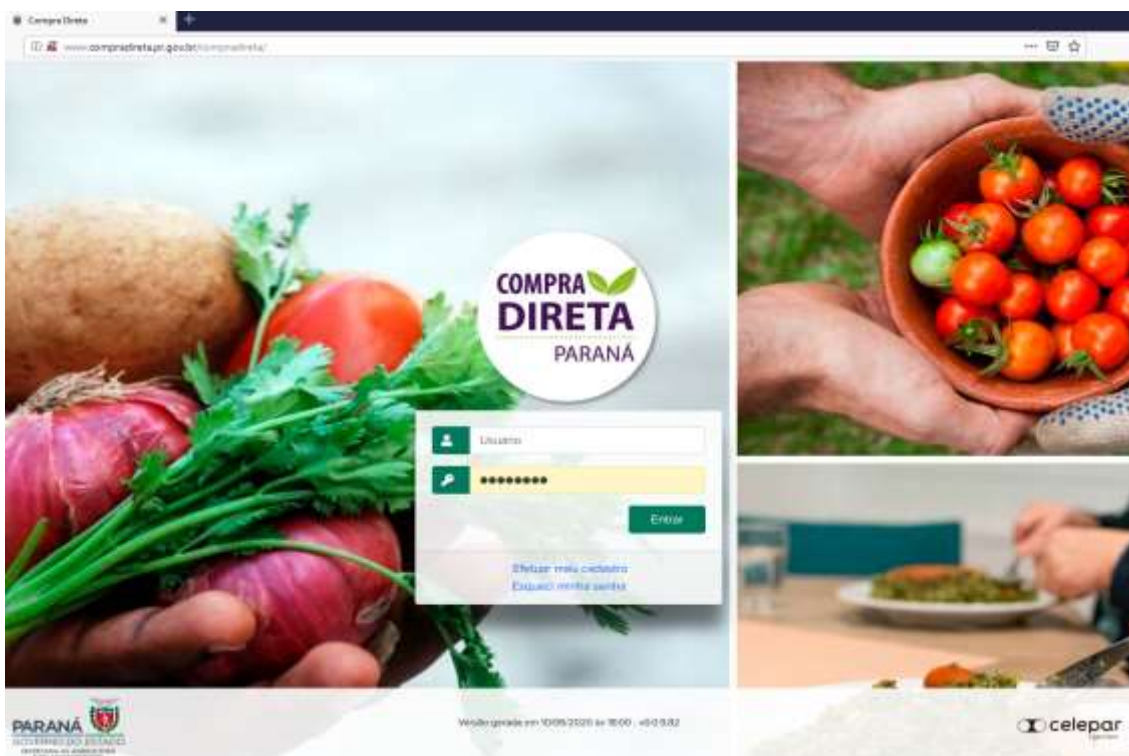


PROGRAMA COMPRA DIRETA PARANÁ

TUTORIAL PARA ACESSO DAS ENTIDADES BENEFICIÁRIAS AO SISTEMA ELETRÔNICO

1. Utilize o navegador Mozilla Firefox para acessar o sistema.
2. O endereço do sistema eletrônico Compra Direta Paraná é <http://www.compradireta.pr.gov.br/compradireta/>



3. Para ter acesso ao sistema, o responsável pela entidade beneficiária deve ter efetuado seu cadastro na Central de Segurança, e informado ao Núcleo Regional da Agricultura, quais os seus dados de acesso e entidade. O login e senha serão os mesmos utilizados na Central de Segurança.

4. A entidade deve consultar quais são as cooperativas que irão fornecer os alimentos para sua entidade, na opção "Projetos de Venda > Entidade beneficiária > **Consultar contratação**", da seguinte forma:

- ✓ Selecionar a Chamada Pública nº 004/2020, seu município, entidade e mês de fornecimento;
- ✓ Clicar em "Enviar".



- ✓ O sistema gerará um documento em PDF que deve ser impresso, para verificação no momento do recebimento. Neste documento, constarão os fornecedores, seu telefone, e-mail e os prováveis produtos a serem recebidos.
- ✓ A lista de alimentos do Projeto de Venda são os possíveis alimentos que a cooperativa produz, e não necessariamente os fornecidos, já que o projeto é feito por grupo de alimento. A Cooperativa poderá entregar todos ou somente alguns deles.

☒ Exemplo: no Projeto de Venda de sua entidade, constam 6 frutas, mas isto não significa que serão entregues todas, e sim

que essas são as frutas que em alguma semana poderá ser entregue.

- ✓ O valor do contrato da cooperativa com sua entidade pode ser executado de 3 a 6 meses, ou seja, se as quantidades forem excessivas, as entregas podem ser diluídas em mais prazo, ou mesmo remanejadas para outra entidade, sempre com autorização do Núcleo Regional da Agricultura.
- ✓ As entregas são realizadas nas periodicidades indicadas abaixo, conforme o grupo de alimentos, mas podem ser negociadas de comum acordo entre as partes, com ciência do técnico do Núcleo Regional.

Grupo de alimento	Periodicidade
Frutas, hortaliças, legumes, temperos	Semanal
Panificados, sucos, arroz, feijão, ovos, complementos	Mensal

- ✓ As entregas não serão feitas com notas fiscais, e sim comprovantes/romaneios de entrega, nos quais devem constar o nome do município, entidade e a descrição correta dos alimentos e seus respectivos preços.
- ✓ Cada alimento tem seu preço específico (Quadro 1), que deve obrigatoriamente estar correto no Romaneio de Entrega.
- ✓ O responsável pelo recebimento na entidade beneficiária deve:
 - a. Verificar se o romaneio de entrega refere-se a sua entidade, conferindo o município, nome da entidade, se a cooperativa é sua fornecedora e se os alimentos constam do Projeto de Venda impresso. No caso de divergência, entre em contato com o técnico da regional para receber a orientação;
 - b. Pesar os alimentos sempre que possível, conferindo visualmente a qualidade. Registrar seu **nome legível**, número do RG, assinar, e carimbar no verso;

- c. Armazenar os alimentos até a distribuição/utilização, seguindo as recomendações da Vigilância Sanitária, zelando pela sua integridade e higiene;
 - d. Separar e distribuir os alimentos seguindo as recomendações de higiene e distanciamento social preconizados pela Secretaria de Estado da Saúde para o período de pandemia (uso de máscaras, lavagem das mãos frequente, utilização de álcool gel e organizar as filas, visando o distanciamento social).
 - e. Guardar o romaneio em local seguro por cinco anos, para possíveis averiguações dos órgãos de controle.
 - f. O romaneio de entrega é um documento fiscal e **não pode** ser rasurado.
 - g. Não é permitido que no romaneio constem itens que não estejam sendo realmente entregues, ou seja, as entregas devem espelhar exatamente os alimentos e quantidades que estão sendo entregues.
 - h. Na lista de alimentos a serem recebidos, consta o grupo, o alimento e o tipo (convencional ou orgânico). Caso determinado alimento esteja marcado como "Convencional/Orgânico" significa que a cooperativa produz os dois tipos, 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 do item, conforme consta no romaneio.
- Exemplo: se estiver marcado caqui orgânico e convencional, atentar para registrar o tipo certo no sistema (Caqui convencional é R\$ 3,81 e Caqui orgânico é R\$ 4,95 o kg).
5. Para registrar o recebimento, a entidade deve selecionar a opção - Projeto de Venda > Entidade beneficiária > **Registrar recebimento**:
- a. As quantidades só podem ser registradas em valores "redondos", ou seja, não é possível registrar 14,5 quilos, devendo-se sempre arredondar para baixo, ou seja, registrar 14 quilos. O sistema não permite o uso de ponto ou vírgula);

- b. Não é possível registrar um valor maior do que a contratado, ou seja, se o valor máximo da entidade, durante todo o período do contrato com esta cooperativa, é de R\$ 1.000,00, o sistema não permitirá que seja registrado um valor acima deste;
 - c. É necessário informar a qualidade dos gêneros, e só existem os critérios "Bom" e "Razoável", porque não é permitido receber produtos com qualidade inferior, devendo a entidade negar o recebimento e acionar o Núcleo Regional da Agricultura;
 - d. 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 erro, os agricultores podem ter seu pagamento questionado;
 - e. No caso de não haver recebimento da cooperativa naquela semana, clicar no quadrado correspondente;
 - f. Em caso da entidade verificar, após gravar o recebimento, que fez um lançamento errado, deve retornar à mesma semana, clicar em excluir, descrever o motivo da alteração e gravar.
6. No caso de necessidade de remanejamento dos alimentos para outra entidade beneficiária, consulte o Núcleo Regional da Agricultura, que irá solicitar o cadastro da entidade à coordenação do Programa, e será gerada uma autorização para que a entidade acione uma funcionalidade de remanejamento no sistema.

Quadro 1 - RELAÇÃO DE PREÇOS

Os preços dos produtos é fixo durante toda a vigência do contrato e consta do Edital nº 004/2020 - SEAB.

ENTREGA SEMANAL

Grupo 01 - Frutas <i>in natura</i>			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abacate	Kg	2,89	3,76
02	Abacaxi	Kg	3,60	4,58
03	Banana caturra	Kg	2,59	3,37
04	Banana prata/maçã	Kg	3,69	4,24
05	Caqui	Kg	3,81	4,95
06	Goiaba	Kg	5,11	5,88
07	Jaboticaba	Kg	3,56	4,63
08	Kiwi	Kg	6,24	7,18
09	Laranja	Kg	2,34	3,04
10	Maçã	Kg	4,28	5,07
11	Mamão	Kg	3,99	5,19
12	Manga	Kg	4,75	5,46
13	Maracujá	Kg	5,04	6,55
14	Melancia	Kg	1,64	1,89
15	Melão	Kg	3,64	4,19
16	Morango	Kg	14,06	18,28
17	Pera	Kg	7,11	8,18
18	Pêssego	Kg	4,72	5,22
19	Tangerina poncã/mexerica/mimosa	Kg	3,23	4,20
20	Tangerinas (outras)	Kg	3,36	3,86
21	Uva	Kg	5,79	7,53

Padrão de Qualidade: Frutos 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.

Grupo 02 - Hortaliças			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Acelga	Kg	4,04	4,22
02	Agrião	Kg	6,99	7,09
03	Alface	Kg	5,86	6,17
04	Almeirão	Kg	5,62	6,07
05	Couve manteiga	Kg	6,18	7,41
06	Escarola	Kg	4,86	5,41
07	Espinafre	Kg	6,91	8,10
08	Ervilha torta	Kg	8,29	10,78
09	Pinhão	Kg	6,57	7,56
10	Quiabo	Kg	5,86	7,09
11	Rabanete	Kg	4,76	6,10

12	Repolho	Kg	2,40	3,12
13	Rúcula	Kg	7,20	7,45

Padrão de Qualidade: Frutos 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.

Grupo 03 – Legumes e tubérculos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Abóbora descascada e picada (embalada a vácuo ou congelada)	Kg	4,60	5,50
02	Abobrinha verde	Kg	2,88	3,52
03	Batata doce	Kg	2,53	3,29
04	Batata inglesa	Kg	3,69	4,83
05	Batata salsa	Kg	6,83	7,85
06	Berinjela	Kg	3,22	4,19
07	Beterraba	Kg	3,21	4,17
08	Brócolis	Kg	5,83	6,70
09	Cará	Kg	3,23	4,50
10	Cenoura	Kg	3,30	4,29
11	Chuchu	Kg	2,63	3,34
12	Couve flor	Kg	4,98	5,57
13	Inhame	Kg	3,91	5,08
14	Mandioca descascada e picada (a vácuo ou congelada)	Kg	3,95	4,81
15	Milho verde com até 3 palhas	Kg	4,49	5,97
16	Pepino	Kg	3,14	4,06
17	Tomate	Kg	4,57	5,94
18	Vagem	Kg	7,43	9,72

Padrão de Qualidade: Frutos 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, 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	17,58	22,57
02	Cebola	Kg	3,71	4,82
03	Cebolinha Verde	Kg	9,79	11,85
04	Limão	Kg	2,27	3,07
05	Molho de tomate	L	8,31	10,80
06	Pimentão	Kg	5,05	6,69
07	Salsinha	Kg	10,99	12,60

Padrão de Qualidade: Frutos 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.

ENTREGA MENSAL

Grupo 05 – Panificados			Preços (R\$)	
	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
1	Cuca/bolo simples	Kg	11,23	14,60
2	Pão caseiro fatiado ¹ (branco, integral, com grãos ou legumes)	Kg	9,42	12,25

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.

¹Os pães poderão ser entregues sem fatiar se a entidade solicitar por escrito.

Grupo 6 – Complementos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Açúcar mascavo	Kg	11,10	14,43
02	Bolacha caseira	Kg	15,52	20,18
03	Doce de frutas pastoso/geleia	Kg	17,88	20,56
04	Mel até 1 kg	Kg	17,00	22,10

Padrão de qualidade: preparado de frutas sãs, isentas de matéria terrosa, de 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.

Grupo 7 – Arroz & Fubá			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Arroz polido até tipo 2	Kg	3,78	4,91
02	Arroz parboilizado até tipo 2	Kg	3,53	4,59
03	Fubá	Kg	4,04	4,16

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, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação, fabricante, data de fabricação e validade e lote.

Grupo 08 - Feijão			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico
01	Feijão cores até tipo 2	Kg	6,16	6,64
02	Feijão preto até tipo 2	Kg	5,38	6,99

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, termosoldada, resistente, de no máximo 1 kg, contendo denominação, fabricante, data de fabricação e validade e lote.

Grupo 09 – Sucos			Preços (R\$)	
Item	Alimento	Unidade	Convencional	Orgânico 30%
01	Polpa de fruta congelada	Kg	13,80	17,94
02	Suco de laranja integral	L	9,67	12,21
03	Suco de uva integral	L	10,67	13,87

Padrão de qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, registro no MAPA.

Grupo 10 - Ovos			Preço
Item	Alimento	Unidade	Convencional
01	Ovo (no mínimo tipo médio)	Dúzia	4,22

Padrão de qualidade: etiqueta nutricional, validade, nome do produtor, lote, indicar temperatura de armazenamento, possuir registro no SIM/SIP/SIF/SISBI/SUASA/SUSAF.

Curitiba, 19 de julho de 2020.

Angelita Avi Pugliesi
Coordenação do Programa Compra Direta Paraná

Márcia Cristina Stolarski
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional