



PROPOSTA TÉCNICA DE DEMANDA - PTD	
ÓRGÃO: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEE-DF	CNPJ: 00.394.676/0001-07
CONTATO: Camila Fernanda Beiró de Lucca	
EMAIL: diae.suape@se.df.gov.br	TELEFONE: (61)3318-2956
1. DESCRIÇÃO DA DEMANDA	
<p>1.1. Aquisição dos gêneros alimentícios não perecíveis "coloral, cúrcuma e farinha de mandioca" 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>1.2. A referida aquisição será realizada em atenção a 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>1.3. 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>	
2. JUSTIFICATIVA	
<p>2.1. A alimentação escolar está prevista na Constituição Federal da República Federativa do Brasil, no artigo 208, que estabelece como dever do Estado garantir o atendimento ao educando em todas as etapas da educação básica por meio de programas suplementares, incluindo material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.</p> <p>2.2. Além de ser uma responsabilidade do Estado, a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública. Sua promoção visa atender diretrizes que incluem o apoio ao desenvolvimento sustentável, incentivando a aquisição de gêneros alimentícios diversificados.</p> <p>2.3. A alimentação escolar tem como objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhorando sua aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis. Para isso, são implementadas ações de educação alimentar e nutricional, além da oferta de refeições balanceadas, atendendo às necessidades nutricionais durante o período letivo.</p> <p>2.4. O Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF) tem como finalidade assegurar a oferta de alimentação adequada, com cardápios variados, seguros e respeitosos às tradições culturais e hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, busca-se contribuir para o crescimento e desenvolvimento dos alunos, além de aprimorar seu desempenho escolar, respeitando sua faixa etária e condição de saúde.</p> <p>2.5. O PAE-DF atende aproximadamente 455.419 alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e em entidades filantrópicas conveniadas, abrangendo áreas urbanas e rurais, ensino especial, regime parcial e integral. O programa contempla diversas modalidades de ensino, incluindo educação infantil (creches e pré-escolas), ensino fundamental (1º ao 9º ano), ensino médio (básico e profissionalizante) e educação de jovens e adultos, conforme dados do Censo Escolar SEE/DF 2024. Diariamente, são servidas aproximadamente 489.951 refeições em cerca de 684 unidades escolares, ao longo dos 200 dias letivos do ano.</p> <p>2.6. A pretensa aquisição dos gêneros alimentícios constantes 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 excelentes fontes de carboidratos, fósforo, potássio e vitaminas do complexo B. Ademais, as especiarias são utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos.</p> <p>2.7. A aquisição de "coloral, cúrcuma e farinha de mandioca" 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>2.8. Destaca-se que os gêneros alimentícios propostos para essa aquisição são característicos 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 salgadas ocorrem na frequência de 4 preparações por dia no cardápio do Ensino Fundamental, conforme cardápio com maior volume de refeições dentro do PAE/DF, é de suma importância à aquisição dos gêneros supracitados, visto que são base para o preparo das refeições salgadas, 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>2.9. Os gêneros a serem adquiridos estão previstos nas preparações a serem ofertadas nos cardápios da alimentação escolar, tais como coxa e sobrecoxa de frango cozidas, carne moída refogada, canja de frango, farofa de ovos, 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 entrega dos fornecedores.</p> <p>2.10. 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>2.11. 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>	
3. FOLHETOS DESCRITIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
<p>1. COLORÍFICO/ COLORAU</p> <p>a) CARACTERÍSTICAS GERAIS (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): É uma especiaria obtida das sementes do urucum (<i>Bixa orellana</i>) que são inseridas em óleo vegetal isento de gordura trans, sobre aquecimento ou não, seguido de abrasão com farinha de milho, arroz ou de mandioca, no máximo de 78%, sem a adição de sal. A especiaria deve provir de frutos maduros, são, limpos e dessecados. É considerado um corante natural. Poderá conter na composição amido de milho, fubá, farinha de mandioca ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras substâncias naturais permitidas pela legislação, tais como o óleo de soja. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 761, de 1º de julho de 2022 – ANVISA e as demais legislações correlatas vigentes.</p>	

Referência:

- Resolução RDC nº 761, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

Aspecto/Textura: pó homogêneo fino

Cor: vermelho/alaranjado

Odor: característico, isento de ranços e odores estranhos

Sabor: característico, isento de ranços e sabores estranhos

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

CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Areia: máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: 80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.

Ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Ausente	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	5x10 ²

Referências:

- RDC nº 623, de 9 de março de 2022 - ANVISA.

- RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:

Umidade: no máximo 12%.

Corantes artificiais: ausência.

Referência:

- Resolução RDC nº 726, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

e) OUTRAS PESQUISAS: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, micotoxinas, 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 devem ser apresentados com referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, incluindo, especificamente, as informações solicitadas nos itens b), c) e d) mencionados anteriormente, bem como os valores nutricionais indicados no rótulo do produto submetido à SEE/DF. Além disso, outros dados poderão ser requeridos em casos específicos, conforme descrito no item e) acima.

f) APRESENTAÇÃO:

Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, resistente a rasgo e rupturas, impermeável, hermeticamente fechado por termosoldagem íntegra (comumente comercializada no mercado brasileiro), que evita a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto.

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: o nome do produto, lista de ingredientes (quando aplicável), advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares; advertência sobre lactose; rotulagem nutricional; conteúdo líquido; identificação da origem; lote; prazo de validade e instruções de conservação; preparo e uso do alimento, quando necessário.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade ou etiqueta adesiva 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 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.

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

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, que seja resistente a danos durante o manuseio, o transporte e o armazenamento, e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, apresentando vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias, podendo ser em fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão reforçada. A embalagem secundária deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade.

g) PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

h) ROTULAGEM: A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observando as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 10.674/2003 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Não serão aceitos rótulos 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 deve ser mantido em temperatura ambiente e armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores. Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Os veículos utilizados no transporte do produto deverão ser limpos, de carroceria fechada, com temperatura adequada e equipados com estrados plásticos, uma vez que não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, plásticos ou embalagens dos produtos com o piso e laterais do veículo. Não será permitido transportar produtos diferentes dos destinados à alimentação no mesmo momento que estiver transportando o gênero alimentício. Os veículos utilizados para transporte de gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as recomendações específicas emitidas pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF ou outro local indicado pela Secretaria.

2. CÚRCUMA EM PÓ / AÇAFRÃO DA TERRA

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): É o rizoma da Cúrcuma doméstica e Cúrcuma longa, *L. Valenton* e ou *Crocus sativus* L. O produto é designado “cúrcuma” e, quando moído, por “cúrcuma em pó”. A cúrcuma também conhecida como açafrão da terra deverá ser constituída por rizomas são e limpos. É considerado um corante natural. A cúrcuma em pó deverá ser constituída por um pó homogêneo isento de estíletes, aditivos sintéticos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). **Poderá conter na composição amido de milho, fubá ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras**

substâncias naturais permitidas pela legislação. A cúrcuma é usada na culinária como especiaria para agregar sabor ou aroma aos alimentos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. **Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.** As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 761, de 1º de julho de 2022 – ANVISA e as demais legislações correlatas vigentes.

Referências:

- Resolução RDC nº 761, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

Aspecto/Textura: pó homogêneo fino

Cor: amarelo escuro/alaranjado

Odor: característico, isento de ranços e odores estranhos

Sabor: característico, isento de ranços e sabores estranhos- deve ter sabor acre levemente picante.

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

CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Areia: máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: 80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.

Ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella/25g	10	0	Ausente	-
Escherichia coli/g	5	2	10 ²	5x10 ²

CONTAMINANTES:

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: Máximo 20 mcg/kg;

Ocratoxina A: Máximo 30 mcg/kg.

Referências:

- RDC nº 623, de 9 de março de 2022 - ANVISA.

- RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

- IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:

Umidade: no máximo 12%.

Corantes artificiais: ausência.

Referência:

-Resolução RDC nº 726, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.

e) OUTRAS PESQUISAS: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, micotoxinas, 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 devem ser apresentados com referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, incluindo, especificamente, as informações solicitadas nos itens b), c) e d) mencionados anteriormente, bem como os valores nutricionais indicados no rótulo do produto submetido à SEE/DF. Além disso, outros dados poderão ser requeridos em casos específicos, conforme descrito no item e) acima.

f) APRESENTAÇÃO:

Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, resistente a rasgo e rupturas, impermeável, hermeticamente fechado por termosoldagem íntegra (comumente comercializada no mercado brasileiro), que evita a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto.

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: o nome do produto, lista de ingredientes (quando aplicável), advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares; advertência sobre lactose; rotulagem nutricional; conteúdo líquido; identificação da origem; lote; prazo de validade e instruções de conservação; preparo e uso do alimento, quando necessário.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade ou etiqueta adesiva da 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.

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

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, que seja resistente a danos durante o manuseio, o transporte e o armazenamento, e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, apresentando vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias, podendo ser em fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão reforçada. A embalagem secundária deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade.

g) PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

h) ROTULAGEM: A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observando as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 10.674/2003 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Não serão aceitos rótulos 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 deve ser mantido em temperatura ambiente e armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores. Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Os veículos utilizados no transporte do produto deverão ser limpos, de carroceria fechada, com temperatura adequada e equipados com estrados plásticos, uma vez que não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, plásticos ou embalagens dos produtos com o piso e laterais do veículo. Não será permitido transportar produtos diferentes dos destinados à alimentação no

mesmo momento que estiver transportando o gênero alimentício. Os veículos utilizados para transporte de gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as recomendações específicas emitidas pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF ou outro local indicado pela Secretaria.

3. FARINHA DE MANDIOCA

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): Farinha de Mandioca branca seca Tipo 1. Classificada como Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve 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. **Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.** O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. Não deverá conter substâncias nocivas à saúde, ou seja, substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, a exemplo das micotoxinas, dos resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a legislação vigente. Será considerada imprópria para o consumo a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir: I - aspecto generalizado de mofo ou fermentação; II - mau estado de conservação; III - odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto; e IV - presença de insetos vivos ou mortos.

Referências:

- Instrução Normativa nº 52, de 8 de novembro de 2011 – MAPA.
- Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 – ANVISA e nas demais legislações vigentes correlatas.
- Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

Aspecto/Textura: seco, grânulos finos
Cor: branca
Odor: próprio
Sabor: próprio

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

CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Areia: máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Ausente	-
<i>Bacillus cereus presuntivo</i> /g	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²

Referências:

- RDC nº 623, de 9 de março de 2022 - ANVISA.
- RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
- RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
- IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
- IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.
- Instrução Normativa nº 52, de 8 de novembro de 2011 – MAPA.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:

Umidade: < 13,0 % (g /100 g)
Acidez: valores até 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g
Teor de Amido (%): ≥ 86,0
Teor de Cinzas (%): ≤ 1,4

Referências:

- Instrução Normativa nº 52, de 8 de novembro de 2011 – MAPA.

e) OUTRAS PESQUISAS: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, micotoxinas, 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 devem ser apresentados com referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo, incluindo, especificamente, as informações solicitadas nos itens b), c) e d) mencionados anteriormente, bem como os valores nutricionais indicados no rótulo do produto submetido à SEE/DF. Além disso, outros dados poderão ser requeridos em casos específicos, conforme descrito no item e) acima.

f) APRESENTAÇÃO:

Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser de saco plástico de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, resistente a rasgo e rupturas, impermeável, hermeticamente fechado por termosoldagem íntegra (comumente comercializada no mercado brasileiro), que evita a perda do produto, e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto.

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: informações relacionadas à classificação do produto (grupo, classe e tipo); denominação de venda do produto; identificação do lote; data de acondicionamento; nome empresarial; CNPJ ou CPF; endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; acidez do produto; lista de ingredientes (quando aplicável); advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares; advertência sobre lactose; rotulagem nutricional; conteúdo líquido; prazo de validade e instruções de conservação; preparo e uso do alimento, quando necessário. A rotulagem deverá também atender as especificações técnicas da ANVISA, Inmetro e obedecer às recomendações do Código de Defesa do Consumidor.

Referências:

- Instrução Normativa nº 52, de 8 de novembro de 2011 – MAPA.

As embalagens primárias deverão apresentar de forma indelével os dizeres – PRODUTO INSTITUCIONAL – PROIBIDA A VENDA, podendo ser colocados juntamente ao carimbo de validade ou etiqueta adesiva da 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.

Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g (quinhentos grammas) a 1,0kg (um quilograma).

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, que seja resistente a danos durante o manuseio, o transporte e o armazenamento, e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, apresentando vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias, podendo ser em fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão reforçada. A embalagem secundária deverá conter as informações: nome do fabricante, nome do produto, gramatura do pacote, quantidade de pacotes por caixa/fardo, lote e data de validade.

g) PRAZO DE VALIDADE: mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

h) ROTULAGEM: A rotulagem deverá estar de acordo com os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício, observando as recomendações da RDC nº 429/2020; IN nº 75/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 10.674/2003 e demais legislações vigentes, quando aplicável, estando também em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. Não serão aceitos rótulos 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 deve ser mantido em temperatura ambiente e armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores. Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Os veículos utilizados no transporte do produto deverão ser limpos, de carroceria fechada, com temperatura adequada e equipados com estrados plásticos, uma vez que não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, plásticos ou embalagens dos produtos com o piso e laterais do veículo. Não será permitido transportar produtos diferentes dos destinados à alimentação no mesmo momento que estiver transportando o gênero alimentício. Os veículos utilizados para transporte de gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as recomendações específicas emitidas pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF ou outro local indicado pela Secretaria.

4. DOS PRAZOS E ENTREGAS DOS GÊNEROS

4.1. Os gêneros alimentícios não perecíveis objeto desta pretensa aquisição, quais sejam, corolar, cúrcuma e farinha de mandioca, **serão demandados a partir de junho de 2025 ou tão logo a ata de registro de preços seja devidamente registrada**, com o objetivo de garantir o pleno atendimento ao Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal – PAE/DF.

4.2. A SEEDF, por meio da área técnica, elabora de 06 (seis) a 07 (sete) planejamentos de distribuição por ano letivo de gêneros alimentícios, com intervalos de aproximadamente **30 dias letivos** cada.

4.3. As entregas deverão ser realizadas no depósito central da Secretaria de Educação, localizado no território do Distrito Federal, SAAN Quadra 03, Lote 715, Zona Industrial - CEP.: 70.632.750, no horário de 08h às 17h de segunda a sexta-feira, em dias úteis, mediante agendamento prévio. Caso o endereço do depósito central da SEE/DF seja alterado, a Contratada será oficialmente informada pela Contratante.

4.4. Os gêneros alimentícios previstos neste processo de aquisição **deverão ser entregues de forma paletizada**, obedecendo à recomendação do fabricante quanto à quantidade máxima de empilhamento. Em casos excepcionais, de modo a atender necessidade específica da Secretaria de Educação do Distrito Federal e mediante autorização do setor de alimentação escolar, o gênero alimentício poderá ser entregue com carga estivada (batida), de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto.

4.5. Após emissão da(s) Nota(s) de Empenho, que poderá ser para uma ou mais distribuição, 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.

4.6. O quantitativo apresentado na Proposta Técnica de Demanda poderá sofrer alterações

5. QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

Relação dos Gêneros para Aquisição					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CUSTO UNITÁRIO R\$	CUSTO TOTAL R\$
Região de Distribuição 01 - Brazlândia, Ceilândia e Taguatinga					
1	3.556	Kg	COLORÍFICO/COLORAL: COLORÍFICO/COLORAL - É um tempero obtido da semente do urucum (Bixa orellana) que são inseridas em óleo vegetal isento de gordura trans, sobre aquecimento ou não, seguido de abrasão com farinha de milho, arroz ou de mandioca, no máximo de 78%, sem a adição de sal. A especiaria deve provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados. É considerado um corante natural. Poderá conter na composição amido de milho, fubá, farinha de mandioca ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras substâncias naturais permitidas pela legislação, tais como o óleo de soja. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos grammas) a 500g (quinhentos grammas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 11,07	R\$ 39.364,92
2	3.556	Kg	CÚRCUMA EM PÓ/ AÇAFRÃO DA TERRA - É o tempero obtido do rizoma da Cúrcuma longa L. e Cúrcuma doméstica Valenton moído. A cúrcuma também conhecida como açafrão da terra deverá ser constituída por rizomas sãos e limpos. É considerado um corante natural. A cúrcuma em pó deverá ser constituída por um pó homogêneo isento de estíletes, aditivos sintéticos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos grammas) a 500g (quinhentos grammas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 28,50	R\$ 101.346,00
3	54.820	Kg	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de Mandioca branca seca Tipo 1. Classificada como Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve 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. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. Peso Líquido Unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g (quinhentos grammas) a 1,0kg (um quilograma). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 4,91	R\$ 269.166,20
Região de Distribuição 02 - Gama, Santa Maria, Recanto das Emas e Samambaia					
4	3.393	Kg	COLORÍFICO/COLORAL: COLORÍFICO/COLORAL - É um tempero obtido da semente do urucum (Bixa orellana) que são inseridas em óleo vegetal isento de gordura trans, sobre aquecimento ou não, seguido de abrasão com farinha de milho,	R\$ 11,07	R\$ 37.560,51

			arroz ou de mandioca, no máximo de 78%, sem a adição de sal. A especiaria deve provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados. É considerado um corante natural. Poderá conter na composição amido de milho, fubá, farinha de mandioca ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras substâncias naturais permitidas pela legislação, tais como o óleo de soja. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.		
5	3.393	Kg	CÚRCUMA EM PÓ/ AÇAFRÃO DA TERRA - É o tempero obtido do rizoma da Cúrcuma longa L. e Cúrcuma doméstica Valenton moído. A cúrcuma também conhecida como açafrão da terra deverá ser constituída por rizomas sãos e limpos. É considerado um corante natural. A cúrcuma em pó deverá ser constituída por um pó homogêneo isento de estíletes, aditivos sintéticos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 28,50	R\$ 96.700,50
6	51.783	Kg	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de Mandioca branca seca Tipo 1. Classificada como Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve 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. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 4,91	R\$ 254.254,53
			Região de Distribuição 03 - Guará, Núcleo Bandeirante, Plano Piloto e Cruzeiro e Sobradinho		
7	3.509	Kg	COLORÍFICO/COLORAL: COLORÍFICO/COLORAL - É um tempero obtido da semente do urucum (Bixa orellana) que são inseridas em óleo vegetal isento de gordura trans, sobre aquecimento ou não, seguido de abrasão com farinha de milho, arroz ou de mandioca, no máximo de 78%, sem a adição de sal. A especiaria deve provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados. É considerado um corante natural. Poderá conter na composição amido de milho, fubá, farinha de mandioca ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras substâncias naturais permitidas pela legislação, tais como o óleo de soja. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 11,07	R\$ 38.844,63
8	3.509	Kg	CÚRCUMA EM PÓ/ AÇAFRÃO DA TERRA - É o tempero obtido do rizoma da Cúrcuma longa L. e Cúrcuma doméstica Valenton moído. A cúrcuma também conhecida como açafrão da terra deverá ser constituída por rizomas sãos e limpos. É considerado um corante natural. A cúrcuma em pó deverá ser constituída por um pó homogêneo isento de estíletes, aditivos sintéticos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 28,50	R\$ 100.006,50
9	51.169	Kg	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de Mandioca branca seca Tipo 1. Classificada como Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve 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. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 4,91	R\$ 251.239,79
			Região de Distribuição 04 - Paranoá, Planaltina e São Sebastião		
10	2.825	Kg	COLORÍFICO/COLORAL: COLORÍFICO/COLORAL - É um tempero obtido da semente do urucum (Bixa orellana) que são inseridas em óleo vegetal isento de gordura trans, sobre aquecimento ou não, seguido de abrasão com farinha de milho, arroz ou de mandioca, no máximo de 78%, sem a adição de sal. A especiaria deve provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados. É considerado um corante natural. Poderá conter na composição amido de milho, fubá, farinha de mandioca ou qualquer outro farináceo natural, bem como outras substâncias naturais permitidas pela legislação, tais como o óleo de soja. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter conservantes artificiais, corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Peso líquido unitário: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 11,07	R\$ 31.272,75

11	2.825	Kg	CÚRCUMA EM PÓ/ AÇAFRÃO DA TERRA - É o tempero obtido do rizoma da Cúrcuma longa L. e Cúrcuma doméstica Valenton moído. A cúrcuma também conhecida como açafão da terra deverá ser constituída por rizomas são e limpos. É considerado um corante natural. A cúrcuma em pó deverá ser constituída por um pó homogêneo isento de estíletes, aditivos sintéticos e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200g (duzentos gramas) a 500g (quinhentos gramas). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 28,50	R\$ 80.512,50
12	40.745	Kg	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de Mandioca branca seca Tipo 1. Classificada como Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve 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. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. <u>Peso Líquido Unitário:</u> Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma). PRAZO DE VALIDADE: validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria. OBS: Verificar informações complementares disponíveis no Anexo I - Folheto Descritivo.	R\$ 4,91	R\$ 200.057,95
VALOR TOTAL ESTIMADO:					R\$ 1.500.326,78

Observação: valores de custo unitário e valor total, conforme pesquisa de preços do produto realizada pela Gerência de Compras, constante no documento SEI nº. 161933297.

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 <u>definitiva</u> , 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. Grau da penalidade: gravíssima Pena: Multa de 16 a 20% do valor Contrato.	Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 dias úteis de antecedência da data de entrega do produto, da suspensão ou interrupção definitiva do fornecimento do objeto do contrato, caso isto seja devidamente aceito pela Gpae/Diae Pena: 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. Pena: A multa será majorada em 20% sobre o valor da multa já estipulada.
2	Suspensão ou interrupção <u>temporária</u> , 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. Grau da penalidade: leve Pena: Multa de 1 a 5% do valor do contrato	Apresentação de justificativa formal, com ao menos 10 dias úteis de antecedência da data de 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. Pena: 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). Pena: 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. Grau de penalidade: infração simples Pena: 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). Pena: 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. Grau de penalidade: infração simples Pena: 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). Pena: Multa de 1 a 5% do valor do pedido.

5	<p>Entrega do gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido em Termo de Referência.</p> <p>Grau de penalidade: infração simples</p> <p>Pena: advertência</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>Reincidência na entrega do gênero alimentício fora do horário comercial, conforme estabelecido no Termo de Referência – agrava para grau 1 (leve).</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor do pedido.</p>
6	<p>Entrega do gênero alimentício por meio de veículo inapropriado.</p> <p>Grau da penalidade: leve</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor do contrato</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>Reincidência na entrega do gênero alimentício por meio de veículo inapropriado – agrava para grau 2 (moderado).</p> <p>Pena: Multa de 6 a 10% do valor total do contrato</p>
7	<p>Entrega do gênero alimentício em embalagens e/ou caixas plásticas inapropriadas e em desconformidade com o especificado em edital.</p> <p>Grau de penalidade: infração simples</p> <p>Pena: advertência</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>Reincidência na entrega do gênero alimentício em embalagens e/ou caixas plásticas inapropriadas – agrava para grau 1 (leve).</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor do pedido</p>
8	<p>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.</p> <p>Grau de penalidade: infração simples</p> <p>Pena: advertência</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>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).</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor total do contrato</p>
9	<p>Demonstração de mau comportamento quanto à execução do trabalho por parte do empregado/funcionário responsável pela entrega do gênero alimentício.</p> <p>Grau de penalidade: infração simples</p> <p>Pena: advertência</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>Reincidência em mau comportamento quanto à execução do trabalho – agrava para grau 1 (leve).</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor total do contrato.</p>
10	<p>Realização de entrega dos gêneros em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção.</p> <p>Grau de penalidade: grave</p> <p>Pena: multa de 11 a 15% do valor total da entrega</p>	Sem previsão de atenuante.	<p>Reincidência de entrega dos gêneros em desacordo com as boas práticas de fabricação e/ou produção – agrava para grau 4 (gravíssimo).</p> <p>Pena: Multa de 16 a 20% do valor total da entrega</p>
11	<p>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.</p> <p>Grau de penalidade: moderado</p> <p>Pena: Multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho</p>	<p>Substituição do gênero sob orientação da Gpae/Diae e dentro do prazo determinado – atenua para advertência.</p> <p>Pena: advertência</p>	<p>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).</p> <p>Pena: Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho</p>
12	<p>Entrega de produtos em desacordo ao especificado no Termo de Referência e em seus anexos.</p> <p>Grau de penalidade: moderado</p> <p>Pena: Multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho</p>	<p>Entrega até, no máximo, no dia seguinte ao previsto e com o produto de acordo com o especificado – atenua para advertência.</p> <p>Pena: advertência</p>	<p>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).</p> <p>Pena: Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho</p>
13	<p>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.</p> <p>Grau de penalidade: leve</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor total do contrato</p>	<p>Atendimento de medidas corretivas dentro do prazo determinado - atenua para advertência.</p> <p>Pena: advertência</p>	<p>Reincidência em quesitos que permaneçam em desacordo com as medidas corretivas solicitadas e/ou com legislações sanitárias – agrava para grau 2 (moderado).</p> <p>Pena: Multa de 6 a 10% do valor total do contrato</p>
14	<p>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.</p> <p>Grau de penalidade: leve</p> <p>Pena: Multa de 1 a 5% do valor total da Nota de Empenho</p>	<p>Substituição do gênero com comprometimento na qualidade dentro do prazo determinado pela Gpae/Diae – atenua para advertência.</p> <p>Pena: advertência</p>	<p>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).</p> <p>Pena: multa de 6 a 10% do valor total da Nota de Empenho</p>
15	<p>Descumprimento de prazo estabelecido para substituição de produtos impróprios para consumo.</p> <p>Grau de penalidade: Moderado</p> <p>Pena: Multa de 6 a 10% do valor da Nota de Empenho</p>	<p>Apresentação de justificativa formal e aceita pela Gpae/Diae, cumprindo novo prazo para substituição de produtos impróprios para consumo – atenua para grau 1 (leve).</p> <p>Pena: multa de 1 a 5% do valor da Nota</p>	<p>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 -</p>

		de Empenho	agrava para grau 3 (grave). Pena: Multa de 11 a 15% do valor da Nota de Empenho
16	Entrega de produtos de substituição, em desconformidade ao estabelecido no Termo de Referência e/ou fora do prazo de reposição. Grau de penalidade: grave Pena: 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). Pena: 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). Pena: 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. Grau de penalidade: Moderado Pena: 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). Pena: 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). Pena: 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. Grau de penalidade: infração simples Pena: 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). Grau de penalidade: multa de 1 a 5% do valor total do contrato Pena: Advertência
19	Não apresentação de amostras e/ou laudos laboratoriais conforme previsto no neste Termo de Referência. Grau de penalidade: grave Pena: 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, Pena: 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. Pena: 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 Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 . 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. 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:

- 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;
- 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\$ 1.500.326,78	
FONTE DE RECURSO: 100	
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: CÓDIGO/U.G.:160101 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 18101 ESFERA: 001 PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.6221.2964.0001 NATUREZA DE DESPESA: 3.3.90.30 SUBITEM DA DESPESA: 07	
DATA: 20/02/2025	IDENTIFICAÇÃO DO SUBSECRETÁRIO DA PASTA FERNANDA MATEUS COSTA MELO - Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais

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 **CAMILA FERNANDA BEIRO DE LUCCA - Matr.0226666-0, Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 21/02/2025, às 08:51, 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 **FERNANDA MATEUS COSTA MELO - Matr. 02029189, Subsecretário(a) de Apoio às Políticas Educacionais**, em 21/02/2025, às 09:20, 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
verificador= **163810555** código CRC= **6E30472F**.