



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

Proposta Técnica de Demanda - PTD SEI-GDF Nº 100998407/2022 - SEE/SUAPE/DIAE

Brasília-DF, 01 de dezembro 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 não perecíveis - Arroz Branco Polido, Colorífico/Colorau, Cúrcuma em Pó/Açafrão da Terra 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>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 oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.</p> <p>O Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal - PAE-DF visa garantir a oferta de uma alimentação adequada, com cardápios que utilizem produtos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.</p> <p>Constitui público beneficiário atendido pelo PAE-DF cerca de 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.</p> <p>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 uma excelente fonte de carboidratos, fósforo, ferro, potássio, cálcio e vitaminas do complexo B. Ademais, as especiarias são utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos.</p> <p>Além disso, a referida aquisição, visa principalmente:</p> <p>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.</p>	

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. ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1, LONGO FINO

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): Arroz polido, longo fino – Tipo 1. Alimento obtido de grãos sadios de arroz (*Oryza Sativa L.*), submetidos ao beneficiamento, polidos, longo fino (“agulhinha”), tipo 1, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação. Não deverá conter conservantes e aromatizantes. 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. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas ao aspecto, cor, odor, sabor e textura. Características de identidade e qualidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº6, de 16 de fevereiro de 2009 – MAPA e atualizações dispostas na Instrução Normativa nº2, de 06 de fevereiro de 2012 – MAPA, e demais legislações correlatas vigentes.

Referências:

- Instrução Normativa nº6, de 16 de fevereiro de 2009 – MAPA.

- Instrução Normativa nº2, de 06 de fevereiro de 2012 – MAPA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

- **Aspecto:** grão longo fino.
- **Cor:** própria.
- **Odor e sabor:** característico do produto.

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

- **Critérios Macroscópicos:** Ausência de qualquer corpo estranho.
- **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.
- **Critérios Microbiológicos:**

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	5x10 ³
Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10 ³	5x10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	10 ²

Referências:

- Instrução Normativa nº6, de 16 de fevereiro de 2009 – MAPA.

- RDC nº 14, de 28 de março de 2014 - ANVISA.

- RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:)

- **Umidade:** máximo 14,0%

Referências:

- Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 – 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 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.

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. O material deverá ser apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento. Não deverá transmitir ao produto substâncias indesejáveis dentro dos limites aceitáveis para o Organismo Competente. O material de embalagem deverá ser de qualidade satisfatória, devendo conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

Embalagem primária: Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos), que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade.

Informações obrigatórias na embalagem primária: Deverá conter no mínimo o nome do produto, peso líquido, ingredientes, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, grupo, subgrupo, classe, tipo, número do lote e informações nutricionais, de acordo com os regulamentos técnicos de embalagem específicos para o respectivo produto alimentício, no que couber, sobre a Embalagem de Alimentos e Bebidas e em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor.

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

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.

A CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, no ato da assinatura do contrato, 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: deverá ser de 5,0kg (cinco quilogramas), conforme produto comumente comercializado no mercado brasileiro.

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o manuseio, transporte e armazenamento, garantindo 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.

Na 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.

Observações: Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, com diversos formatos e diferente das especificadas na proposta, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento do mesmo, devendo ser imediatamente repostas pelo Fornecedor/Contratada.

g) PRAZO DE VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

h) ROTULAGEM: As informações de rotulagem deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, cumprindo as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 – ANVISA e demais legislações vigentes correlatas ao tema e suas atualizações, também estar em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor, bem como os regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O Rótulo deve trazer a denominação “arroz”, seguida do tipo e/ou classificação. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na própria embalagem, litografado, contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias.

i) ARMAZENAGEM: Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

2. COLORÍFICO/ COLORAU

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): É uma especiaria obtida 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, 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 o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos constante na Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA, assim como os Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver e nas demais legislações vigentes correlatas.

Referências:

- Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – 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:** Ausência de qualquer corpo estranho.
- **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.
- **Critérios Microbiológicos:**

Microorganismo	Critério de Aceitação
Salmonela sp/25g	n=10 c=0 m= Ausente M= -
Escherichia coli/g	n=5 c=2 m= 102 M= 5x10 ²

Referências:

- Instrução Normativa nº 60, de 23 de janeiro de 2019, ANVISA.
- Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.
- Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, ANVISA.

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

- **Umidade:** máxima 12 % (g/100g)

Referências:

-Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.

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 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.

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. O material deverá ser apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento. Não deverá transmitir ao produto substâncias indesejáveis dentro dos limites aceitáveis para o Organismo Competente. O material de embalagem deverá ser de qualidade satisfatória, devendo conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

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 termossoldagem 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: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário e informações nutricionais, quando aplicável. 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.

A CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, no ato da assinatura do contrato, 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 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.

Na 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: As informações de rotulagem deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, cumprindo as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 – ANVISA, e demais legislações vigentes correlatas ao tema e suas atualizações, devendo também estar em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor, bem como regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso ou afixado na própria embalagem, contendo as informações de forma clara, legível, duradoura e indelével. Não serão aceitos rótulos facilmente destacáveis das embalagens primárias e nem informações ilegíveis.

i) ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem e conservação do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz. O produto deverá ser transportado em veículo limpo e seco, 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 transportado. O transporte deverá ser em veículos apropriados com Certificado de Vistoria Concedido pela autoridade competente. **O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF.**

3. 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 estiletes, 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 o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos constante na Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA, assim como os Regulamentos

Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver e nas demais legislações vigentes correlatas.

Referências:

- Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – 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:** Ausência de qualquer corpo estranho.
- **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.
- **Critérios Microbiológicos:**

Microorganismo	Critério de Aceitação
Salmonela sp/25g	n=10 c=0 m= Ausente M= -
Escherichia coli/g	n=5 c=2 m= 102 M= 5x10 ²

Referências:

- Instrução Normativa nº 60, de 23 de janeiro de 2019, ANVISA.

- Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA.

- Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, ANVISA.

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

- **Umidade:** máxima 12 % (g/100g)

Referências:

- Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.

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 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.

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. O material deverá ser apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento. Não deverá transmitir ao produto substâncias indesejáveis dentro dos limites aceitáveis para o Organismo Competente. O material de embalagem deverá ser de qualidade satisfatória, devendo conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

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 termossoldagem 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: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário e informações nutricionais, quando aplicável.

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.

A CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, **no ato da entrega**, 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 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.

Na 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.

Referências:

- Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 – ANVISA.

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: As informações de rotulagem deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, cumprindo as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 – ANVISA, e demais legislações vigentes correlatas ao tema e suas atualizações, devendo também estar em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor, bem como regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso ou afixado na própria embalagem, contendo as informações de forma clara, legível, duradoura e indelével. Não serão aceitos rótulos facilmente destacáveis das embalagens primárias e nem informações ilegíveis.

i) ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem e conservação do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz. O produto deverá ser transportado em veículo limpo e seco, 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 transportado. O transporte deverá ser em veículos apropriados com Certificado de Vistoria Concedido pela autoridade competente. **O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF.**

4. 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 higiênico-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 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA e nas demais legislações vigentes correlatas, e nas demais

legislações vigentes correlatas.

- Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – 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:** Ausência de qualquer corpo estranho.
- **Critérios Microscópicos:** O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.
- **Critérios Microbiológicos:**

Microorganismos	Critério de Aceitação
Bacillus cereus/presuntivo/g	n=5 c=1 m = 102 M=103
Salmonela sp/25g	n=5 c=0 m= Ausente M= -
Escherichia coli/g	n=5 c=3 m= 10 M=102

Referências:

- 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
- 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 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.

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. O material deverá ser apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento. Não deverá transmitir ao produto substâncias indesejáveis dentro dos limites aceitáveis para o Organismo Competente. O material de embalagem deverá ser de qualidade satisfatória, devendo conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra (comumente comercializada no mercado brasileiro), evitando 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 e acidez do produto. 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 colocado juntamente ao carimbo de validade, por exemplo, não necessitando de fabricação de embalagens exclusivas para atendimento do Contrato.

A CONTRATADA deverá apresentar 01 (uma) unidade do produto licitado, **no ato da assinatura do contrato**, 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 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma).

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, que seja resistente a danos durante o manuseio, transporte e 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.

Na 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: 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.

h) ROTULAGEM: As informações de rotulagem deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, cumprindo as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 – ANVISA, e demais legislações vigentes correlatas ao tema e suas atualizações, devendo também estar em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor, bem como regulamentos técnicos de rotulagem específicos para o respectivo produto alimentício. O rótulo da embalagem primária deverá ser impresso na própria embalagem, litografado, contendo as informações de forma clara e indelével. Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias.

i) CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Deverá constar na embalagem secundária a forma correta de armazenagem e conservação do alimento, com indicação de empilhamento máximo conforme recomendação do fabricante. Estocar em local seco e fresco, ao abrigo da luz. O produto deverá ser transportado em veículo limpo e seco, 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 transportado. O transporte deverá ser em veículos apropriados com Certificado de Vistoria Concedido pela autoridade competente. **O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no depósito central da SEE/DF.**

4. DOS PRAZOS E ENTREGAS DOS GÊNEROS

4.1. 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.

4.2. As entregas deverão ser realizadas no depósito central da Secretaria de Educação, localizado no território do Distrito Federal, STRC Trecho 02 Conjunto F, Zona Industrial - Guará, CEP.: 71.225-526, telefone 3901-2290, no horário de 08h (oito horas) às 17h (dezessete horas) nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, mediante agendamento prévio. Caso o endereço do depósito central da SEEDF seja alterado, a Contratada será oficialmente informada pela Contratante.

4.2.1. O gênero alimentício previsto neste processo de aquisição **deverá ser entregue 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 e mediante autorização do setor de alimentação escolar, o gênero alimentício poderá ser entregue com carga estivada, de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto.

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 de início das entregas, em relação ao quantitativo a ser entregue, bem como os períodos de entregas estipulados pelo setor de alimentação escolar da SEE.

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

QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

Nº DO	Gênero Alimentício	Unidade	Valor Unitário	Quantidade	Valor (R\$)
-------	--------------------	---------	----------------	------------	-------------

ITEM			(R\$/Kg)	(KG)	
1	Arroz Branco Polido – tipo 1, longo fino	kg	R\$ 4,40	987.077	R\$ 4.343.138,80
2	Colorífico/Colorau	kg	R\$ 9,07	12.410	R\$ 112.558,70
3	Cúrcuma em Pó/Açafrão da Terra	kg	R\$ 21,29	5.735	R\$ 122.098,15
4	Farinha de Mandioca	kg	R\$ 5,59	105.495	R\$ 589.717,05
Valor Total (R\$)					R\$ 5.167.512,70

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

ORÇAMENTO DISPONÍVEL: **R\$ 5.624.063,34**

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:

01/12/2022

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

Fernanda Mateus Costa Melo - Diretora de Alimentação Escolar - DIAE/SUAPE/SEEDF

Nivaldo Vieira Félix - Subsecretário de Apoio às Políticas Educacionais - SUAPE/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 **IVALDO VIEIRA FELIX - Matr. 00463493**, **Subsecretário(a) de Apoio às Políticas Educacionais**, em 01/12/2022, às 17:27, 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**, **Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 02/12/2022, às 11:32, 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= **100998407** código CRC= **0EC4955C**.