



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis
Diretoria de Apoio Estudantil
Coordenadoria de Restaurante Universitário e Moradia Estudantil

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

INTRODUÇÃO

Em conformidade com o art. 21 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 25 de maio de 2017, a fase de Planejamento da Contratação terá início com o envio do Documento de Formalização da Demanda para a Pró-Reitoria de Administração. Este documento deverá ser elaborado pela Área Requisitante da contratação.

Referência: Art. 21 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

1. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

Unidade:	CRUME/DAE/PROAES
Responsável pela Demanda:	Cydia de Menezes Furtado
Matrícula Siape:	2150730
Cargo/Função	Professora do Magistério Superior
E-mail:	cydia10@gmail.com
Telefone:	(68) 99211-7007

2. INDICAÇÃO DO INTEGRANTE REQUISITANTE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Integrante Requisitante:	Cynara Pessôa Fontes da Silva
Matrícula Siape:	3013073
Cargo/Função	Nutricionista
E-mail:	cynara.silva@ufac.br
Telefone:	(68) 99207-5771

3. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Objeto da Contratação:	Solicitação de abertura de processo da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o ano de 2023
------------------------	--

4. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

Id	Objetivos Estratégicos do Requisitante
	Viabilizar a produção de refeições nutricionalmente completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica que diariamente realiza suas refeições no Restaurante Universitário – RU.
	Promover suporte energético e nutricional, proporcionando a comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas.
	Atender ao Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES o qual tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos oferta alimentar;
	Contribuir para a valorização dos hábitos culturais e regionais bem como uma melhor aceitação do cardápio ofertado, uma vez que há a possibilidade de introduzir frutas, hortaliças, peixes, ovos, doces, entre outros produtos produzidos pelas cooperativas locais, favorecendo a oferta de alimentos mais frescos, agregando a refeição um maior valor nutricional ;
	Atender atualmente 3500 (três mil e quinhentos) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente.

Id	Contratação Prevista no Plano Anual de Contratações
	A contratação está alinhada ao Plano de desenvolvimento institucional (PDI) 2020-2024, da Ufac, aprovado pela Resolução nº 060, de 10 de dezembro de 2019, o qual estabelece no item 2.6 POLÍTICAS DE ASSUNTOS ESTUDANTIS, o qual cita o Restaurante Universitário como um dos Programas de Assistência Estudantil. A política de assistência estudantil é proveniente do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o qual busca ampliar as condições de permanência dos acadêmicos na educação superior federal, através de ações que: (a) Democratizem as condições de permanência na educação superior pública federal; (b) Minimizem os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior; (c) Reduzam as taxas de retenção, evasão; e, (d) Contribuam para a promoção da inclusão social pela educação.

5. MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

O chamamento Público, assim definido no inciso XII do at. 2º da 13.019, de 31 de julho de 2014, vem fomentar insumos para a produção diária de alimentação aos estudantes, objetivando a oferta adequada no que se refere ao suporte energético e nutricional, proporcionando a comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas de maneira satisfatória, contribuindo também, para a permanência dos estudantes Cursos de Graduação e Pós Graduação em atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), obedecendo ao Calendário Acadêmico estabelecido pela Universidade Federal do Acre – UFAC, estipulado para o período de janeiro a dezembro de 2023.

6. QUANTIDADE DE SERVIÇO A SER CONTRATADO

Id	Descrição
1.	Abacaxi, in natura, maturação adequada para consumo, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
2.	Abóbora cabotiá, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas
3.	Abobrinha, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.

4.	Agrião , hidropônico, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, perfurações, devendo apresentar somente a cor verde característica.
5.	Alface americana hidropônica , com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.
6.	Alface lisa hidropônica , com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas
7.	Banana comprida , in natura, maturação adequada para consumo, com consistência firme, sem o talo, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.
8.	Banana prata , in natura, prata, maturação adequada para consumo, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.
9.	Batata doce , in natura, espécie rosada, lavada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
10.	Cheiro verde , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras
11.	Chicória , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.
12.	Doce de mamão ou coco ou leite ou banana , em pedaços retangulares de 25 g, produto 100% natural, feita através de processo artesanal, com embalagem devidamente lacrada e rotulada, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 02 meses a contar da data de recebimento
13.	Coentro , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.
14.	Couve , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.
15.	Farinha de mandioca , Tipo 1, Grupo seca, Classe fina, Acidez baixa, sem impurezas, em fardo de 25 kg disposto em pacotes de 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.
16.	Gengibre , in natura, fresco, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, não deve estar murcho, devendo apresentar casca brilhante
17.	Hortelã , in natura, somente folhas íntegras.
18.	Jambu , in natura, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas
19.	Laranja , in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos
20.	Limão Taiti , in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
21.	Macaxeira descascada , congelada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas, não deve apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor branca ou amarela características de cada variedade.
22.	Mamão formosa , in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
23.	Manjeriço verde , in natura, fresco, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.
24.	Maxixe , in natura, textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas..
25.	Melancia , in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.
26.	Mexerica ou Ponkan (tangerina) , in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.
27.	Pepino , in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
28.	Pimenta de cheiro , in natura, fresca, somente unidades íntegras.
29.	Quiabo , in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
30.	Rapadura , em pedaços retangulares, produto 100% natural, feita exclusivamente de cana-de-açúcar, não contém glúten, peso líquido de 25 g, em embalagem plástica lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade.
31.	Rúcula , hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, perfurações, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.
32.	Salsa , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica, somente folhas íntegras
33.	Salsão , in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica, somente folhas íntegras.
34.	Tucupi , produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em repouso. Cor: Variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado. Não será permitida a presença de sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal, e também sinais de fermentação no respectivo produto. Deve ser embalado corretamente, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, de modo a manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte, devidamente rotulado e certificado pelos órgãos fiscalizadores.
35.	vagem , in natura, com textura firme, não pode estar murcho, não deve apresentar outra cor se não a verde característica
36.	Polpa de Abacaxi , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
37.	Polpa de Abacaxi com hortelã , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
38.	Polpa de Acerola , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
39.	Polpa de Cajá , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto
40.	Polpa de Caju , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
41.	Polpa de Cupuaçu , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
42.	Polpa de Goiaba , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto
43.	Polpa de Maracujá , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
44.	Polpa de Graviola , natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto
45.	Iogurte de sabores variados, refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado Composição mínima : leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo.
46.	Queijo coalho , acondicionado em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado.

7. PREVISÃO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

7.1. Janeiro de 2023.

Em conformidade com o art. 21, **caput**, da [Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017](#), emitida pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, encaminha-se o presente Documento de Formalização da Demanda à Pró-Reitoria de Administração da Universidade Federal do Acre para as providências cabíveis.

O presente documento segue assinado pelo Responsável pela Demanda identificado na seção 1.

Também segue assinado pelo Integrante Requisitante, identificado na seção 2, o qual declara ter ciência das competências do INTEGRANTE REQUISITANTE definidas na IN SEGES/MPDG nº 5/2017, bem como da sua indicação para exercer esse papel na Equipe de Planejamento da Contratação.

Rio Branco, 24 de agosto de 2022.

Assinado Eletronicamente

CYNARA PESSÔA FONTES DA SILVA
Integrante Requisitante

Assinado Eletronicamente

CYDIA MENEZES FURDADO
Requisitante



Documento assinado eletronicamente por **Cynara Pessoa Fontes da Silva, Nutricionista-Habilitacao**, em 24/08/2022, às 18:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ufac.br/sei/valida_documento ou click no link [Verificar Autenticidade](#) informando o código verificador **0599710** e o código CRC **2912E200**.