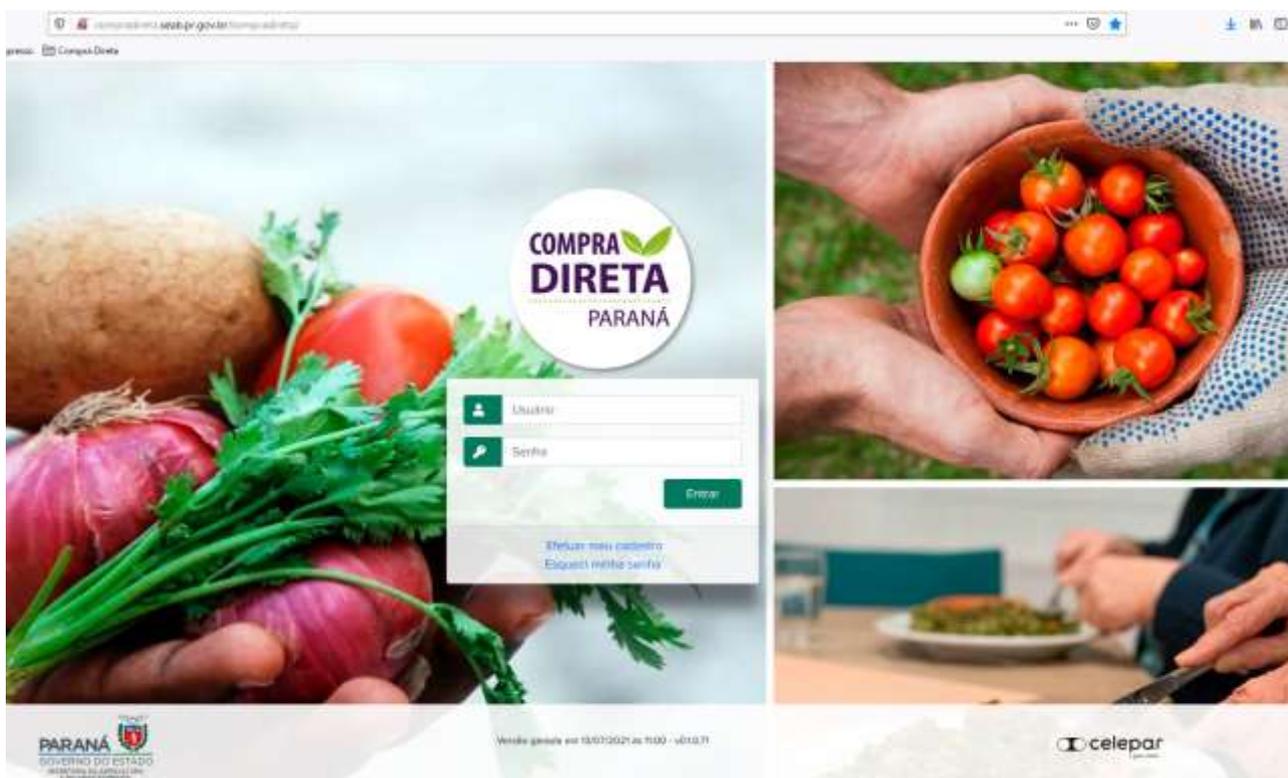


## PROGRAMA COMPRA DIRETA PARANÁ

### INSTRUÇÃO NORMATIVA PARA ENTIDADES BENEFICIÁRIAS

- 1 O endereço de acesso ao sistema eletrônico Compra Direta Paraná é:  
<http://compradireta.seab.pr.gov.br/compradireta/>



- 2 Para ter acesso ao sistema, primeiramente o responsável pela entidade beneficiária deve efetuar seu cadastro na Central de Segurança do Estado do Paraná, e informar seus dados ao Núcleo Regional da Agricultura, que liberará o acesso.
- 3 Esse é o link da Central de Segurança:  
<https://cidadao-cs.identidadedigital.pr.gov.br/centralcidadao/publico/pages/usuario/autoCadastro/autoCadastro.jsf>

4 Depois de liberado seu acesso ao sistema Compra Direta, você deverá consultar quais são as cooperativas que irão lhe fornecer os alimentos, na opção "Projetos de Venda > Entidade beneficiária > Consultar contratação", da seguinte forma:

- ✓ Selecionar a Chamada Pública nº 001/2021, seu município, entidade e mês de fornecimento (ou solicitar todos os meses);
- ✓ Clicar em "Enviar".

COMPRA DIRETA PARANÁ

## Compra Direta

Cadastro Programação Análise Lab. Projetos de Venda Sistema

Projetos de Venda > Entidade Beneficiária > Consultar Contratação

### Consultar Contratação

#### Consultar Produtos Contratados

\*Chamada Pública: 001/2021

\*Município: ABATIA

\*Estabelecimento: CRAS

Mês/Ano: Selecione um Mês/Ano

Enviar Cancelar

5 O sistema irá gerar um documento em PDF que deve ser impresso, para que seja feita a conferência no momento do recebimento. Neste documento, constarão seus fornecedores, com telefone, e-mail e os prováveis produtos a serem recebidos.

6 É importante o contato com o responsável, para que a entidade providencie pessoas para receber as doações no dia informado pela cooperativa/associação. Na lista de alimentos do Projeto de Venda constam todos os possíveis alimentos que a associação/cooperativa produz, mas nem sempre toda a variedade será fornecida, já que o projeto é feito por grupo de alimento.

**Exemplo:** no Projeto de Venda da entidade, constam 6 frutas, mas isto não significa que serão entregues todas, e sim, que essas frutas poderão ser entregues em determinado momento, conforme a sazonalidade e produção da cooperativa.

7 O valor do contrato da cooperativa pode ser executado de 5 a 10 meses. Assim, se as quantidades forem excessivas, as entregas podem ser diluídas no maior prazo (10 meses), ou

mesmo remanejadas para outra entidade, sempre com autorização do Núcleo Regional da Agricultura. Porém, se forem muito reduzidas, podem ser entregues concentradas em no menor prazo (5 meses).

- 8 As entregas são realizadas na periodicidade semanal ou mensal, conforme o grupo de alimento, mas podem ser negociadas de comum acordo entre as partes, com ciência do Núcleo.
- 9 Cada alimento tem seu preço específico, e deve, obrigatoriamente, estar correto no Romaneio de Entrega.
- 10 As entregas não serão feitas com notas fiscais, mas sim com comprovantes/romaneios de entrega, nos quais devem constar o nome do município, entidade, e a descrição correta dos alimentos e seus respectivos preços.
- 11 Não é permitido receber alimentos não especificados no sistema, nem de fornecedores diferentes (verificar o nome correto e o CNPJ da cooperativa).
- 12 O responsável pelo recebimento na entidade beneficiária deve:
  - 12.1 Verificar se o romaneio de entrega é mesmo da sua entidade, conferindo o município, nome da entidade, se a cooperativa é mesmo sua fornecedora e se os alimentos constam do Projeto de Venda impresso;
  - 12.2 Pesar os alimentos sempre que possível, conferindo visualmente a qualidade, registrar seu **nome legível**, número do RG, assinar, e utilizar o carimbo da entidade, quando houver;
  - 12.3 Armazenar adequadamente os alimentos até sua distribuição ou utilização, seguindo as recomendações da Vigilância Sanitária, zelando pela sua integridade e higiene. Não deixar alimentos diretamente no chão, nem em ambiente sem cobertura, ou nos quais possam ser contaminados por insetos ou roedores.
  - 12.4 Separar e distribuir os alimentos seguindo as regras de higiene e distanciamento exigidas pelo Ministério da Saúde durante a pandemia (uso de máscaras, lavagem das mãos com frequência, disponibilização de álcool gel e organização das filas, visando o distanciamento físico).
  - 12.5 Guardar o romaneio em local seguro por cinco anos, para possíveis averiguações dos órgãos de controle. O romaneio de entrega é um documento fiscal e não pode ser rasurado.
  - 12.6 Controlar o valor financeiro total referente à sua entidade, haja vista que não será possível confirmar no sistema valor superior nem mesmo efetuar o

pagamento para os agricultores.

- 13 Não é permitido que no romaneio constem itens que não estejam sendo realmente entregues. As entregas devem espelhar exatamente os alimentos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues no momento.
- 14 Na lista de alimentos a serem recebidos, consta o grupo, o alimento e o tipo (convencional ou orgânico). Caso algum alimento esteja marcado como "Convencional/Orgânico" significa que a cooperativa produz destas duas maneiras, e, portanto **haverá duas opções** na hora de registrar o recebimento. É importante dar entrada no **tipo correto**, verificando o preço e a descrição correta dele, conforme consta no romaneio. Exemplo: se estiver marcado caqui orgânico e convencional, **observe com atenção para registrar o tipo certo no sistema**, pois os preços são diferentes (Caqui convencional é R\$ 4,27 e Caqui orgânico é R\$ 5,55 o kg).
- 15 Para registrar o recebimento, a entidade deve selecionar a opção Projeto de Venda > Entidade beneficiária > Registrar recebimento.
- 16 As quantidades registradas devem ser exatas e de acordo com o constante no romaneio. Por exemplo: 14,5 kg. Deve ser utilizada a vírgula, e não o ponto no registro do sistema.
- 17 Não é possível registrar um valor maior do que o contratado. Assim, se o valor máximo da entidade, **durante todo o período do contrato** com esta cooperativa, é, por exemplo, de R\$ 1.000,00, o sistema não permitirá que seja registrado um valor acima deste. Também é responsabilidade da entidade, controlar as quantidades recebidas, pois a cooperativa não receberá o valor que exceder ao seu contrato.
- 18 É necessário informar a qualidade dos itens, e só existem os critérios "Bom" e "Razoável", pois não é permitido receber produtos com qualidade ruim, devendo a entidade **negar o recebimento** e comunicar o fato ao Núcleo Regional da Agricultura.

Registrar Recebimento Produtos Contratados

---

**Registrar Recebimento Produtos Contratados**

Chamada Pública: 001/2021

Município:

Estabelecimento:

Cooperativa/Associação: associação para produtores da zona rural do município de arari

Mês/Ano: Junho/2021

Semana: 2

Observações referentes a entrega realizada:

---

Grupo: Parificadas			Qtde. Mensal Contratada: 88.000		Qtde. Entregue: 0		
			Valor Contratado Total: 6652,60		Valor Entregue Total (R\$) Saida: 6652,60		
Produto	Tipo	Recebido	Un.	Valor Unitário(R\$)	Valor Pagamento(R\$)	Qualidade	Excluir
Cuscuzão simples	Convencional	<input type="text" value="70"/>	Kg	<input type="text" value="12,38"/>	<input type="text" value="866,60"/>	Selecione	
Pão caseiro	Convencional	<input type="text" value="50"/>	Kg	<input type="text" value="13,56"/>	<input type="text" value="678,00"/>	Selecione	

Como responsável por esta entidade beneficiária do Programa Compra Direta Paraná, de uso de minha assinatura pessoal e intransferível, acito receber e me comprometo a destinar adequadamente os alimentos, dentro das recomendações sanitárias e manter os comprovantes de doação durante 5 anos para fiscalização dos órgãos de controle.

Gravar Voltar

- 19 O Núcleo Regional da Agricultura só poderá atestar a nota fiscal, encaminhando-a para pagamento, se a soma da nota fiscal coincidir com os lançamentos feitos pelas entidades, sendo que em caso de divergência, os agricultores terão seu pagamento atrasado.
- 20 No caso da entidade verificar, após gravar o recebimento, que fez um lançamento errado, deve retornar à mesma semana, clicar no X vermelho do lado direito do produto (Excluir), descrever o motivo da correção e Gravar. Para verificar os lançamentos que você efetuou, consulte o relatório "Consultar execução". Caso a Regional de Agricultura já tenha conferido os lançamentos de sua entidade, não será possível a correção. Neste caso, o campo da quantidade estará em cinza, e não será possível alterar, a não ser com a liberação do núcleo. Caso o Núcleo já tenha conferido, também não será mais possível excluir o registro (o botão X é ocultado).
- 21 Assim que houver o registro da quantidade, na parte inferior da tela, aparecerá o Termo de Responsabilidade, que deve ser clicado antes de Gravar.
- 22 Caso a entidade não registre o recebimento em duas ocasiões, será notificada pelo Núcleo da Agricultura, e poderá ser excluída do Programa, não podendo mais receber as doações de alimentos.
- 23 Os preços dos produtos pagos aos agricultores familiares é fixo, descrito no Edital nº 001/2021/SEAB e foi definido pelo Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento.

24 De acordo com o edital da Chamada Pública Eletrônica nº 01/2021, disponível em <https://www.agricultura.pr.gov.br/Pagina/Edital-Compra-Direta-0012021>

"9.3 A ENTIDADE BENEFICIÁRIA obriga-se a:

9.3.1 Destinar adequadamente os gêneros alimentícios recebidos, bem como manter as documentações cadastrais das entidades, registros e relatórios de doações, visitas e outros meios de acompanhamento das doações, à disposição dos órgãos de controle social, pelo período de cinco anos.

9.3.2 Efetuar semanalmente o registro das entregas em sistema informatizado próprio, capaz de emitir relatórios que registram a movimentação de alimentos. A ausência de lançamento em duas oportunidades, desde que comunicada pelo Núcleo Regional da Agricultura, poderá ser punida com a exclusão da entidade do programa, visto que o pagamento só é efetuado aos agricultores após a confirmação da entidade, sendo a prova do recebimento, como forma de prestação de contas do programa.

9.3.3 Para o caso de doação de cestas de alimentos, a entidade beneficiária deverá manter a guarda da lista das pessoas beneficiadas contendo, no mínimo, nome completo, nome da mãe e, quando possível, número do Cadastro de Pessoas Físicas - CPF e Número de Identificação Social – NIS.

**9.3.4 Manter minimamente a estrutura física, de equipamentos e de pessoal, necessários ao recebimento, separação, armazenamento e distribuição dos alimentos aos beneficiários, seguindo as normas sanitárias e se comprometendo por sua qualidade.**

## **10. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

10.1 Os gêneros alimentícios a serem adquiridos, deverão seguir o cronograma de entregas expedido pela contratante. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 50% do prazo de validade total recomendado pelo produtor.

10.2 Os alimentos serão recebidos provisoriamente pelo responsável na entidade beneficiária, para verificação de sua conformidade com a quantidade descrita no Projeto de Venda da contratada e na qualidade descrita nas especificações do Termo de Referência, e caso estejam adequadas, será feito seu recebimento definitivo, com o obrigatório registro no sistema eletrônico Compra Direta Paraná, mediante romaneio e senha pessoal e intransferível do responsável.

10.3 Dentre os 75 alimentos requisitados, 65 têm alta perecibilidade, e seu recebimento será considerado definitivo no dia seguinte ao da entrega, desde que observado o Manual de Recebimento e a Instrução Normativa, que serão enviados a todas as entidades beneficiárias.

10.4 Para os dez alimentos não perecíveis (açúcar mascavo, mel, arroz polido, arroz parboilizado, feijões em cores, feijão preto, fubá, farinha de milho, farinha de mandioca e suco de uva integral), será considerado o prazo de 30 dias para o recebimento definitivo."

**TABELA DE PREÇOS – CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021**

**ENTREGA SEMANAL**

<b>Grupo 01 - Frutas</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Abacate	kg	3,06	3,49
02	Abacaxi	kg	4,26	5,54
03	Banana caturra	kg	2,89	3,76
04	Banana prata/maçã	kg	4,05	4,28
05	Caqui	kg	4,27	5,55
06	Goiaba	kg	5,62	6,47
07	Jabuticaba	kg	4,99	4,99
08	Kiwi	kg	8,72	11,34
09	Laranja	kg	2,41	3,13
10	Maçã	kg	5,75	7,48
11	Mamão	kg	3,39	4,00
12	Manga	kg	4,43	5,09
13	Maracujá	kg	5,59	6,77
14	Melancia	kg	2,00	2,00
15	Melão	kg	4,02	5,23
16	Pera	kg	6,32	8,22
17	Pêssego	kg	4,68	5,04
18	Tangerina poncã	kg	3,06	3,98
19	Tangerinas (outras)	kg	3,38	3,48
20	Uva	kg	9,01	10,86

Padrão de Qualidade: Alimentos *in natura*, inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. Não podem: ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Devem possuir etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF

<b>Grupo 02 - Hortaliças</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Acelga	kg	4,21	5,47
02	Agrião	kg	7,71	9,64
03	Alface	kg	6,70	7,99
04	Almeirão	kg	5,81	7,15
05	Couve manteiga	kg	6,45	7,81
06	Escarola	kg	4,44	5,43
07	Espinafre	kg	6,70	8,71
08	Ervilha torta	kg	10,73	11,51
09	Pinhão	kg	7,15	8,03
10	Quiabo	kg	5,78	7,51
11	Rabanete	kg	5,05	5,29
12	Repolho	kg	2,62	3,35
13	Rúcula	kg	7,21	8,87

Padrão de Qualidade: Alimentos inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. Não podem: ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Devem possuir etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF.

<b>Grupo 03 – Legumes</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Abóbora descascada e picada (embalada a vácuo ou congelada)	kg	4,01	5,21
02	Abobrinha verde	kg	3,09	3,71
03	Batata doce	kg	2,61	3,39
04	Batata inglesa	kg	3,81	4,95
05	Batata salsa	kg	7,63	9,64
06	Berinjela	kg	3,44	4,47
07	Beterraba	kg	3,30	4,29
08	Brócolis	kg	5,28	6,86
09	Cará	kg	3,59	4,50
10	Cenoura	kg	3,54	4,60

11	Chuchu	kg	3,28	3,90
12	Couve flor	kg	5,11	6,64
13	Inhame	kg	4,52	5,88
14	Mandioca descascada e picada (a vácuo ou congelada)	kg	3,94	5,12
15	Milho verde com até 3 palhas	kg	4,42	5,54
16	Pepino	kg	3,31	4,30
17	Tomate	kg	4,00	5,20
18	Vagem	kg	7,80	8,35

Padrão de Qualidade: Alimentos inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. Não podem: ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Devem possuir etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF. Abóbora e mandioca: descascadas, cruas, picadas, embaladas, transportadas e armazenadas a vácuo ou congeladas, em pacotes transparentes, TERMO SOLDADOS, com etiqueta nutricional, forma de conservação e validade mínima de 7 dias. Proveniente de estabelecimento com licença sanitária. Milho verde: fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminação e desidratação. Pinhão: deve ser somente a semente da pinha madura.

Grupo 04 – Temperos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Alho nacional	kg	23,75	30,88
02	Cebola	kg	3,75	4,88
03	Cebolinha Verde	kg	10,54	13,70
04	Limão Taiti	kg	2,64	3,43
05	Molho de tomate	L	15,03	15,03
06	Pimentão	kg	4,46	5,80
07	Salsinha	kg	11,16	14,51

Padrão de Qualidade: Alimentos inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. Não podem: ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Devem possuir etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF. **NÃO É PERMITIDA A ENTREGA DE LIMÃO ROSA**

#### ENTREGA MENSAL

Grupo 05 – Panificados			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Cuca/bolo simples	kg	12,38	14,00
2	Pão caseiro fatiado1 (branco, integral, com grãos ou legumes)	kg	10,56	13,73

Padrão de Qualidade: pães fatiados\* em fatias finas, cuca e bolos embalados um a um, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e de congelamento, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária.

\*Os pães poderão ser entregues sem fatiar se a entidade solicitar por escrito.

<b>Grupo 6 – Complementos</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Açúcar mascavo	kg	10,71	12,05
02	Bolacha caseira	kg	18,93	19,78
03	Doce de frutas pastoso	kg	16,32	17,23
04	Mel até 1 kg	kg	22,55	26,23

Padrão de Qualidade: preparado de frutas e legumes são, isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos ou fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta. Não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente. É aceita a adição de acidulantes e pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural da pectina ou acidez da fruta. Embalagem plástica rígida ou vidro transparente, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor e CPF. Proveniente de local com licença sanitária. A embalagem do doce em pasta deverá ser de até 500 gramas e mel de até 1 kg.  
O MEL DEVE SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SIM/SIP/SIF/SISBI/SUSAF.

<b>Grupo 7 – Arroz</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Arroz polido até tipo 2	kg	3,83	4,98
02	Arroz parboilizado até tipo 2	kg	5,50	7,15

Padrão de Qualidade: Arroz classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2). Não é permitida a mistura de classes. Validade mínima de 12 meses. Embalagem plástica atóxica, transparente, termo soldada, resistente, de no máximo 5 kg, contendo denominação do produto, data de fabricação e validade, procedência, lote e informação nutricional.

<b>Grupo 08 - Feijão</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
01	Feijões de cor até tipo 2	kg	6,94	9,02
02	Feijão preto até tipo 2	kg	6,27	8,15

Padrão de Qualidade: O produto deve estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, apresentando cor, tamanho e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade mínima de 6 meses, embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termossoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação, fabricante, data de fabricação e validade e lote.

<b>Grupo 09 - Farinhas</b>			<b>Preços (R\$)</b>	
<b>Item</b>	<b>Alimento</b>	<b>Unidade</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>

01	Fubá	kg	4,00	5,20
02	Farinha de mandioca crua ou torrada, fina ou flocada	kg	6,90	7,11
03	Farinha de milho flocada (biju)	kg	4,00	5,20

Padrão de Qualidade: O produto deve estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, apresentando cor, tamanho e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade mínima de 6 meses, embalagem plástica atóxica, incolor, transparente, termossoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação, fabricante, data de fabricação e validade e lote.

Grupo 10 – Sucos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico 30%
01	Polpa de fruta congelada	kg	15,45	20,09
02	Suco de laranja integral	L	10,53	13,69
03	Suco de uva integral	L	9,87	12,17

Padrão de Qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA. A polpa congelada deve ter embalagem termo soldada com peso de até 1 kg, e os sucos em garrafas de 1 a 1,5 litro.

Grupo 11 - Ovos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	
01	Ovos (no mínimo tipo médio)	Dúzia	5,61	

Padrão de Qualidade: **Embalagens contendo de 12 a 30 ovos**, com etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, lote, indicar temperatura de armazenamento, possuir registro no SIM/SIP/SIF/SISBI/SUSAF. Grupo 1 ou 2 com a casca de cor branca ou avermelhada, classe A ou B, tipo I (extra) ou tipo II (grande) e peso deverá ser maior ou igual a 50g.

Curitiba, 16 de Julho de 2021.

Angelita Avi Pugliesi

Coordenação Estadual do Compra Direta Paraná

Márcia Cristina Stolarski

Chefe do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional