



| PROPOSTA TÉCNICA DE DEMANDA - PTD  |                          |
|--|--------------------------|
| ÓRGÃO: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEE-DF   | CNPJ: 00.394.676/0001-07 |
| CONTATO: Sara Miranda de Oliveira Viana  |                          |
| EMAIL: diae.suape@se.df.gov.br   | TELEFONE: (61)3318-2956  |
| <b>01 - DESCRIÇÃO DA DEMANDA:</b>  |                          |
| <p>Aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis "<b>queijo muçarela, manteiga com sal e iogurte natural integral</b>" diretamente da agricultura familiar, para fornecimento aos alunos da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas Conveniadas atendidas pelo Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal – PAE-DF.</p> <p>A referida aquisição será realizada em atenção à Lei Distrital nº 5.771, de 14/12/2016, que dispõe sobre a aplicação dos recursos financeiros oriundos do Tesouro do Distrito Federal na alimentação escolar; nos moldes da Lei Distrital nº 4.752/2012, que dispõe sobre a criação do Programa de Aquisição da Produção da Agricultura – PAPA/DF e Decreto Distrital nº 33.642/2012 que regulamentam o Programa de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar - PAPA-DF.</p> <p>A contratação visa a oferta de refeições adequadas e saudáveis aos estudantes da rede pública de ensino do Distrito Federal, com base nos cardápios previamente elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas em observância às legislações vigentes. Ademais, os produtos fornecidos pela Agricultura Familiar serão uma garantia de comercialização para o mercado institucional, uma alternativa para o combate à pobreza rural, visando a promoção do desenvolvimento econômico local.</p>   |                          |
| <b>02 - JUSTIFICATIVA:</b>   |                          |
| <p>A alimentação escolar está prevista na Constituição Federal da República Federativa do Brasil em seu art. 208, que garante como dever do Estado com a educação o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.</p> <p>Ainda, além de dever do Estado a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas, dentre elas, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados.</p> <p>Ademais, destaca-se que a alimentação escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.</p> <p>O Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal - PAE-DF visa garantir a oferta de uma alimentação adequada, com cardápios que utilizem produtos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.</p> <p>Constitui público beneficiário atendido pelo PAE-DF cerca de 455.419 alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas Conveniadas, rurais e urbanas, de ensino especial e, de regime parcial e integral, que engloba as seguintes modalidades: educação infantil (creches e pré-escolas), ensino fundamental (do 1º ao 9º ano), ensino médio (básico e profissionalizante) e educação de jovens e adultos, de acordo com o Censo Escolar – SEE/DF 2024. Assim, são servidas no Distrito Federal, cerca de 489.951 mil refeições/dia em cerca de 689 Unidade Escolares, durante os 200 dias letivos do ano.</p> <p>A pretensa aquisição do gênero alimentício constante na presente Proposta Técnica de Demanda tem por objetivo diversificar os cardápios e refeições ofertadas aos estudantes beneficiados pelo PAE/DF, uma vez que os gêneros alimentícios em tela, são uma excelente fonte de aminoácidos essenciais, zinco, vitamina D e cálcio.</p> <p>A aquisição de "<b>queijo muçarela, manteiga com sal e iogurte natural integral</b>" proporcionará a oferta de uma alimentação adequada e saudável, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde, com cardápios previamente estabelecidos por nutricionista técnico do Programa, que utilizem produtos variados, adequados em macro e micronutrientes, fonte de proteínas, rico em vitaminas e minerais, seguros quanto a qualidade higiênico-sanitária, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, contribuindo assim, para a formação de hábitos alimentares saudáveis, fortalecendo o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, bem como atuando na melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde, atendendo ao preconizado nas seguintes normas: Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações; IQ COSAN (Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - 2018) índice de qualidade utilizado para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar elaborados no âmbito do PNAE; Decreto nº 36.900, de 23 de novembro de 2015, que regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal; Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2ª edição, 2014), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, composta essencialmente por alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados, isentos de gorduras trans, com concentrações adequadas de carboidratos, sódio, lipídios, proteínas, fibras, dentre outros nutrientes, que respeite os hábitos alimentares locais e que possuem alto valor nutritivo; RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários dos alimentos, e suas atualizações e Resolução nº 623, de 09 de março de 2022 que dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.</p> <p>Destaca-se que os gêneros alimentícios propostos para essa aquisição são característicos de alimentos consumidos no Brasil, tendo uma grande importância em função dos hábitos alimentares do brasileiro, ou seja, são alimentos tradicionalmente presentes no cardápio das famílias brasileiras. Na produção de refeições em sistemas de alimentação coletiva, no caso, o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal, é preciso dispor de alimentos adequados sob o ponto de vista da qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária. Considerando que as refeições doces ocorrem na frequência de 1 preparação por dia no cardápio do Ensino Fundamental, conforme cardápio com maior volume de refeições dentro do PAE/DF, é de suma importância a aquisição dos gêneros supracitados, visto que são a base para o preparo das refeições doces, possibilitando assim a elaboração de diferentes cardápios nutricionalmente balanceados e em conformidade com as recomendações nutricionais preconizadas pelo FNDE/PNAE-IQ COSAN/2018.</p> <p>Os gêneros a serem adquiridos estão previstos nas preparações a serem ofertadas nos cardápios da alimentação escolar tais como pão com queijo, iogurte com frutas, pão com manteiga, vitaminas de frutas, entre outras. A escolha dos nutrientes que compõem cada alimento, os tipos de embalagens e suas gramaturas, e os requisitos e exigências necessários para a oferta dos produtos estão de acordo com os produtos tradicionalmente encontrados nos mercados locais e as logísticas de entregas dos fornecedores.</p> <p>Além disso, ressalta-se que os referidos produtos alimentícios possuem padrões de identidade e qualidade objetivamente definidos, com especificações usuais de mercado, proporcionando aquisições de produtos alimentícios de maior qualidade.</p> <p>Ainda, cabe salientar que essa pretensa aquisição vem em atendimento a Lei Distrital nº 5.771, de 14 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a aplicação dos recursos financeiros oriundos do Tesouro do Distrito Federal na alimentação escolar e dá outras providências, art. 2º, <i>in verbis</i>:</p> <p>"Art. 2º Fica instituída a obrigatoriedade de que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros oriundos do Tesouro do Distrito Federal que são utilizados na aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar sejam utilizados na aquisição de alimentos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.</p> <p>Parágrafo único. Para fazer jus ao disposto no caput, as propriedades devem estar localizadas no Distrito Federal ou em cidades que fazem parte da Região Integrada de Desenvolvimento Econômico – RIDE-DF. (Parágrafo acrescido pela Lei 6.537 de 13/04/2020).</p> |                          |
| <b>03 - FOLHETOS DESCRITIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>  |                          |
| <p><b>1. IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b></p> <p><b>a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA):</b> é o produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final). Ingredientes obrigatórios: Leite integral pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e/ou leite em pó e fermento lácteo. O produto não deverá conter açúcar, amido modificado, edulcorantes, conservantes e aromatizantes. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto deverá ser obtido, processado, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias, de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá conter o número do registro e o carimbo de Inspeção Sanitária do setor apropriado, conforme legislação pertinente.</p> <p>Referências:<br/>- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.</p> <p><b>b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aspecto:</b> Consistência pastosa.</li><li>• <b>Cor:</b> Branco sem manchas ou pontos de outra coloração.</li><li>• <b>Sabor e odor:</b> Sabor ácido característico sem odor e sabor estranho.</li></ul> <p>Referência:<br/>- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.</p> <p><b>c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Crítérios macroscópicos:</b> O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.</li><li>• <b>Crítérios microscópicos:</b> O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.</li><li>• <b>Areia ou cinzas insolúveis em ácido:</b> no máximo 1,5%.</li><li>• <b>Ácaros mortos:</b> Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.</li></ul>  |                          |

- Critérios microbiológicos:

| Microorganismos       | Critério de Aceitação | Situação | Norma            |
|-----------------------|-----------------------|----------|------------------|
| Coliformes/g (30°C)   | n=5 c=2 m=10 M=100    | 4        | FIL73A:1985      |
| Coliformes/g (45°C)   | n=5 c=2 m<3 M=10      | 4        | APHA 1992c.24(1) |
| Salmonela sp/25g      | n=5 c=0 m=Aus         | -        | -                |
| Escherichia coli/g    | n=5 c=2 m=3 M=10      | -        | -                |
| Bolores e leveduras/g | n=5 c=2 m=50 M=200    | 2        | FIL94B:1990      |

Referências:

- IN nº 161, de 01 de julho de 2022, ANVISA.
- RDC nº 623, de 09 de março de 2022, ANVISA.
- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G DO PRODUTO - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:**

- **Matéria gorda:** mínima de 3,0 g
- **Proteína láctea:** mínimo 2,9 g
- **Acidez (g de ácido láctico/100 g):** 0,6 a 1,5g
- **Contagem de bactérias lácticas viáveis totais (ufc/g):** mín. 107

Referências:

- Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.

**e) OUTRAS PESQUISAS:**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Observações:**

Os dados da análise laboratorial que deverão ser apresentados devem fazer referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, bem como aos valores nutricionais apresentados no rótulo do produto apresentado a SEEDF. Assim como outros dados que em caso específico poderão ser solicitados, de acordo com o descrito no item "e" acima.

Ainda, conforme RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, será considerada a tolerância +/- 20% dos valores nutricionais declarados no rótulo em relação aos valores nutricionais apresentados em Laudo Laboratorial, desde que não ultrapassem os valores nutricionais (mínimos/máximos), estabelecidos no item d) deste descrito acima.

**f) APRESENTAÇÃO:** A embalagem deve estar de acordo com a(s) legislação(ões) vigente(s), no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

**Embalagem Primária:** A embalagem primária poderá ser:

- **Opção A:** Saco ou "sachet" de polietileno de baixa densidade (PEBD) atóxico, inodoro, opaco, resistente, termosoldado, em material aprovado para contato direto com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS; Resolução nº 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução RDC nº 51/10 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução RDC nº 52/10 de 26/11/2010 - ANVISA e Resolução RDC nº 56 de 16/11/2012).

- **Opção B:** Garrafa de polietileno (PEAD), polipropileno (PP) ou poliestireno, atóxica, inodora, opaca, com tampa e corpo em material aprovado para contato direto com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS; Resolução nº 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução RDC nº 51/10 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução RDC nº 52/10 de 26/11/2010 - ANVISA e Resolução RDC nº 56 de 16/11/2012), preferencialmente lacrada (com selo de alumínio ou lacre externo), com tampa plástica, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a sua abertura.

**Informações obrigatórias na embalagem primária:** As informações da embalagem primária deverão estar claras e legíveis, com impressões resistentes e duradouras, que não saiam facilmente da embalagem primária, assim como não se percam informações durante o transporte e o armazenamento do produto. Deverão ser fabricadas conforme legislação vigente específica para o mercado interno. Na rotulagem adotada, deverão conter no mínimo: denominação de venda do produto de origem animal (nome, lista de ingredientes, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importados, carimbo oficial da Inspeção Federal, CNPJ ou CPF, nos casos em que couber, instruções sobre a conservação do produto, identificação do lote, prazo de validade, indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----", nos produtos sujeitos ao registro, ou indicação da expressão "Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento", nos produtos isentos de registro, instruções sobre o preparo e uso do produto, quando necessário, e informação nutricional de acordo com os regulamentos técnicos de embalagem específicos para o respectivo produto alimentício, no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas e em conformidade com Código de Defesa do consumidor. Não serão aceitos rótulos com informações ilegíveis, borradas e com tinta de fácil remoção, bem como rótulos facilmente destacáveis nas embalagens primárias. A rotulagem deverá também atender as especificações técnicas da ANVISA, Inmetro e obedecer às recomendações do Código de Defesa do Consumidor.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade ou etiquetas adesivas de alta aderência, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

No ato da contratação, a CONTRATADA deverá apresentar 01 unidade do produto licitado com a inscrição em marca indelével "PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA", na embalagem primária, a fim de que a CONTRATANTE possua um exemplar do gênero licitado que servirá como referência de padronização para as futuras entregas.

Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, eles deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente.

**Peso Líquido Unitário:** Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 g (quinhentas gramas) a 1,3 kg (um quilo e trezentos gramas).

**Embalagem Secundária:** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias. Nota: Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A caixa deverá apresentar impressas ou em etiqueta indelével as seguintes informações facilmente visíveis: nome da empresa fabricante, o nome do produto e marca.

**g) PRAZO DE VALIDADE**

O prazo de validade mínimo no momento da entrega nas Unidades Escolares é de 40 dias partir da data de fabricação/envase.

- O produto deverá ser mantido sob refrigeração a uma temperatura de 1°C a 10 °C

**h) ROTULAGEM:**

A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observar as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75 de 2020; RDC nº 727/2022; Lei 10.674/2003, IN nº 22/2005, Portaria Nº 240/2021 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificações da proposta. Não serão aceitos rótulos facilmente destacáveis das embalagens primárias. Os rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão ser de material indelével, litografado e duradouro.

**i) CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:**

O produto deverá ser transportado em veículo limpo e seco, que tenha condições de manter a temperatura adequada do produto de 01 a 10°C e livre de substâncias ou produtos que possam contaminá-los ou danificá-los de acordo com as Boas Práticas de Transportes, e que seja apropriado para o transporte de alimentos. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O transporte deverá ser em veículo de carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade competente. Ele deverá ainda possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário, e a manutenção da temperatura adequada. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.

**2.QUEIJO MUÇARELA**

**a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA):** Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. É o produto obtido pela coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e /ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriada e Cloreto de

Sódio. Ingredientes opcionais: Cultivo de bactérias lácticas específicas e Cloreto de cálcio. Não deverá conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deverá ser apresentado como peça inteira, seguindo o formato tradicional, ou seja, formato retangular. O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15o Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos e biológicos que garantam a inocuidade do produto. O produto deverá ser obtido, processado, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias, de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá conter o número do registro e o carimbo de Inspeção Sanitária do setor apropriado, conforme legislação pertinente.

Referências:

- Portaria MAPA nº 364, de 4 de setembro de 1997.

**b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:**

- **Consistência:** Semidura e semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- **Textura:** Fibrosa, elástica e fechada.
- **Cor:** Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- **Sabor:** Láctico, pouco desenvolvido e ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- **Odor:** Láctico, pouco perceptível.
- **Crosta:** não possui.
- **Olhadura:** Não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

Referências:

- Portaria MAPA nº 364, de 4 de setembro de 1997.

**c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:**

- **Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores):** ausência.
- **Matérias estranhas microscópicas (sujidades):** ausência.
- **Areia ou cinzas insolúveis em ácido:** no máximo 1,5%.
- **Ácaros mortos:** no máximo 25 em 225g.
- **Critérios microbiológicos:**

| Microorganismos   | Critério de Aceitação | Categoria I.C.M.S.F | Métodos de Análises |
|---|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Coliformes/g (30°C)   | n=5 c=2 m=1000 M=5000 | 5                   | FIL 73 A:1995       |
| Coliformes/g (45°C)   | n=5 c=2 m=100 M=500   | 5                   | APHA 1992 c: 24(1)  |
| Salmonella spp/25g  | n=5 c=0 m=0           | 10                  | FIL 93 A: 1985      |
| Estafilococcus cog.pos/g  | n=5 c=2 m=100 M=1000  | 5                   | FIL 145: 1990       |
| Escherichia coli/g para queijos com umidade igual ou acima de 46% | n=5 c=1 m= 100 M=1000 | -                   | -                   |
| Escherichia coli/g para queijos com umidade abaixo de 46%         | n=5 c=2 m= 10 M=100   | -                   | -                   |
| Listeria Monocytogenes/25g  | n = 5 c=0 m=0         | 10                  | FIL 143:1990        |
| Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)                              | n = 5 c=0 m=0         | -                   | -                   |

**CONTAMINANTES:**

- **Aflatoxina M1** - máximo de 2,5 mcg/kg.

Referências:

- Portaria Mapa nº 837, de 18 de junho de 2018, MAPA.

- RDC nº 623, de 09 de março de 2022, ANVISA.

- IN nº 161 de 01 de julho de 2022, ANVISA.

- IN nº 160 de 01 de julho de 2022, ANVISA.

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G DO PRODUTO - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:**

- **Umidade:** Umidade g/100: Máximo 60,0
- **Matéria Gorda ou Extrato seco g/100g:** mínimo 35
- **Sódio:** Máximo 506mg

Referências:

- Portaria MAPA nº 364, de 4 de setembro de 1997, MAPA.

- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2025. [Acesso em: 23/04/25]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

**e) OUTRAS PESQUISAS:**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Observações:**

Os dados da análise laboratorial que deverão ser apresentados devem fazer referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, bem como aos valores nutricionais apresentados no rótulo do produto apresentado a SEEDF. Assim como outros dados que em caso específico poderão ser solicitados, de acordo com o descrito no item "e" acima.

Ainda, conforme RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, será considerada a tolerância +/- 20% dos valores nutricionais declarados no rótulo em relação aos valores nutricionais apresentados em Laudo Laboratorial, desde que não ultrapassem os valores nutricionais (mínimos/máximos), estabelecidos no item d) deste descrito acima.

#### f) APRESENTAÇÃO:

Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno termoencolhível, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. A embalagem deve estar de acordo com a(s) legislação(ões) vigente(s), no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

**Informações obrigatórias na embalagem primária:** As informações da embalagem primária deverão estar claras e legíveis, com impressões resistentes e duradouras, que não saiam facilmente da embalagem primária, assim como não se percam informações durante o transporte e o armazenamento. Deverão ser fabricadas conforme legislação vigente, especificada para o mercado interno. Na rotulagem adotada, deverão conter no mínimo: nome do produto, lista de ingredientes (quando aplicável), peso líquido, modo de preparo (quando aplicável), recomendações de conservação do produto, nome do produtor e endereço do fabricante, carimbo oficial de Inspeção Federal, indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----", nos produtos sujeitos ao registro, ou indicação da expressão "Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento", nos produtos isentos de registro, data de validade, número do lote e informação nutricional de acordo com os regulamentos técnicos de embalagem específicos para o respectivo produto alimentício, no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas e em conformidade com Código de Defesa do consumidor. Não serão aceitos rótulos com informações ilegíveis, borradas e com tinta de fácil remoção, bem como rótulos facilmente destacáveis nas embalagens primárias.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

No ato da contratação, a CONTRATADA deverá apresentar 01 unidade do produto lícitado com a inscrição em marca indelével "PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA", na embalagem primária, a fim de que a CONTRATANTE possua um exemplar do gênero lícitado que servirá como referência de padronização para as futuras entregas.

Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, eles deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente.

**Peso Líquido Unitário:** O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente 4,0kg (quatro quilogramas).

**OBS:** Caso o queijo muçarela tenha uma umidade compreendida entre 52 e 60% m/m e seja embalado com o soro remanescente de sua obtenção ou com uma solução salina citratada, deverá ser considerado o peso drenado para fins de verificação de quilos recebidos na Unidade Escolar. Devendo, portanto, o peso final, após desprezar a solução, conter aproximadamente 4,0kg por barra ou peça.

#### Embalagem secundária:

**Opção 1:** caixas plásticas de polietileno de alta densidade, vazadas, resistente a baixas temperatura, confeccionadas em material atóxico, as quais deverão ser limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas assegurando uma adequada conservação do produto.

**Opção 2:** Deverá ser de caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva de polipropileno, resistente a danos, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Na caixa de papelão deverá conter as seguintes informações de forma indelével, litografada e duradoura: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa, lote e data de validade, recomendações de empilhamento máximo e condições de armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**g) PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter validade mínima de 02 (dois) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

**h) ROTULAGEM:** A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observar as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75 de 2020; RDC nº 727/2022; Lei 10.674/2003, IN nº 22/2005, Portaria Nº 240/2021 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificações da proposta. Não serão aceitos rótulos facilmente destacáveis das embalagens primárias. Os rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão ser de material indelével, litografado e duradouro.

**i) CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:** o queijo muçarela deverá ser conservado, até e durante a sua expedição, a uma temperatura não superior a 12°C e, no caso de conteúdos de umidade compreendidos entre 55 e 60% m/m, a mesma não excederá aos 8°C. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo de carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade competente. Ele deverá ainda possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.

### 3. MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE

**a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA):** Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca e Cloreto de sódio (manteiga salgada). Ingredientes opcionais: fermento láctico selecionados (manteiga maturada). Aditivos e coadjuvantes de tecnologia podem ser acrescidos desde que aprovados pela legislação vigente. O produto não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deve ser fabricado com matérias-primas são e limpas, em perfeito estado de conservação e isentas de matéria terrosa e de parasitas. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto deverá estar de acordo com as Normas Técnicas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, Inmetro, bem como as normas técnicas locais. O produto deverá ser obtido, processado, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias, de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá conter o número do registro e o carimbo de Inspeção Sanitária do setor apropriado, conforme legislação pertinente.

Referências:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.

#### b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

- **Consistência:** Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C.
- **Textura:** textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
- **Cor:** Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração.
- **Sabor e odor:** Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

Referência:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.

#### c) CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:

- **Critérios macroscópicos:** O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.
- **Critérios microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.
- **Areia ou cinzas insolúveis em ácido:** no máximo 1,5%.
- **Ácaros mortos:** Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
- **Critérios microbiológicos:**

| Microorganismos       | Critério de Aceitação | Categoria I.C.M.S.F | Métodos de Análises  |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Coliformes totais/g   | n=5 c=2 m=10 M=100    | 5                   | FIL 73A: 1985        |
| Coliformes/g (a 45°C) | n=5 c=2 m< 3 M=10     | 5                   | APHA(*) 1992 cap. 24 |
| Salmonela sp/25g      | n=5 c=0 m=0           | 10                  | FIL 93A: 1985        |

|                          |                     |   |               |
|--------------------------|---------------------|---|---------------|
| Estafilococcus cog.pos/g | n=5 c=1 m=10 M=100  | 8 | FIL 145: 1990 |
| Escherichia coli/g       | n=5 c=2 m= <3 M=10  | - | -             |
| Bolores e leveduras/g    | n=5 c=2 m=103 M=104 | - | -             |

**Referências:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.
- IN nº 161, de 01 de julho de 2022, ANVISA.
- RDC nº 623, de 09 de março de 2022, ANVISA.

**d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G DO PRODUTO - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:**

- **Umidade:** máximo de 16%
- **Matéria Gorda:** mínimo de 80% para manteiga com sal
- **Extrato Seco Desengordurado:** máximo 2%
- **Acidez na Gordura:** máximo 3 milimoles/100 gramas de matéria gordas
- **Índice de Peróxido:** máximo de 1 meq. de peróxido/kg de matéria gordas
- **Sódio:** Máximo 578 mg.

**Referências:**

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2025. [Acesso em: 23/04/25]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

**e) OUTRAS PESQUISAS:**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**Observações:**

Os dados da análise laboratorial que deverão ser apresentados devem fazer referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, bem como aos valores nutricionais apresentados no rótulo do produto apresentado a SEEDF. Assim como outros dados que em caso específico poderão ser solicitados, de acordo com o descrito no item "e" acima.

Ainda, conforme RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, será considerada a tolerância +/- 20% dos valores nutricionais declarados no rótulo em relação aos valores nutricionais apresentados em Laudo Laboratorial, desde que não ultrapassem os valores nutricionais (mínimos/máximos), estabelecidos no item d) deste descrito acima.

Ainda, conforme RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, será considerada a tolerância +/- 20% dos valores nutricionais declarados no rótulo em relação aos valores nutricionais apresentados em Laudo Laboratorial, desde que não ultrapassem os valores nutricionais (mínimos/máximos) estabelecidos no Item d) deste Folheto Descritivo.

**f) APRESENTAÇÃO:** A embalagem deve estar de acordo com a(s) legislação(ões) vigente(s), no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

**Embalagem Primária:** A embalagem primária do produto deverá ser em potes de polipropileno, atóxicos e resistentes com lacre interno e tampa. O lacre não poderá ser facilmente destacado no momento da abertura da tampa.

**Informações obrigatórias na embalagem primária:** As informações da embalagem primária deverão estar claras e legíveis, com impressões resistentes e duradouras, que não saiam facilmente da embalagem primária, assim como não se percam informações durante o transporte e o armazenamento do produto. Deverão ser fabricadas conforme legislação vigente específica para o mercado interno. Na rotulagem adotada, deverão conter no mínimo: denominação de venda do produto de origem animal (nome), lista de ingredientes, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, carimbo oficial da Inspeção Federal, CNPJ ou CPF, nos casos em que couber, instruções sobre a conservação do produto, identificação do lote, prazo de validade, indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----", nos produtos sujeitos ao registro, instruções sobre o preparo e uso do produto, quando necessário, e informação nutricional de acordo com os regulamentos técnicos de embalagem específicos para o respectivo produto alimentício, no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas e em conformidade com Código de Defesa do Consumidor. Não serão aceitos rótulos com informações ilegíveis, borradas e com tinta de fácil remoção, bem como rótulos facilmente destacáveis nas embalagens primárias. A rotulagem deverá também atender as especificações técnicas da ANVISA, Inmetro e obedecer às recomendações do Código de Defesa do Consumidor.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

No ato da contratação, a CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, com a inscrição em marca indelével "PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA", na embalagem primária, a fim de que a CONTRATANTE possua um exemplar do gênero licitado que servirá como referência de padronização para as futuras entregas.

Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos e/ou lactose, eles deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente.

**Peso Líquido Unitário:** Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 (duzentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).

**Embalagem Secundária:** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias. Nota: Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**g) PRAZO DE VALIDADE**

- O produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

**h) ROTULAGEM:**

A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observar as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75 de 2020; RDC nº 727/2022; Lei 10.674/2003; IN nº 22/2005, Portaria Nº 240/2021 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificações da proposta. Não serão aceitos rótulos facilmente destacáveis das embalagens primárias. Os rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão ser de material indelével, litografado e duradouro.

**i) CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:**

O produto deverá ser transportado em veículo limpo e seco, que tenha condições de manter a temperatura adequada do produto a no máximo 7°C e livre de substâncias ou produtos que possam contaminá-los ou danificá-los de acordo com as Boas Práticas de Transportes, e que seja apropriado para o transporte de alimentos. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O transporte deverá ser em veículo de carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade competente. Ele deverá ainda possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.

**4. DOS PRAZOS E ENTREGAS DOS GÊNEROS**

4.1. Durante o ano letivo, serão elaborados de 06 (seis) a 07 (sete) Plano de Distribuição de Gêneros Perecíveis - PDGPs, cada um referente a uma distribuição, sendo cada distribuição **com pelo menos 30 dias letivos**, podendo a periodicidade das entregas, em cada uma das Unidades Escolares, ser **SEMANAL, QUINZENAL** ou conforme planejamento elaborado pela GPAE.

4.2. As entregas serão realizadas na **modalidade de entrega porta a porta**, ou seja, diretamente nos endereços das cerca de 689 Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, com base no Planejamento e Distribuição de Gêneros Perecíveis (PDGP), a ser definido pela CONTRATANTE.

4.3. As entregas deverão cumprir o cronograma estabelecido pelo setor de alimentação escolar, ou seja, das 08h às 11:30h e das 14h às 17:30h, de segunda à sexta-feira, em dias úteis.

4.3.1. As entregas realizadas nas Unidades Escolares Rurais deverão ocorrer nos horários das 08h às 16h, de segunda à sexta-feira, em dias úteis.

4.4. Após emissão da(s) Nota(s) de Empenho, que poderá ser para uma ou mais distribuições, será encaminhado o cronograma de entrega dos quantitativos do gênero. A CONTRATADA será oficiada, com pelo menos **10 (dez) dias úteis** de antecedência da data do início das entregas, em relação ao quantitativo a ser entregue, bem como os períodos de entregas estipulados pelo setor de alimentação escolar.

4.4.1. Poderá haver alterações no quantitativo ora apresentada na Proposta Técnica Demanda.

| 5. QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS  |         |       |   |                    |                  |
|--|---------|-------|---|--------------------|------------------|
| Relação dos Gêneros para Aquisição   |         |       |   |                    |                  |
| ITEM   | QUANT.  | UNID. | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA   | CUSTO UNITÁRIO R\$ | CUSTO TOTAL R\$  |
| <b>Região de Distribuição 01 - Brasília, Ceilândia e Taguatinga</b>                                |         |       |   |                    |                  |
| 1  | 7.219   | Kg    | <b>MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> - Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por procedimentos tecnologicamente adequados. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio (manteiga salgada). Ingredientes opcionais: fermento lácticos selecionados (manteiga maturada. O produto não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. Embalagem primária: deverá ser em potes de polipropileno, atóxicos e resistentes com lacre interno e tampa. O lacre não poderá ser facilmente destacado no momento da abertura da tampa. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 a 500 g. Prazo de validade: mínima de 03 (três) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF.  | R\$ 43,70          | R\$ 315.470,30   |
| 2  | 75.640  | kg    | <b>QUEIJO MUÇARELA</b> - Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. É o produto obtido pela coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e /ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriada e Cloreto de Sódio. Ingredientes opcionais: Cultivo de bactérias lácticas específicas e Cloreto de cálcio. O produto não deverá conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deverá ser apresentado como peça inteira, seguindo o formato tradicional, ou seja, formato retangular. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, termoencolhível, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente 4,0kg. Prazo de Validade: validade mínima de 02 meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF. | R\$ 35,33          | R\$ 2.672.361,20 |
| 3  | 221.003 | kg    | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> - É o produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final). Ingredientes obrigatórios: Leite integral pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e/ou leite em pó e fermento lácteo. O produto não deverá conter açúcar, amido modificado, edulcorantes, conservantes e aromatizantes. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá ter a capacidade de 500g a 1,3 kg. Prazo de validade: mínima de 40 dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.                                       | R\$ 17,00          | R\$ 3.757.051,00 |
| <b>Região de Distribuição 02 - Gama, Santa Maria, Recanto das Emas e Samambaia</b>                 |         |       |   |                    |                  |
| 4  | 7.211   | Kg    | <b>MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> - Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por procedimentos tecnologicamente adequados. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio (manteiga salgada). Ingredientes opcionais: fermento lácticos selecionados (manteiga maturada. O produto não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. Embalagem primária: deverá ser em potes de polipropileno, atóxicos e resistentes com lacre interno e tampa. O lacre não poderá ser facilmente destacado no momento da abertura da tampa. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 a 500 g. Prazo de validade: mínima de 03 (três) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF.  | R\$ 43,70          | R\$ 315.120,70   |
| 5  | 71.864  | kg    | <b>QUEIJO MUÇARELA</b> - Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. É o produto obtido pela coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e /ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriada e Cloreto de Sódio. Ingredientes opcionais: Cultivo de bactérias lácticas específicas e Cloreto de cálcio. O produto não deverá conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deverá ser apresentado como peça inteira, seguindo o formato tradicional, ou seja, formato retangular. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, termoencolhível, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente 4,0kg. Prazo de Validade: validade mínima de 02 meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF. | R\$ 35,33          | R\$ 2.538.955,12 |
| 6  | 210.062 | kg    | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> - É o produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final). Ingredientes obrigatórios: Leite integral pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e/ou leite em pó e fermento lácteo. O produto não deverá conter açúcar, amido modificado, edulcorantes, conservantes e aromatizantes. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá ter a capacidade de 500g a 1,3 kg. Prazo de validade: mínima de 40 dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.                                       | R\$ 17,00          | R\$ 3.571.054,00 |
| <b>Região de Distribuição 03 - Guarã, Núcleo Bandeirante, Plano Piloto e Cruzeiro e Sobradinho</b> |         |       |   |                    |                  |
| 7  | 10.639  | Kg    | <b>MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> - Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por procedimentos tecnologicamente adequados. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio (manteiga salgada). Ingredientes opcionais: fermento lácticos selecionados (manteiga maturada. O produto não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. Embalagem primária: deverá ser em potes de polipropileno, atóxicos e resistentes com lacre interno e tampa. O lacre não poderá ser facilmente destacado no momento da abertura da tampa. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 a 500 g. Prazo de validade: mínima de 03 (três) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF.  | R\$ 43,70          | R\$ 464.924,30   |
| 8  | 72.892  | kg    | <b>QUEIJO MUÇARELA</b> - Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. É o produto obtido pela coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e /ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriada e Cloreto de Sódio. Ingredientes opcionais: Cultivo de bactérias lácticas específicas e Cloreto de cálcio. O produto não deverá conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deverá ser apresentado como peça inteira, seguindo o formato tradicional, ou seja, formato retangular. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, termoencolhível, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente 4,0kg. Prazo de Validade: validade mínima de 02 meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF. | R\$ 35,33          | R\$ 2.575.274,36 |
| 9  | 235.359 | kg    | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> - É o produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final). Ingredientes obrigatórios: Leite integral pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e/ou leite em pó e fermento lácteo. O produto não deverá conter açúcar, amido modificado, edulcorantes, conservantes e aromatizantes. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá ter a capacidade de 500g a 1,3 kg. Prazo de validade: mínima de 40 dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.                                       | R\$ 17,00          | R\$ 4.001.103,00 |
| <b>Região de Distribuição 04 - Paranoá, Planaltina e São Sebastião</b>                             |         |       |   |                    |                  |
| 10   | 7.287   | Kg    | <b>MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> - Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por procedimentos tecnologicamente adequados. Ingredientes obrigatórios: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio (manteiga salgada). Ingredientes opcionais: fermento lácticos selecionados (manteiga maturada. O produto não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. Embalagem primária: deverá ser em potes de polipropileno, atóxicos e resistentes com lacre interno e tampa. O lacre não poderá ser facilmente destacado no momento da abertura da tampa. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 a 500 g. Prazo de validade: mínima de 03 (três) meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF.  | R\$ 43,70          | R\$ 318.441,90   |
| 11   | 55.052  | kg    | <b>QUEIJO MUÇARELA</b> - Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. É o produto obtido pela coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e /ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriada e Cloreto de Sódio. Ingredientes opcionais: Cultivo de bactérias lácticas específicas e Cloreto de cálcio. O produto não deverá conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O produto deverá ser apresentado como peça inteira, seguindo o formato tradicional, ou seja, formato retangular. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, termoencolhível, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente 4,0kg. Prazo de Validade: validade mínima de 02 meses a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade de entrega porta a porta, diretamente nas escolas vinculadas a SEEDF. | R\$ 35,33          | R\$ 1.944.987,16 |
| 12   | 173.915 | kg    | <b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> - É o produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final). Ingredientes obrigatórios: Leite integral pasteurizado e/ou leite reconstituído integral e/ou leite em pó e fermento lácteo. O produto não deverá conter açúcar, amido modificado, edulcorantes, conservantes e aromatizantes. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. Embalagem primária:   | R\$ 17,00          | R\$ 2.956.555,00 |

embalagem plástica de polietileno, atóxica, impermeável, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá ter a capacidade de 500g a 1,3 kg. Prazo de validade: mínima de 40 dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

VALOR TOTAL ESTIMADO:

R\$  
25.431.298,04

Observação: valores de custo unitário e valor total, conforme pesquisa de preços do produto realizada pela Gerência de Editais e Convênios, constante no documento SEI nº. 166876289

## 6. PENALIDADES / SANÇÕES

6.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições, a CONTRATADA estará sujeita às sanções estabelecidas na [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), bem como na Portaria no 1.068, de 26 de agosto de 2024, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal no 164, de 27 de agosto de 2024, garantida ampla defesa e contraditório garantida ampla defesa e contraditório.

6.2. Em decorrência das especificidades das Contratações em relação ao fornecimento de gêneros alimentícios para as Escolas Públicas do Distrito Federal, e em atendimento a recomendação contida no Informativo de Ação de controle nº 04/2016 da Subcontroladoria de Controle Interno da Controladoria Geral do Distrito Federal, essa Diretoria descreve detalhadamente as hipóteses e motivos de aplicação de penalidades, extinção, ou demais mecanismos decorrentes de infrações cometidas por empresas CONTRATADAS pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal nos casos de inexecução parcial do objeto contratado, hipótese em que será aplicada pena de multa conforme previsto na Tabela referente ao item 6.4; além da possibilidade de aplicação as sanções previstas no artigo 156 da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e Portaria no 1.068, de 26 de agosto de 2024.

6.3. Ressalta-se que a Tabela de Penalidades tem o intuito de instruir e regulamentar as relações entre CONTRATANTE e CONTRATADA, graduando em níveis as infrações cometidas e que levem à inexecução parcial do Contrato, bem como as prerrogativas da CONTRATANTE, em sugerir as penalidades que sejam condizentes com os fatos ocorridos, respeitando os princípios da razoabilidade, da supremacia do interesse público e do devido processo legal. Essa tabela também objetiva auxiliar o trabalho a ser desenvolvido pelo fiscal do Contrato durante o acompanhamento da execução do objeto Contratual. Por fim, frisa-se que o detalhamento de infrações e penalidades trará segurança jurídica tanto para o CONTRATANTE quanto para a CONTRATADA, uma vez que o conhecimento prévio dessas hipóteses e obrigações evitará dúvidas quanto ao descumprimento de cláusulas contratuais.

6.4. Dessa maneira, a CONTRATADA estará submetida às penalidades previstas no item 6.1, assim como às penalidades especificadas na tabela abaixo, no que lhe couber:

| TABELA DAS INFRAÇÕES POR DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO |   |  |   |
|---|---|--|---|
| ITEM  | INFRAÇÃO  | ATENUANTE  | AGRAVANTE   |
| 1   | Suspensão ou interrupção <b>definitiva</b> , salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, do fornecimento do objeto do contrato. Não serão aceitas justificativas sem embasamento técnico nos casos de suspensão ou interrupção do fornecimento do gênero alimentício.<br><b>Grau da penalidade:</b> gravíssima<br><b>Pena:</b> Multa de 16 a 20% do valor Contrato. | Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 dias úteis de antecedência da data da entrega do produto, da suspensão ou interrupção definitiva do fornecimento do objeto do contrato, caso isto seja devidamente aceito pela Gpae/Diae<br><b>Pena:</b> Multa de 11 a 15% do valor do contrato. | Reincidência na suspensão ou interrupção definitiva do objeto do contrato sem justificativa prévia, formal e aceita pela Gpae/Diae.<br><b>Pena:</b> A multa será majorada em 20% sobre o valor da multa já estipulada.  |
| 2   | Suspensão ou interrupção <b>temporária</b> , salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, do fornecimento do objeto do contrato. Não serão aceitas justificativas sem embasamento técnico nos casos de suspensão ou interrupção do fornecimento do gênero alimentício.<br><b>Grau da penalidade:</b> leve<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do contrato       | Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 dias úteis de antecedência da data da entrega do produto, da suspensão ou interrupção temporária do fornecimento do objeto do contrato, caso isto seja devidamente aceito pela Gpae/Diae - atenua para advertência.<br><b>Pena:</b> Advertência  | Reincidência na suspensão ou interrupção temporária do objeto do contrato sem justificativa prévia, formal e aceita pela Gpae/Diae - agrava para grau 2 (moderado).<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor do contrato.  |
| 3   | Desrespeito à quantidade do gênero alimentício a ser entregues conforme previsão no Plano de Distribuição dos Gêneros Perecíveis (PDGP), assim como aos cancelamentos formalmente comunicados ao fornecedor.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência no desrespeito à quantidade do gênero alimentício a ser entregue conforme previsto no Plano de Distribuição dos Gêneros Perecíveis (PDGP), e/ou aos cancelamentos formalmente comunicados ao fornecedor - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do pedido. |
| 4   | Entrega do gênero alimentício com atraso, fora do dia estabelecido para a entrega, quando não apresentada justificativa formal.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência  | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência no atraso da entrega do gênero alimentício sem comunicação prévia e formal à Gpae/Diae - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do pedido.  |
| 5   | Entrega do gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido em Termo de Referência.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência na entrega do gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido no Termo de Referência - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do pedido.  |
| 6   | Entrega do gênero alimentício por meio de veículo inapropriado.<br><b>Grau da penalidade:</b> leve<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do contrato   | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência na entrega do gênero alimentício por meio de veículo inapropriado - agrava para grau 2 (moderado).<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor total do contrato   |
| 7   | Entrega do gênero alimentício em embalagens e/ou caixas plásticas inapropriadas e em desconformidade com o especificado em edital.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência na entrega do gênero alimentício em embalagens e/ou caixas plásticas inapropriadas - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor do pedido   |
| 8   | Permissão da presença de empregado ou funcionário responsável pela entrega do gênero alimentício sem uso do uniforme, sem crachá de identificação e/ou em precárias condições de asseio e higiene.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Não adoção de medidas corretivas e manutenção de empregado ou funcionário sem uso de uniforme ou com precárias condições de asseio, e/ou sem crachá de identificação - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor total do contrato  |
| 9   | Demonstração de mau comportamento quanto à execução do trabalho por parte do empregado/funcionário responsável pela entrega do gênero alimentício.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência em mau comportamento quanto à execução do trabalho - agrava para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor total do contrato.  |
| 10  | Realização de entrega dos gêneros em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção.<br><b>Grau de penalidade:</b> grave<br><b>Pena:</b> multa de 11 a 15% do valor total da entrega  | Sem previsão de atenuante.   | Reincidência de entrega dos gêneros em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção - agrava para grau 4 (gravíssimo).  |

|    |  |  |   |
|----|--|--|---|
|    |  |  | Pena: Multa de 16 a 20% do valor total da entrega   |
| 11 | Entrega de gênero com características distintas da apresentada na análise proposta de preços, na fase inicial do certame, em haver trâmite legal para possíveis adequações e/ou em desacordo com o especificado no Termo de Referência e em seus anexos.<br><b>Grau de penalidade:</b> moderado<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho   | Substituição do gênero sob orientação da Gpae/Diae e dentro do prazo determinado – atenua para advertência.<br><b>Pena:</b> advertência  | Reincidência na entrega do gênero com características distintas da apresentada na proposta de preços, na fase inicial do certame, sem haver trâmite legal possíveis adequações – agrava para grau 3 (grave).<br><b>Pena:</b> Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho  |
| 12 | Entrega de produtos em desacordo ao especificado no Termo de Referência e em seus anexos.<br><b>Grau de penalidade:</b> moderado<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho  | Entrega até, no máximo, no dia seguinte ao previsto e com o produto de acordo com o especificado – atenua para advertência.<br><b>Pena:</b> advertência  | Reincidência na entrega de produtos em desacordo ao especificado no Termo de Referência e em seus Anexos, ou não entrega até, no máximo, no dia seguinte e com o produto de acordo com o especificado – agrava para grau 3 (grave).<br><b>Pena:</b> Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho   |
| 13 | Identificação, em visita técnica, de que as instalações físicas e/ou a forma de produção, fabricação e/ou manipulação estão inadequadas ou apresentam quesitos em desacordo com as boas práticas de manipulação, além das legislações sanitárias vigentes.<br><b>Grau de penalidade:</b> leve<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor total do contrato   | Atendimento de medidas corretivas dentro do prazo determinado - atenua para advertência.<br><b>Pena:</b> advertência   | Reincidência em quesitos que permaneçam em desacordo com as medidas corretivas solicitadas e/ou com legislações sanitárias – agrava para grau 2 (moderado).<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor total do contrato   |
| 14 | Entrega de gênero que apresente comprometimento na qualidade, identificado posteriormente por não ser possível a detecção durante a conferência do produto no ato da entrega.<br><b>Grau de penalidade:</b> leve<br><b>Pena:</b> Multa de 1 a 5% do valor total da Nota de Empenho   | Substituição do gênero com comprometimento na qualidade dentro do prazo determinado pela Gpae/Diae – atenua para advertência.<br><b>Pena:</b> advertência  | Não cumprimento do prazo de substituição do gênero com comprometimento na qualidade e/ou reincidência na entrega do gênero que apresente as mesmas alterações identificadas anteriormente – agrava para grau 2 (moderado).<br><b>Pena:</b> multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho   |
| 15 | Descumprimento de prazo estabelecido para substituição de produtos impróprios para consumo.<br><b>Grau de penalidade:</b> Moderado<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor da Nota de Empenho  | Apresentação de justificativa formal e aceita pela Gpae/Diae, cumprindo novo prazo para substituição de produtos impróprios para consumo – atenua para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> multa de 1 a 5% do valor da Nota de Empenho  | Descumprimento de novo prazo para substituição do(s) gênero(s) impróprio(s) para consumo e / ou substituição do gênero com as mesmas características de comprometimento da qualidade - agrava para grau 3 (grave).<br><b>Pena:</b> Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho  |
| 16 | Entrega de produtos de substituição, em desconformidade ao estabelecido no PTD e/ou fora do prazo de reposição.<br><b>Grau de penalidade:</b> grave<br><b>Pena:</b> multa de 11 a 15% do valor do pedido   | Apresentação de justificativa formal e aceita pela Gpae/Diae, cumprindo novo prazo para substituição de produto impróprio para consumo – atenua para grau 2 (moderado).<br><b>Pena:</b> multa de 6 a 10% do valor do pedido  | Reincidência em entrega de produtos de substituição em desconformidade ao estabelecido no Termo de Referência – agrava para grau 4 (gravíssimo).<br><b>Pena:</b> multa de 16 a 20% do valor do pedido   |
| 17 | Não apresentação de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante.<br><b>Grau de penalidade:</b> Moderado<br><b>Pena:</b> Multa de 6 a 10% do valor total do contrato  | Acordo e cumprimento de novo prazo para entrega de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante – atenua para grau 1 (leve).<br><b>Pena:</b> de 1 a 5% do valor total do contrato | Descumprimento de novo prazo para entrega de licenças, alvarás, certificados ou registros sanitários do local de fabricação, armazenamento e/ou de veículos de transporte de gêneros alimentícios quando solicitado pela Contratante – agrava para grau 3 (grave).<br><b>Pena:</b> multa de 11 a 15% do valor total do contrato                     |
| 18 | Ausência de justificativa formal dentro do prazo estabelecido para as notificações e para os questionamentos do fiscal e/ou da Gpae/Diae sobre qualidade, substituição ou qualquer outro assunto relacionado ao objeto do contrato.<br><b>Grau de penalidade:</b> infração simples<br><b>Pena:</b> Advertência   | Sem previsão de atenuante.   | Descumprir novo prazo para apresentação das respostas às notificações e aos questionamentos do fiscal e/ou da Gpae/Diae sobre qualidade, substituição ou qualquer outro assunto relacionado ao objeto do contrato – agrava para grau 1 (leve).<br><b>Grau de penalidade:</b> multa de 1 a 5% do valor total do contrato<br><b>Pena:</b> Advertência |
| 19 | Não apresentação de amostras e/ou laudos laboratoriais conforme previsto.<br><b>Grau de penalidade:</b> grave<br><b>Pena:</b> multa de 11 a 15% do valor total do contrato   | Apresentação de justificativa formal aceita pela Gpae/Diae e fornecimento das amostras e/ou laudos no prazo de 15 dias úteis a contar da notificação,<br><b>Pena:</b> multa de 6 a 10% do valor total do contrato  | Descumprir novo prazo para apresentação das amostras e/ou laudos no prazo de 15 dias úteis a contar da notificação.<br><b>Pena:</b> multa de 16 a 20% do valor total do contrato  |
| 20 | Em caso de descumprimento de quaisquer itens do Edital e/ou seus Anexos, que não previstos nesta tabela de penalidades e multas, poderão ser aplicadas as penalidades advertência, impedimento de licitar ou contratar e declaração de inidoneidade conforme previsto na <a href="#">Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021</a> .<br>O grau de penalidade, bem com a sanção a ser aplicada será definido a critério do fiscal do contrato que levará em consideração a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto e os danos que dela provierem.<br>No caso de aplicação de pena de multa o percentual incidirá sobre o valor total da Nota de Empenho. | Será definido a critério do fiscal do contrato   | Será definido a critério do fiscal do contrato  |

\* As penalidades previstas nesta tabela estão fundamentadas no Informativo de Ação de Controle nº 04/2016 - DINAC/COLIC/SUBICI/CGDF (processo físico).

6.5. A multa a que se refere a tabela de item 6.4 é de NATUREZA MORATÓRIA, portanto decorrente do atraso injustificado na execução do objeto contratado, com fundamento no art. 10 da Portaria 1.068/2024.

6.6. No caso de atraso injustificado na execução do objeto contratado, o infrator poderá ser penalizado com multa sancionatória, cumulativamente com a multa moratória, conforme os seguintes percentuais:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor do inadimplemento da Nota de Empenho emitida, até o limite de 10% (dez por cento), na hipótese de pedido de prorrogação de prazo concedido e

não cumprido;

b) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da parcela inadimplida ou sobre o valor da fatura correspondente, até o limite de 20% (vinte por cento), nos demais casos;

6.7. O atraso no cumprimento da obrigação, pela duração ou pela reiteração, poderá configurar descumprimento contratual, autorizando a extinção unilateral do contrato, aplicando-se, além da multa sancionatória, outras sanções previstas no artigo 156 da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), cumulativamente, conforme previsão legal do § 2º, do artigo 7º da Portaria nº 1.068, de 26 de agosto de 2024.

|  |  |
|--|--|
| VIGÊNCIA PREVISTA: Até 12 (doze) meses a contar da data de assinatura.   |  |
| ORÇAMENTO DISPONÍVEL: R\$ 12.715.649,02 a ser executado em 2025 e R\$ 12.715.649,02 a ser executado em 2026, conforme Disponibilidade Orçamentária n.º 1810/2025 - SEE/SUAG/UCOF/DICOF (168521723).  |  |
| FONTE DE RECURSO: 100  |  |
| DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:<br>CÓDIGO/U.G.:160101<br>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 18101<br>ESFERA: 001<br>PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.6221.2964.0001<br>NATUREZA DE DESPESA: 3.3.90.30<br>SUBITEM DA DESPESA: 07 |  |
| DATA:<br>30/04/2025  | IDENTIFICAÇÃO DO SUBSECRETÁRIO DA PASTA<br>CAMILA FERNANDA BEIRÓ DE LUCCA - Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais - substituta. |

**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO**  
**PROPOSTA TÉCNICA DE DEMANDA - PTD**  
**Programa de Aquisição da Produção da Agricultura - PAPA/DF**

1. Preencher o modelo do projeto, digitado, de forma clara e concisa.
2. ÓRGÃO: Indicar o nome, sigla e CNPJ do órgão solicitante da demanda.
3. CONTATO: Indicar o nome completo do responsável pela demanda no órgão.
4. EMAIL: Indicar o e-mail do responsável pela demanda no órgão.
5. TELEFONE: Indicar o(s) telefone(s) do responsável pela demanda no órgão.
6. DESCRIÇÃO DA DEMANDA: Descrever o objeto da demanda.
7. JUSTIFICATIVA: Descrever os motivos, importância e expectativas que produziram o pedido da demanda.
8. DETALHAMENTO DA DEMANDA E DADOS DA ENTREGA: Fornecer com precisão a especificação de cada produto, a quantidade, unidade, frequência de entrega (diária, semanal, quinzenal, uma única vez...), dia(s) da semana para entrega e local com endereço completo.
9. VIGÊNCIA PREVISTA: Indicar o prazo estimado ou necessário para execução do projeto, manutenção ou contratação continuada.
10. ORÇAMENTO DISPONÍVEL: Indicar o custo real ou estimado da demanda e orçamento disponível.
11. FONTE DE RECURSO: Indicar a fonte de recurso.
12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Colocar o número da dotação orçamentária, caso existente.
13. IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO TITULAR DO ÓRGÃO OU DO ORDENADOR DE DESPESAS: Identificação e Assinatura do Titular do Órgão demandante ou do Ordenador de Despesas.



Documento assinado eletronicamente por **SARA MIRANDA DE OLIVEIRA VIANA - Matr. 02266865**, Diretor(a) de Alimentação Escolar substituto(a), em 30/04/2025, às 11:29, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **CAMILA FERNANDA BEIRO DE LUCCA - Matr. 0226666-0**, Subsecretário(a) de Apoio às Políticas Educacionais substituto(a), em 30/04/2025, às 11:35, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site: [http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= 169571796 código CRC= DE2DD732.