



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

Proposta Técnica de Demanda - PTD SEI-GDF Nº 97427251/2022 - SEE/SUAPE/DIAE

Brasília-DF, 10 de outubro 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:

Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis - **Farinha de Milho Flocada e Feijão Carioca** 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.

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.

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.

02 - JUSTIFICATIVA:

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.

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.

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.

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, são uma excelente fonte de proteínas, vitaminas do complexo B, potássio, ferro, fósforo, zinco e magnésio e carboidratos.

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. FARINHA DE MILHO FLOCADA – FLOCÃO

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS E COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): Entende-se por farinha de milho flocada (flocão) o produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados. **Não deverá conter sal, conservantes e demais aditivos alimentares.** O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Deverá ser 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. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC N° 263, de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes.

Referências:

- RDC N° 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - DEVENDO CONSTAR EM LAUDO LABORATORIAL:

- **Consistência:** crocante
- **Textura:** granulada
- **Cor:** amarelada
- **Sabor e odor:** característico

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

- **CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:**

- Fragmento de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco): 50 em 50g
- CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:
- Salmonela sp/25g: n=5 c=0 m=0
- *Bacillus cereus* presuntivo/g: n=5 c=1 m=10² M=10³
- *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.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS E CONTAMINANTES EM 100G DO PRODUTO - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:

- **Umidade:** máximo de 15%
- **Fumonisin (B1 + B2):** 150mcg (1500mcg/kg)
- **Aflatoxina B1, B2, G1, G2:** 2mcg (20mcg/kg)

Referências:

- RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.

- IN nº 88, de 26 de março de 2021 - ANVISA.

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.

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: Deverá ser constituída de material atóxico, impermeável, hermeticamente fechado, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. A embalagem não deverá apresentar defeitos tais como furos e cortes.

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: nome do produto, ingredientes, peso líquido, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação após abertura, nome do produtor e endereço do fabricante, data de validade conforme legislação, 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: Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 g (quinhentos gramas) a 1 kg (um quilograma).

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. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Referências:

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

- RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA.

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

g) PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses a partir da entrega do produto no depósito central da Secretaria 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, RDC nº 26/ 2015 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 deve ser mantido em temperatura ambiente e armazenado em local seco, fresco, longe de fontes de calor e de odores fortes. 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.

Referências:

- Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997, Secretaria de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde.

- Portaria CVS-15, de 7.11.91.

2. FEIJÃO CARIOCA IN NATURA, GRUPO 1, TIPO 1

a) CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPOSIÇÃO (ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA E AMOSTRA DE UMA UNIDADE DO PRODUTO): Feijão carioca “in natura”, grupo 01, tipo 01, é o feijão comum pertencente à espécie *Phaseolus vulgaris* L, da classe cores, com percentual de defeitos estabelecidos para o tipo 01, conforme Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 - MAPA. Os grãos deverão estar fisiologicamente bem desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de bagas de mamona, sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. 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 – conforme determina as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), de acordo com as normas específicas vigentes. Deverá seguir os padrões de Regulamentação Técnica do feijão previstos na Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 - MAPA e suas alterações posteriores.

Referências:

- Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 – MAPA

- Instruções Normativas nº 45, de 17 de setembro de 2013 – MAPA.

- Instrução Normativa nº 48, de 12 de dezembro de 2017 – MAPA.

- Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 - MAPA.

b) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS – DEVENDO CONSTAR ANÁLISE EM LAUDO LABORATORIAL:

- Aspecto: grão cru, arredondado pequeno
- Cor: bege com listras marrons
- Odor: característico
- Sabor: característico

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

- CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:
- Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco): Máximo de 50 em 50g
- Insetos vivos: Ausência
- Ácaros: Máximo de 5 na alíquota analisada
- Areia: 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
- CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:
- *Salmonella sp/25g*: n=10 c=0 m= Aus.
- *Escherichia coli/g*: n=5 c=2 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.
- Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 – MAPA.

d) CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS E CONTAMINANTES EM 100G DO PRODUTO - DEVENDO CONSTAR NA ANÁLISE DO LAUDO LABORATORIAL:

- Umidade: máximo de 14%
- Ocratoxina A: Máximo 10 µg/Kg
- Aflatoxina B1, B2, G1, G2: Máximo 5 µg/Kg

Referências:

- Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 – MAPA.
- IN nº 88, de 26 de março de 2021 - ANVISA.

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.

f) APRESENTAÇÃO: Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade e em todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. A embalagem não deverá apresentar defeitos tais como furos e cortes.

Informações obrigatórias na embalagem primária: Deverá conter no mínimo denominação de venda do produto (a palavra feijão ou feijão partido acrescida da marca comercial do produto) e sua classificação (grupo, classe e tipo), ingredientes, peso líquido, modo de preparo (quando necessário), recomendações de conservação, incluindo após a abertura, quando for o caso, identificação da origem, nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto, data de validade, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente e 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, os mesmos deverão estar identificados no produto, conforme legislação vigente.

Peso líquido unitário: entre 1,0kg (um quilograma) e 3,0kg (três quilogramas).

Embalagem Secundária: Constituída de material atóxico, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, podendo ser em caixa de papelão ou fardo plástico. 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. Deverá apresentar vedações que garantam a inviolabilidade das embalagens primárias. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

g) PRAZO DE VALIDADE: Produto deverá ter validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega do produto no depósito central da Secretaria de Educação.

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, RDC nº 26/ 2015 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 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.

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

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Valor Unitário	Quantidade	Valor (R\$)
1	Farinha de Milho Flocada	kg	R\$ 4,72	359.055	R\$ 1.694.739,6
2	Feijão Carioca	kg	R\$ 8,14	495.124	R\$ 4.030.309,36
Valor Total (R\$)					R\$ 5.725.048,96

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

ORÇAMENTO DISPONÍVEL: **R\$ 5.725.048,96**

FONTE DE RECURSO: 100 e 183 – 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:

10/10/2022

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 **FERNANDA MATEUS COSTA MELO - Matr. 02029189, Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 10/10/2022, às 13:06, 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 **NIVALDO VIEIRA FELIX - Matr. 00463493**,
Subsecretário(a) de Apoio às Políticas Educacionais, em 10/10/2022, às 13:56, 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=97427251 código CRC= **B38E146B**.

00080-00075047/2022-52

Doc. SEI/GDF 97427251