	Elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico)

2.9.2 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana	Máximo 10 fragmentos/100 g (crítico)
2.9.3 Fragmento de pelo de roedor	Máximo 01 fragmento/100 g (crítico)
2.9.4 Filamentos de micélios	Máximo 40,0% (crítico)
2.9.5 Outras falhas – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.10 Elementos histológicos de pimenta	Ausência (crítico)
2.11 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.12 Acidez em ácido cítrico	Máximo 1,2 g/100g (crítico)
2.13 Sódio (Na)	Máximo 450 mg/100 g (crítico)
2.14 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.16 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.17 Contaminante inorgânico – Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
3.2 RDC 272/05 – ANVISA/MS	
3.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.4 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Mínima de 03 meses	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Vidro ou aluminizada termoselada (bag) ou plástica – deve ser atóxica, asséptica.	
5.3 Máximo 1kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.12: ±0,12 g/100g; 2.13: ±45 mg/100g; 2.15: ±0,01 mg/100g; 2.16: ±0,01 mg/100g e 2.17: ±0,005 mg/100g.*

**Grupo suco de frutas**

<b>PRODUTO</b> <b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>Polpa de fruta congelada deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. 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.</p> <p><b>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento</b> (Decreto 6.871/2009).</p> <p>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.</p> <p><b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p> <p>As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, acerola com laranja, goiaba, juçara/açaí, mamão, mamão com laranja, manga, maracujá, morango e uva, congeladas.</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6	Sacarose	Ausência
2.7	Aromatizantes artificiais	Ausência
2.8	Conservantes	Ausência
2.9	Características sensoriais	Próprias
2.10	Aroma	Próprio de acordo com a fruta

<b>2.11 Cor</b>	
2.11.1 Abacaxi	Variando do branco ao marfim
2.11.2 Acerola e acerola com laranja	Variando de amarelo ao vermelho
2.11.3 Goiaba	Variável de branco a vermelho
2.11.4 Juçara/Açaí	Roxo violáceo ou verde claro
2.11.5 Manga	Amarelo
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	De amarelo a alaranjado
2.11.7 Maracujá	De amarelo a alaranjado
2.11.9 Morango	Variável de rosado ao vermelho
2.11.9 Uva	Vinho
<b>2.12 Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C</b>	
2.12.1 Abacaxi	Mínimo 11,0° Brix
2.12.2 Acerola	Mínimo 5,5° Brix
2.12.3 Goiaba	Mínimo 7,0° Brix
2.12.4 Juçara	Mínimo 40,0° Brix
2.12.5 Manga	Mínimo 11,0° Brix
2.11.6 Mamão	Mínimo 9,0° Brix
2.12.7 Maracujá	Mínimo 11,0° Brix
2.12.8 Morango	Mínimo 6,5° Brix
2.12.9 Uva	Mínimo 14,0° Brix
<b>2.13 Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)</b>	
2.13.1 Abacaxi	Mínimo 0,3g/100g
2.13.2 Acerola	Mínimo 0,8g/100g
2.13.3 Goiaba	Mínimo 0,4g/100g
2.13.4 Juçara/Açaí	0,3 – fino g/100g 0,4 – médio g/100g 0,4 – grosso g/100g
2.13.5 Manga	Mínimo 0,3g/100g
2.11.6 Mamão	Mínimo 0,1g/100g
2.13.7 Maracujá	Mínimo 2,5g/100g
2.13.8 Morango	Mínimo 0,8g/100g
<b>2.14 pH</b>	
2.14.1 Abacaxi	Ausência de descrição
2.14.2 Acerola	Mínimo: 2,8
2.14.3 Goiaba	Mínimo: 3,5 (crítico)
2.14.5 Manga	Mínimo: 3,5 (crítico)
2.11.6 Mamão	Mínimo: 4 (crítico)
2.14.7 Maracujá	Mínimo: 2,7 (crítico)
2.14.8 Morango	Mínimo: 3,3 (crítico)
2.14.9 Uva	Mínimo: 2,9 (crítico)
<b>2.15 Açúcares naturais totais (g/100g)</b>	

2.15.1 Abacaxi	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.15.2 Acerola	Mínimo: 4 g/100g
2.15.3 Goiaba	Máximo: 15 g/100g (crítico)
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	Mínimo: 14 g/100g
2.15.7 Maracujá	Máximo: 18 g/100g (crítico)
<b>2.16 Sólidos totais (g/100g)</b>	
2.16.1 Abacaxi	Mínimo: 11,5 g/100g
2.16.2 Acerola	Mínimo: 6,5 g/100g
2.16.3 Goiaba	Mínimo: 9 g/100g
2.16.4 Juçara	Ausência de descrição
2.16.5 Manga	Mínimo 11,5 g/100 g
2.11.6 Mamão e mamão com laranja	
2.16.7 Maracujá	Mínimo 11,5 g/100g
2.16.8 Morango	Ausência de descrição
2.16.9 Uva	Mínimo 15 g/100g
2.17 Corantes artificiais	Ausência
2.18 Metabisulfito de sódio	Ausência
2.19 Coliformes a 45°C	10 <sup>2</sup> NMP/g (crítico)
2.20 Salmonella sp/25g	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
3.2 PORTARIA Nº 58/2016 - MAPA	
3.3 IN 37/18 – MAPA	
3.4 IN 14/2018 - MAPA	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínima de 12 meses <-18°C.	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.	
5.3 Máximo 1kg	
5.4 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	
6.2 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

<b>PRODUTO</b>	
<b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (<i>Citrus sinensis L. Osbeck</i>) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
<b>No produto concentrado:</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Amarela
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido ascórbico	Mínimo 25,00 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da laranja	Máximo 13g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)

2.17	Salmonella sp/25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	Portaria 86/2016 - MAPA	
3.2	Decreto nº 6.871/2009	
3.3	Lei nº 8.918/1994 – MAPA	
3.4	RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.5	IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.6	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.7	IN 37/18 – MAPA	
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>	
	Mínimo de 5 dias	
<b>5</b>	<b>BALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1	Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.	
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro	
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>	
6.1	O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019	

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^{\circ}$  Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7:  $\pm 2,5$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.13  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.14  $\pm 0,005$  mg/kg; 2.15  $\pm 0,005$  mg/kg. 2.11 e 2.12:  $\pm 0,005$  mg/kg.

<b>PRODUTO</b>	
<b>SUCO DE TANGERINA INTEGRAL</b>	
<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
<p>É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (<i>Citrus Reticulata</i>) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
<b>No produto concentrado:</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE Presença
2.2	Volume líquido declarado no rótulo Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana Ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas Conforme critérios da RDC 14/14
2.5	Características sensoriais
2.5.1	Aspecto Próprio, líquido espesso
2.5.2	Cor Alaranjada
2.5.3	Aroma Próprio de acordo com a fruta
2.6	Sólidos solúveis a 20°C Mínimo 10,5º Brix
2.6.1	Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro Mínimo 9,2 g/100 g
2.7	Ácido Cítrico Mínimo 0,2 mg/100 g
2.9	Açúcares totais naturais da tangerina Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10	Corantes artificiais Ausência (crítico)
2.11	Sorbato de potássio Ausência (crítico)
2.12	Benzoato de sódio Ausência (crítico)
2.13	Contaminante inorgânico – Arsênio Máximo 0,20 mg/kg (crítico)
2.14	Contaminante inorgânico – Chumbo Máximo 0,50mg/kg (crítico)
2.15	Contaminante inorgânico - Cádmiu Máximo 0,250mg/kg (crítico)
2.16	Coliformes a 45°C/mL Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17	<i>Salmonella sp</i> /25mL Ausência (crítico)



<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	Portaria 86/2016 - MAPA
3.2	Decreto nº 6.871/2009
3.3	Lei nº 8.918/1994 – MAPA
3.4	RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.5	IN 88/2021 - ANVISA/MS
3.6	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
3.7	IN 37/18 – MAPA
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1	Mínimo de 180 dias.
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> ( Anexo XII , item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada
5.2	Mínimo 1 litro - Máximo 1,5 litro
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1	O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^{\circ}$  Brix; 2.6.1: 0,92 g/100g; 2.7:  $\pm 0,02$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.13  $\pm 0,02$  mg/kg; 2.14  $\pm 0,05$  mg/kg; 2.15  $\pm 0,025$  mg/kg.*

<b>PRODUTO</b>	
<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>	
<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “Integral” ou “Simples” sera privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp</i>). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. <b>Não pode conter:</b> açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p>	
<b>2   ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
<b>No produto concentrado:</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4 Indicativos de falhas das boas práticas	Conforme critérios da RDC 14/14
2.5 Características sensoriais	
2.5.1 Aspecto	Próprio, líquido espesso
2.5.2 Cor	Roxa
2.5.3 Aroma	Próprio de acordo com a fruta
2.6 Sólidos solúveis a 20°C	Mínimo 10,5° Brix
2.6.1 Relação de sólidos solúveis em brix/acidez de ácido cítrico anidro	Mínimo 7,0 g/100 g
2.7 Ácido Tartárico	Mínimo 0,3 mg/100 g
2.8 Álcool etílico	Máximo 0,5 % v/v (crítico)
2.9 Açúcares totais naturais da Uva	Máximo 13 g/100g (crítico)
2.10 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.11 Sorbato de potássio	Ausência (crítico)
2.12 Benzoato de sódio	Ausência (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.15 Contaminante inorgânico - Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.16 Coliformes a 45°C/mL	Máximo: 10 <sup>2</sup> NMP/mL (crítico)
2.17 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
<b>3   REFERÊNCIAS</b>	

3.1 Portaria 86/2016 - MAPA
3.2 Decreto nº 6.871/2009
3.3 Lei nº 8.918/1994 – MAPA
3.4 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.5 IN 88/2021 - ANVISA/MS
3.6 RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.
3.7 IN 14/2018 – MAPA
<b>4   VALIDADE</b>
Mínimo de 180 dias.
<b>5   EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1 Embalagem atóxica, virgem, herméticamente fechada.
5.2 Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
<b>6   ROTULAGEM</b>
6.1 O rótulo deve seguir as regras contidas no Decreto nº 10.026/2019

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 1,0^{\circ}$  Brix; 2.6.1: 0,7 g/100g; 2.7:  $\pm 0,03$  mg/100g; 2.9:  $\pm 1,3$  g/kg; 2.13  $\pm 0,01$  mg/kg; 2.14  $\pm 0,005$  mg/kg; 2.15  $\pm 0,005$  mg/kg*

### 3. Alimentos perecíveis – origem animal

#### Grupo leite

<b>PRODUTO</b> <b>LEITE PASTEURIZADO</b>
---

<b>1   CARACTERIZAÇÃO</b>
Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o

carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença (crítico)
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença (crítico)
2.3	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico)
2.6	Características sensoriais	
2.6.1	Aspecto	Líquido
2.6.2	Cor	Branco opalescente homogêneo
2.6.3	Aroma e sabor	Característicos, sem sabores nem odores estranhos
2.7	Características físicas, químicas e microbiológicas	
2.7.1	Teste para fosfatase	Negativo
2.7.2	Teste para peroxidase	Positivo
2.7.3	Gordura	Mínimo 3,0 g/100 g (crítico)
2.7.4	Acidez	0,14 a 0,18g ác. Láctico/100 mL
2.7.5	Sólidos Não Gordurosos	Mínimo 8,4 g/100 g
2.7.6	Índice Crioscópico	Máximo -0,530 °h (-0,512°C)
2.7.7	Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo: 0,05mg/kg
2.7.8	Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo: 0,02mg/kg
2.7.9	Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo: 0,05 mg/kg
2.7.10	Coliformes a 45°C	Máximo 4 NMP/mL
2.7.11	<i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência
2.7.8	<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/mL)	Máximo 10
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
3.1	RDC 14/2014 – ANVISA/M.S.	
3.2	IN 76/2018 – MAPA	
3.3	IN 58/2019 – MAPA	
3.4	IN 55/2020 - MAPA	

3.5 IN 51/2002 - MAPA
3.6 IN 30/2018 - MAPA
3.7 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.8 IN 88/2021 - ANVISA/MS
<b>4 VALIDADE</b>
4.1 Mínima de 5 dias < 5°C
4.2 No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 5°C.
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (Anexo XII, item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado .
5.2 Embalagem de 1 Litro
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)
<b>6 ROTULAGEM</b>
6.1 O produto deve ser rotulado como “leite pasteurizado Integral”, “leite pasteurizado Padronizado”, segundo o tipo correspondente. Deve ser usado o termo “Homogeneizado” quando for o caso.
6.2 No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.3: ±0,6 g/100mL; 2.7.5: ±0,84 g/100 mL. 2.7.6: 0,53 °h; 2.7.7: ± 0,005 mg/kg; 2.7.8: ± 0,002 mg/kg; 2.7.9: ± 0, 005 mg/kg.*

**Grupo iogurte**

<b>PRODUTO</b> <b>BEBIDA LÁCTEA</b>
--

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>
É o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE
Presença

2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14, (crítico).
2.5.1. Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
<b>2.6 Características sensoriais</b>	
2.6.1 Aspecto	Consistência firme, pastosa, semissólida ou líquida.
2.6.2 Cor	Branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s).
2.6.3. Odor e Sabor	Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s)
2.7 Acidez	0,6 a 2,0 g ác. Láctico/100 mL
2.8 Coliformes a 45°C	Máximo 10 NMP/mL
2.9 <i>Salmonella</i> sp/25mL	Ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 16/2005 – MAPA	
3.2 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínimo de 07 dias a 4°C	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	
5.1 A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual	
5.2 Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado	
5.3 Embalagem de 1 Litro	
<b>6 ROTULAGEM</b>	
6.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual	

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ± 0,06 g/100mL - 0,2 g/100mL;*

PRODUTO

**IOGURTE** (natural adoçado ou de frutas)

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
	<p>É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes.</p>	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
	2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
	2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM) e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA.	Presença
	2.3 Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
	2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
	2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico).
	2.5.1. Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
	2.6 Características sensoriais	
	2.6.1 Aspecto	Consistência firme e pastosa
	2.6.2 Cor	Característico
	2.6.3. Odor e Sabor	Característico
	2.7 Acidez em ácido láctico	0,6 a 1,5 g/100g
	2.8 Coliformes 45°C	10 NMP/g
	2.9 <i>Salmonella sp</i> /25mL	Ausência (crítico)
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
	3.1 IN 16/2005 – MAPA	
	3.2 RDC 14/2014 - ANVISA/ M.S.	

<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1	Mínimo de 07 dias a 4°C
4.2	No momento do recebimento a temperatura não deve estar acima de 4°C.
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado
5.3	Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/150 g/
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo,
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual
<i>Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7: ± 0,06 g/100mL - 0,15 g/100mL;</i>	

**Grupo Origem Animal**

**PRODUTO: BISTECA SUÍNA CONGELADA**

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
	Carne suína, composta por bistecas com osso, de aproximadamente 70g cada, devem ser congeladas a uma temperatura de -8°C a -12°C e produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação.	
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM/SISBI)	Presença
2.3	Peso Líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4	Características Sensoriais (antes do preparo)	
2.4.1	Aspecto	Própria, não amolecida nem pegajosa
2.4.2	Cor	Própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.4.3	Odor	Próprio (crítico)
2.5	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.6	Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14
2.6.1	Tecidos inferiores	Ausência (crítico)



2.6.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.7 Gorduras Totais	Máximo 14,0g/ 100g (crítico)
2.8 Proteínas	Mínimo 18,0g/ 100g (crítico)
2.9 Nitrato	Ausência (crítico)
2.10 Nitrito	Ausência (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,050 mg/kg (crítico)
2.14 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.15 <i>Escherichia coli</i> /g,	Máximo 10 <sup>3</sup>
2.16 <i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	Máximo 10 <sup>4</sup>
2.17 <i>Aeróbios mesófilos</i> /g	Máximo 10 <sup>6</sup>
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
3.2	RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
3.3	RDC 14/2014 – ANVISA/MS
3.4	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
3.5	RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.6	IN 88/2021 - ANVISA/MS
<b>4</b>	<b>VALIDADE</b>
4.1	Validade mínima de 6 meses
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	A embalagem primária deve seguir o exemplo descrito no item 1 deste Manual
5.2	Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
5.3	Máximo 3 kg ( temperatura - 8°C a -12°C )
5.4	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso)
<b>6</b>	<b>ROTULAGEM</b>
6.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.8: ± 3,6g/100g; 2.11: ± 0,05 mg/kg; 2.12: ± 0,01 mg/kg; 2.13: ± 0,005 mg/kg.

<b>PRODUTO</b> <b>FILÉ DE BAGRE OU PESCADA CONGELADO</b>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>
----------	-----------------------

Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser congelado. Os peixes permitidos são FILÉS sem espinhos de: bagre, pescada e pescadinha. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. O produto deve possuir Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>
----------	-------------------------

<b>Antes do preparo</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	Máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	Próprias
2.5.1 Aspecto	Próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas, livre de descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
Matérias estranhas indicativas de falhas em boas cas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)

2.8 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	Ausência (crítico)
2.9 Proteínas	Mínimo 14,0 g/100g (crítico)
2.10 Gorduras totais	Máximo 8,0 g/100g (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.14 Contaminante inorgânico – Mercúrio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.17 <i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.18 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 5x10 <sup>2</sup> UFC/g (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.4 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011	
3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.6 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE</b>	
4.1 Mínimo de 6 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
<b>5 EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado	
5.2 Máximo 4 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
<b>6 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante	
6.2 Máximo 12 kg	

6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9:  $\pm 2,8$  g/100g ; 2.10:  $\pm 1,6$  g/100g; 2.11:  $\pm 0,1$ mg/100g; 2.12:  $\pm 0,03$  mg/100 g; 2.13:  $\pm 0,03$  mg/100 g; 2.14:  $\pm 0,005$  mg/100 g; 2.14:  $\pm 0,05$  mg/kg.

PRODUTO  
FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

## 1 CARACTERIZAÇÃO

É o produto obtido a partir do processo de filetagem de Tilápia (*Tilapia rendali*, *Oreochromis niloticus*). Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 80g. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. O produto deve possuir Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) e possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Não pode conter:** corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

### Antes do preparo

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE)	presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	mínimo 99%
2.4 Peso líquido do produto desglaciado/glaciado	máximo 10,0g/100g (crítico)
2.5 Características sensoriais	próprias
2.5.1 Aspecto	próprio, não amolecido e pegajoso
2.5.2 Cor	própria, sem manchas esverdeadas, livre de

	descolorações ou enegrecimentos (crítico)
2.5.3 Odor	Próprio (crítico)
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	ausência (crítico)
2.7 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 14/14 (crítico)
2.7.1 Tecidos inferiores (cartilagens, escamas, vísceras, espinhas)	Ausência (crítico)
2.7.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.8 Proteínas	Mínimo 15 g/100g (crítico)
2.9 Gorduras totais	Máximo 5,0 g/100g (crítico)
2.10 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 1,00 mg/kg (crítico)
2.11 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,30 mg/kg (crítico)
2.12 Contaminante inorgânico - Cádmiu	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.13 Contaminante inorgânico – Mercúrio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.16 <i>Salmonella</i> /25g	Ausência (crítico)
2.17 <i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	Máximo 10 <sup>3</sup> UFC/g (crítico)
2.18 <i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 5x10 <sup>2</sup> UFC/g (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS</b>	
3.1 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.3 RDC 14/2014 – ANVISA/MS	
3.4 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011	
3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.6 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
<b>4 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>	
4.1 Mínimo de 6 meses	
4.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	

<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1	Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado
5.2	Máximo 4 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)
<b>6</b>	<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
6.1	Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência <b>ou</b> envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .
6.2	Máximo 12 kg
6.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos: 2.8:  $\pm 3g/100g$ ; 2.9:  $\pm 1g/100g$ ; 2.10:  $\pm 0,2mg/kg$ ; 2.11:  $\pm 0,06mg/100g$ ; 2.12:  $\pm 0,01mg/kg$ ; 2.13:  $\pm 0,1mg/kg$ .

<b>RODUTO</b> <b>SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA</b>
---

<b>1</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO</b>	
<p>É o produto obtido a partir da carne de sobrecoxa do frango com presença de pele e ossos. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. <b>Não pode conter:</b> sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).</p>		
<b>2</b>	<b>ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Características sensoriais	Próprias
2.3.1	Aspecto	Próprias, não amolecidas e pegajosas
2.3.2	Cor	Próprias, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3	Odor	Característico (crítico)
2.4	Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever	Ausência (crítico)
2.5	Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.6	Gorduras totais	Máximo 20,0g/100g (crítico)
2.7	Proteínas	Mínimo 15,0g/100g (crítico)
2.8	Nitrato	Ausência (crítico)
2.9	Nitrito	Ausência (crítico)
2.10	Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.11	Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.12	Contaminante inorgânico – Cádmiu	máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.13	<i>Salmonella Enteritidis</i> /25g	Ausência (crítico)
2.14	<i>Salmonellatyphimurium</i> /25g	Ausência (crítico)
2.14	<i>Escherichia coli</i> /g,	Máximo 5x10 <sup>3</sup>
2.15	<i>Aeróbios mesófilos</i> /g	Máximo 10 <sup>6</sup>

<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
3.1	IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
3.2	RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.
3.3	RDC 14/2014 – ANVISA/MS
3.4	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 4ª edição revisada e ampliada, 2011
3.5	RDC 487/2021 – ANVISA/MS
3.6	IN 88/2021 - ANVISA/MS
<b>4</b>	<b>VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>
4.1	Validade mínima de 6 meses
4.2	Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote
<b>5</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>
5.1	Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.
5.2	Máximo 4 kg
5.3	A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

*Observação 1: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 4,0$  g/100g; 2.7:  $\pm 3$  g/100g; 2.10 : $\pm 0,05$  mg/kg; 2.11:  $\pm 0,01$  mg/kg; e 2.12: 0,05 mg/kg.*

### Grupo Ovos

<b>PRODUTO</b> <b>OVOS ATÉ TIPO 2</b>
--

<b>1 CARACTERIZAÇÃO</b>
Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume, ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção



Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.	
<b>2 ANÁLISES MÍNIMAS</b>	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Características sensoriais	
2.2.1 Aspecto	Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, e devem estar limpos
2.2.2 Aroma/Odor	Característico, sem aromas estranhos
2.2.3 Cor	gema : amarela clara: transparente
2.2.4 Textura	Casca firme (não quebrar ao encaixe do ovo à palma e dedos da mão)
2.3 Tipo	I (extra) ou II (grande) (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	ausência (crítico)
2.5. Falhas em boas práticas de fabricação – descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 14/14)
2.6 Contaminante inorgânico – Arsênio	máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Chumbo	máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.8 Salmonella/25g	ausência (crítico)
<b>3 REFERÊNCIAS:</b>	
3.1 IN 60 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 331 – 23/12/2019 - ANVISA/M.S.	
3.2 Portaria nº 1/90 - MAPA	
3.3 Decreto nº 56.585/65	
3.4 RDC 35/2009 - ANVISA	
3.5 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
3.6 IN 88/2021 - ANVISA/MS	
3.6 RDC 14/14 – ANVISA/MS	
<b>4. VALIDADE</b>	
4.1 Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de entrega	
<b>5. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Se bandeja filmada, deverá conter	

rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP.

5.2 Máximo 30 ovos

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

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6  $\pm 0,05$  mg/kg e 2.7:  $\pm 0,01$  mg/kg.*