



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Proposta Técnica de Demanda - PTD SEI-GDF Nº 86868520/2022
- SEE/SUAPE/DIAE

Brasília-DF, 19 de maio de
2022.

PROPOSTA TÉCNICA DE DEMANDA - PTD	
ÓRGÃO: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEE-DF	CNPJ: 00.394.676/0001-07
CONTATO: Fernanda Mateus Costa Melo	
EMAIL: diae.suape@se.df.gov.br	TELEFONE: (61) 3901-2290
01 - DESCRIÇÃO DA DEMANDA:	
<p>Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis - Queijo Muçarela e Manteiga 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 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>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>	
02 - JUSTIFICATIVA:	
<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</p>	

oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

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.

Constitui público beneficiário atendido pelo PAE-DF cerca de 520 (quinhentos e vinte) mil 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 2020. Assim, são servidas no Distrito Federal, cerca de 587 (quinhentos e oitenta e sete) mil refeições/dia em cerca de 670 (seiscentas e setenta) Unidade Escolares, durante os 200 dias letivos do ano.

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, ainda não fazem parte do cardápio e são uma excelente fonte de proteínas, cálcio e vitaminas lipossolúveis.

Além disso, a referida aquisição, visa principalmente:

- a) Executar os cardápios previamente estabelecidos pelo(a) nutricionista responsável técnico(a) do Programa, visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeite os hábitos alimentares locais, adequada em macro e micronutrientes.
- b) Fornecer os gêneros alimentícios a 100% dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas integrantes dessa Rede de Ensino, inseridos no Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal e/ou na Educação em Tempo Integral, a fim de contribuir para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial.
- c) Oferecer gêneros alimentícios com base no Decreto Distrital nº 36.900 de 23/11/2015, 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 e o Guia alimentar para a população brasileira 2ª edição, 2014, visando o fornecimento de uma alimentação saudável e variada.

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, *in verbis*:

“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.

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).

03 - FOLHETO DESCRITIVO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO

1. QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA INTEIRA

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): Também denominado queijo mussarela, queijo mozzarella ou queijo muzzarella. Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, assim como outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados, tais como: cloreto de cálcio, massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes/saborizantes artificiais, especiarias, condimentos e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto. O formato do queijo muçarela deverá seguir o formato tradicional, ou seja, formato paralelepípedo, também denominado formato retangular. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa e 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 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.

Referências:

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

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 a 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, 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.
- **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(a 45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c: 24(1)
Salmonela sp/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= 102	-	-
Escherichia coli/g para queijos com umidade abaixo de 46%	n=5 c=2 m= 10	-	-
Listeria Monocytogenes/25g	n = 5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

Referências:

- Portaria MAPA nº 364, de 4 de setembro de 1997, MAPA.
- Portaria Mapa nº 837, de 18 de junho de 2018, MAPA.
- IN nº 60, de 23 de janeiro de 2019, ANVISA.
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.
- RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, ANVISA.

A presença de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas será indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas. Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, elas deverão ser claramente especificadas.

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
- **Gorduras Totais:** Máximo 30g
- **Proteínas:** Mínimo 20g

- **Sódio:** Máximo 700mg

Referências:

- Portaria MAPA nº 364, de 4 de setembro de 1997, MAPA.
- Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – 4ª edição, 2011.

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 deverão ser apresentados e deverão fazer referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo especificamente os dados solicitados nos itens b), c) e d), descritos acima, bem como aos valores nutricionais descritos 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 360, de 23 de dezembro de 2003, 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 PTD.

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: o queijo muçarela deverá ser embalado em embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos. Devendo ser acondicionado em plástico próprio, de polietileno, resistente, atóxico, transparente que permita a visualização do produto e garanta a integridade do mesmo durante todo o seu período de validade impedindo o aparecimento de fungos. Pode ser de material termoencolhível e a vácuo. A embalagem deverá evitar a quebra, deformação ou descaracterização do 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: 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. **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 assinatura do contrato, 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: O peso líquido por unidade deverá ser de aproximadamente **4,0 kg (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 4,0 kg 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.

Referências:

- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA.
- Instrução Normativa nº 240 de 23 de julho de 2021, MAPA.
- Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020, MAPA.

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, observando as recomendações da RDC nº 360/2003, 359/2003, 259/2002, 123/2004, Lei 10.674/2003, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA, Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 – MAPA, IN nº 240 de 23 de julho de 2021 e ainda outras legislações vigentes, quando aplicáveis, devendo também estar 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. **O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.**

Referências:

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

2. MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): 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. Ingredientes opcionais: Cloreto de sódio (manteiga salgada) e fermento lácticos selecionados (manteiga maturada). Aditivos e coadjuvantes de tecnologia podem ser acrescidos desde que aprovados pela legislação vigente. **O produto não deverá conter gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais e substâncias alimentícias não especificadas neste folheto.** O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs 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 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.

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:

- **Crítérios 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.
- **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=10 ²	8	FIL 145: 1990
Escherichia coli/g	n=5 c=2 m= <3 M=10	-	-
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m= 10 ³ M=10 ⁴	-	-

Referências:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.
- IN nº 60, de 23 de janeiro de 2019, ANVISA.
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.
- RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, 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 3milimoles/100gramas de matéria gorda
- **Índice de Peróxido:** máximo de 1meq. de peróxido/kg de matéria gorda
- **Sódio:** Máximo 700mg.

Referências:

- Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MAPA.
- Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – 4ª edição, 2011.

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 deverão ser apresentados e deverão fazer referência ao produto especificado neste Folheto Descritivo especificamente os dados solicitados nos itens b), c) e d), descritos

acima, bem como aos valores nutricionais descritos 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 360, de 23 de dezembro de 2003, 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 PTD.

Referências:

- RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

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, 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. 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 assinatura do contrato, 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.

Referências:

- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005.
- Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020.
- Instrução Normativa nº 240, de 23 de julho de 2021.

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.
- 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, observando as recomendações da RDC nº 360/2003, 359/2003, 259/2002, 123/2004, Lei 10.674/2003, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA, Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 – MAPA , Instrução Normativa nº 240, de 23 de julho de 2021 e ainda outras legislações vigentes, quando aplicáveis, devendo também estar 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.**

Referências:

- Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997, Secretaria de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde.
- RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, ANVISA.

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 Percíveis - PDGPs, cada um referente a uma distribuição, sendo cada distribuição **com pelo menos 30 dias letivos**, podendo a periodicidade das entregas ser **SEMANAL, QUINZENAL** ou conforme

planejamento elaborado pela GPAE.

As entregas serão realizadas na **modalidade de entrega porta a porta**, ou seja, diretamente nos endereços das cerca de 670 (seiscentas e setenta) 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.

4.2. As entregas deverão cumprir o cronograma estabelecido pelo setor de alimentação escolar, bem como ocorrer em horário comercial, ou seja, das 08h às 12h e das 14h às 18h.

4.2.1. As entregas realizadas nas Unidades Escolares Rurais deverão ocorrer nos horários das 08h às 16h.

4.3. 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.

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

QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

	Coordenações Regionais de Ensino	Especificação do produto	Und	Valor (R\$/Kg)	Qtde total estimada (KG)	Valor total estimado (R\$)
Região 01	Brazlândia-31 escolas, Ceilândia-96 escolas, Taguatinga-64 escolas	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal	Kg	40,97	6.149	251.924,53
		Queijo Tipo Muçarela	Kg	33,91	67.248	2.280.379,68
Subtotal.....					-	2.532.304,21
Região 02	Gama-49 escolas, Recanto das Emas-28 escolas, Samambaia-41 escolas, Santa Maria-28 escolas.	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal	Kg	40,97	8.392	343.820,24
		Queijo Tipo Muçarela	Kg	33,91	68.532	2.323.920,12
Subtotal.....					-	2.667.740,36
Região 03	Guará-27 escolas, Núcleo Bandeirante-34 escolas, Plano Piloto/Cruzeiro-104 escolas, Sobradinho-46 escolas	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal	Kg	40,97	10.375	425.063,75
		Queijo Tipo Muçarela	Kg	33,91	67.568	2.291.230,88

Subtotal.....					-	2.716.294,63
Região 04	Paranoá-36 escolas, Planaltina-65 escolas, São Sebastião-25 escolas	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal	Kg	40,97	5.868	240.411,96
		Queijo Tipo Muçarela	Kg	33,91	48.680	1.650.738,80
Subtotal.....					-	1.891.150,76

VIGÊNCIA PREVISTA: Até 12 (doze) meses a contar da data de assinatura.

ORÇAMENTO DISPONÍVEL: **R\$ 9.807.489,96**

FONTE DE RECURSO: 100 – Ordinário Não Vinculado

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:

19/05/2022

IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO TITULAR DO ÓRGÃO OU DO ORDENADOR DE DESPESAS:

Hélvia Miridan Paranaguá Fraga - Secretária de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF

**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 **HÉLVIA MIRIDAN PARANAGUÁ FRAGA** - **Matr.0300692-1, Secretário(a) de Estado de Educação do Distrito Federal**, em 26/05/2022, às 19:23, 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= **86868520** código CRC= **3B996E14**.