



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23107.019559/2022-34

1. OBJETIVO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo aquisição de gêneros alimentícios através da Chamada Pública com Agricultura Familiar, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

2. OBJETO

2.1. 2.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar Rural e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n.º 1.326, de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional, do PAA, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – Ru, do campus reitor Áulio Gélio, da Universidade Federal do Acre - Ufac, no município de Rio Branco, a fim de contemplar os alunos de baixa renda que necessitam ser atendidos pela “política de alimentação e nutrição das comunidades universitária e escolar” conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	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
5	Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas,
6	Alface lisa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, am
7	Banana comprida, in natura, maturação adequada para consumo, com consistência firme, sem o talo, não podendo ser verde e nem muito madura
8	Banana prata, in natura, prata, maturação adequada para consumo, livre de injúrias, sem partes estragada
9	Batata doce, in natura, espécie rosada, lavada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões
10	Cheiro verde, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
11	Chicória, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
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 d
13	da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 02 meses a contar da data de recebimen
14	Coentro, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
15	Couve, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
16	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 identificaçã
17	acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar d
18	Gengibre, in natura, fresco, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, não deve estar murcho, devendo a
19	Hortelã, in natura, somente folhas íntegras.
20	Jambu, in natura, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve
21	Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão ace
22	Limão Taiti, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.
23	Macaxeira descascada, congelada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas, não deve apresentar manchas, devendo apres
24	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de brocas, injúrias, p
25	Manjerição verde, in natura, fresco, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde caract
26	Maxixe, in natura, textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofada
27	Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofada
28	Mexerica ou Ponkan (tangerina), in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Nã
29	Pepino, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões
30	Pimenta de cheiro, in natura, fresca, somente unidades íntegras.
31	Quiabo, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões
32	Rapadura, em pedaços retangulares, produto 100% natural, feita exclusivamente de cana-de-açúcar, não contém glúten, peso líquido de 25 g, em embalagen
33	do lote, com validade.
34	Rúcula, hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, perfurações, devendo apresentar somente a
35	Salsa, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
36	Salsão, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característi
37	Tucupi, produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em
38	homogeneizado. Não será permitida a presença de sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal, e também sinais de ferment
39	plásticos atóxicos, transparentes, de modo a manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte, devid
40	vagem, in natura, com textura firme, não pode estar murcho, não deve apresentar outra cor se não a
41	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
42	ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
43	Polpa de Abacaxi com hortelã, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabri
44	Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do
45	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
46	ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
47	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
48	ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
49	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
50	ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
51	Polpa de Cupuaçu, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou pra
52	da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
53	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
54	ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produ
VALOR TOTAL DO CERTAME	

2.2. No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir no valor real de cada item, tais como fretes, impostos, taxas, encargos, enfim, todos os diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado, inclusive os decorrentes de troca de produto dentro do prazo de garantia, caso necessário.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios através de Chamada Pública, é voltada à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações, se faz necessária para viabilizar a produção de refeições nutricionalmente completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica que diariamente realiza suas refeições no Restaurante Universitário – RU.

3.2. 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.

3.3. O PNAES 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 assistência à moradia estudantil, alimentação, transporte, à saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche e apoio pedagógico.

3.4. A aquisição de gêneros alimentícios realizada direto de produtores rurais oriundos da agricultura familiar, vem atender o Decreto nº 7.234/2010 o qual prevê no artigo 3º, § 1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, e mediante a necessidade de prover alimentação aos estudantes contemplados no Programa de Alimentação da UFAC, o Restaurante Universitário oferece serviço essencial à comunidade acadêmica, com ênfase no atendimento aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, proporcionando o alcance dos objetivos institucionais no campus sede. O atendimento é realizado regularmente, para os matriculados nos cursos de Graduação e Pós Graduação presencial por meio da implementação efetiva do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na UFAC.

3.5. Ressalta-se, que a aquisição de produtos através da chamada pública, contribui 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 através da entrega direta de alimentos produzidos na região, sem que os mesmos venham se deslocar de outras regiões do país, perdendo características nutricionais e o *flavor* dos alimentos.

3.6. Salientamos, que é por meio do Plano Nacional de Assistência Estudantil, que o Restaurante Universitário atende 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. Por este motivo, se faz notória e indispensável à aquisição de produtos da Chamada Pública para a composição das refeições diárias ofertadas no RU/UFAC, o qual tem o desenvolvimento de suas atividades pautadas no PNAES, obedecendo aos critérios estipulados pelas legislações aqui supramencionadas, sendo seus insumos diários utilizados para a elaboração de uma alimentação regionalmente completa, balanceada, variada à comunidade acadêmica, para o ano de 2021.

3.7. As 3.500 (três mil e quinhentas refeições), são produzidas e distribuídas nos três turnos, gerando uma oferta alimentar a seus usuários no café da manhã, almoço e jantar nos dias de segunda à sexta e aos sábados com café da manhã e almoço. Todavia, para que sejam produzidas, se faz necessária a realização de aquisições, como a referida Chamada Pública, a qual vem gerar subsídios para aquisição de insumos necessários para a execução do cardápio diário para o ano de 2023 elaborado aos comensais, sendo essa indispensável para o seu funcionamento. Estimamos atender aproximadamente 847.000 (oitocentos e quarenta e sete mil)/ano. Contudo, ressalta-se que tal quantitativo representa apenas uma previsão do consumo, pois a cada ano que se inicia a demanda do Restaurante Universitário tende a crescer.

4. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA, ITENS E PERIODICIDADE DA ENTREGA

4.1. O RU da UFAC fará as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Ordem de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura de Contrato e emissão de Nota de Empenho.

4.2. As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: RU da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Rio Branco, BR 364, Km 04, do Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no Estado do Acre.

4.3. A entrega dos gêneros perecíveis (hortifrúts, polpas de fruta, queijo, iogurte e tucupi), deverá ser efetuada diariamente, das 08h00min às 12h00min e das 14h30min às 17h00min, nos dias estabelecidos na Ordem de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail) para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Contrato e emissão de Nota de Empenho.

4.4. No caso de produto perecível (polpas de fruta), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias ou 6 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.5. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo tipo baú (carroceria fechada), específico para esse fim, devendo estar sempre higienizado adequadamente, e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos. No caso de todos os **gêneros perecíveis (hortifrúts, polpas de fruta, queijo, iogurte e tucupi)**, o tipo de veículo para transportar esses gêneros deverá ser tipo baú **refrigerado**.

4.6. A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e embalagem dos itens a serem fornecidos.

4.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de imediato, a contar da notificação à Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.12. O recebimento provisório dos produtos não implica a aceitação dos mesmos.

4.13. A solicitação para entrega dos bens será realizada de forma parcelada, obedecendo à conveniência e às necessidades do RU, nas quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias, o consumo estimado para os itens, os recursos orçamentários disponíveis na ocasião e as quantidades registradas.

4.14. Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, não imaturos e com aroma e aparência característicos da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade (“textura gosmenta”) ou umidade externa anormal.

4.15. Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

4.16. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no instrumento convocatório ou apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, e a Contratada será obrigada a substituí-los no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento por correio eletrônico (e-mail) da notificação escrita, sob pena de incorrer nas multas previstas.

4.17. A licitante vencedora, após assinar o contrato, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas quantidades e descrições estabelecidas na nota de empenho, após cada entrega realizada.

4.18. A periodicidade da entrega dos itens deste chamamento será conforme deverá ser efetuada diariamente, das 08h00min às 12h00min e das 14h30min às 17h00min, nos dias estabelecidos na Ordem de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail) para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Contrato e emissão de Nota de Empenho.

5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS OU ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

5.1. Para os fins da Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022, considera-se como critério de seleção os beneficiários e organizações fornecedoras que estejam dentro das especificações abaixo:

5.2. **BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES** - Agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que atendam aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

5.3. **ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS** - Cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF - DAP Especial Pessoa Jurídica ou outros documentos definidos pelo GGPA;A;

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Destacam-se como requisitos necessários e indispensáveis a contratação:

6.1. Critérios de seleção:

6.1.1. Somente será admitida a oferta dos itens originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários e organizações fornecedoras conforme a Lei n. 11.326, de 2006 e a Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022.

6.1.2. Os agricultores deverão apresentar declaração de produção própria tanto para os grupos formais, como para os informais e/ou fornecedores individuais. (Anexos 3 e 4)

6.2. Critérios de aceitabilidade – amostras para o controle de qualidade:

6.2.1. 6.2.1 A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir de três critérios:

a) Se atendem às especificações da Chamada Pública contidas no Termo de Referência;

b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência;

c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

d) As amostras dos produtos dos fornecedores classificados em primeiro lugar deverão ser entregues no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Rio Branco, BR 364, Km 04, do Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, telefone (68) 3901-2556, conforme solicitadas. (Anexo 1).

6.2.2. Todos os produtos de origem animal, como queijo e iogurtes e/ou aqueles necessitam da avaliação sanitária devem apresentar o carimbo de uma das seguintes instâncias: Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção Estadual – SIE; e Serviço de Inspeção Federal – SIF.

6.3. Condições específicas de habilitação técnica:

6.3.1. O agricultor ou empreendedor rural deverá ainda apresentar as declarações técnicas específicas, estando este exposto à desclassificação caso não apresente as declarações abaixo relacionadas:

a) Declaração de que os produtos serão ofertados frescos, sem injúrias, no prazo estabelecido e dentro do prazo de validade; (Anexo 5)

b) Declaração de que os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados em carros do tipo Baú refrigerados e/ou isotérmicos, não havendo com isso variação de temperatura, nem deterioração do alimento no transporte evitando com isso, qualquer sinal de descongelamento; (Anexo 6)

c) Declaração de ter conhecimento que os alimentos devem ser transportados em recipientes apropriados, devidamente higienizados, condição esta indispensável para recebimento dos produtos; (Anexo 7)

d) Declaração autorizando, se necessário for, visita Técnica da equipe de nutricionistas do Restaurante Universitário aos locais de produção dos insumos contratados; (Anexo 8)

e) A não entrega das declarações supramencionadas, acarretará na desclassificação da empresa.

6.4. Critérios de entrega e critérios de aceitação do objeto:

6.4.1. O RU da UFAC fará as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Ordem de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura de Contrato e emissão de Nota de Empenho.

6.4.2. As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: RU da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Rio Branco, BR 364, Km 04, do Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no Estado do Acre, telefone (68) 3901-2556.

6.4.3. A entrega dos gêneros perecíveis (hortifrúteis, queijo, iogurte, polpas de fruta, e tucupi), deverá ser efetuada diariamente, das 08h00min às 12h00min e das 14h30min às 17h00min, nos dias estabelecidos na Solicitação de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail) para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Contrato e emissão de Nota de Empenho (Anexo 2).

6.4.4. No caso de produto perecível (polpas de fruta), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias ou 6 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.4.5. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo tipo baú, específico para esse fim, devendo este, estar sempre higienizado adequadamente, e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos. No caso de todos dos **gêneros perecíveis (hortifrúteis, polpas de fruta, iogurte, queijo e tucupi)**, o tipo de veículo para transportar esses gêneros deverá ser tipo baú **refrigerado**.

6.4.6. A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e embalagens dos itens a serem fornecidos.

6.4.7. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4.8. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de imediato, a contar da notificação à Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

6.4.9. Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.4.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.4.12. O recebimento provisório dos produtos não implica a aceitação dos mesmos.

6.4.13. A solicitação para entrega dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, obedecendo à conveniência e às necessidades do RU, nas quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias, o consumo estimado para os itens, os recursos orçamentários disponíveis na ocasião e as quantidades registradas.

6.4.14. Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, não imaturos e com aroma e aparência característicos da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") ou umidade externa anormal.

6.4.15. Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

6.4.16. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no instrumento convocatório ou apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, e a Contratada será obrigada a substituí-los no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento por correio eletrônico (e-mail) da notificação escrita, sob pena de incorrer nas multas previstas.

6.4.17. A licitante vencedora, após assinar o contrato, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas quantidades e descrições estabelecidas na nota de empenho, após cada entrega realizada.

6.4.18. Produtos como laticínios, mandioca, tucupi, doces (mamão, banana ou coco), farinha de mandioca, rapadura, deverão obedecer os critérios de embalagem e rotulagem apresentando marca do fabricante, estando devidamente lacrado e rotulado e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento;

6.4.19. Laticínios deverão ser entregues e rotulados conforme IN nº 22/2005(MAPA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Salientam-se os alimentos de origem animal, devem ser entregues em veículos separados dos demais hortifrutigranjeiros em carros do tipo Baú refrigerado;

6.4.20. Tucupi e polpas de frutas deverão ser entregues 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 (seis) meses a partir da entrega do produto.

6.5. Critérios para recebimento:

6.5.1. O início da entrega dos produtos deve observar o que diz o cronograma previsto no edital de Chamada Pública e no contrato. No ato da entrega, o TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Entidade Executora e pelo grupo ou agricultor individual fornecedor;

6.5.2. Termo de recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

6.5.3. Nesse documento são descritos os tipos de produtos entregues, suas quantidades e os seus valores. Após preenchido, deve ser assinado pelo fornecedor (ou seu representante) e pelo representante da Universidade Federal do Acre, responsável pela verificação dos produtos entregues. O termo de recebimento deve ser impresso em pelo menos duas vias, sendo uma delas destinada à Universidade Federal do Acre e a outra ao representante do grupo da agricultura familiar ou fornecedor individual

6.5.4. Durante o fornecimento, o produto solicitado será devolvido no ato da entrega, quando este apresentar desconformidade em relação ao produto que foi solicitado e/ou sua qualidade estiver inferior às especificações demandadas;

6.5.5. Os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade para o consumo e estar dentro dos padrões fitossanitários condizentes com a legislação;

6.5.6. Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, não imaturos e com aroma e aparência característicos da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") ou umidade externa anormal.

6.6. Critérios de sustentabilidade:

6.6.1. A Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, conforme Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado.

6.6.2. Usar materiais e embalagens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

6.6.3. Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens de material reutilizável, reciclável ou biodegradável, de modo a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

7. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

7.1. Obrigações da contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

7.1.7. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar as vantagens dos preços registrados em Ata;

7.2. Obrigações da contratada:

7.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 7.2.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, gramatura de cada embalagem, quantidade de cada item, preço unitário e preço total;
- 7.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.2.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o gênero alimentício que não estiver dentro dos padrões fitossanitários;
- 7.2.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.2.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.2.7. Disponibilizar o calendário de sazonalidade dos alimentos a serem fornecidos;
- 7.2.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 7.2.9. Realizar as entregas dos gêneros alimentícios por completo, cumprindo rigorosamente o que consta em cada Ordem de Entrega, respeitando as datas determinadas para as entregas, os horários, as quantidades, os tipos, o prazo de validade e a qualidade dos gêneros;
- 7.2.10. Caso a Contratante efetue a entrega parcelada dos gêneros, ou até deixe de entregar algum gênero, desrespeitando o que consta na Ordem de Entrega, sofrerá as sanções administrativas cabíveis;
- 7.2.11. Despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente;
- 7.2.12. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos tipo baú (carroceria fechada), específico para esse fim, devendo estar sempre higienizado adequadamente, e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos. No caso de todos dos gêneros perecíveis (hortifrúti) o tipo de veículo para transportar esses gêneros deverá ser tipo baú refrigerado;
- 7.2.13. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, na maneira de transportar os gêneros, na higiene (dos veículos, dos utensílios, das embalagens dos gêneros e dos funcionários da empresa), a contratante efetuará a devolução imediata de todos os gêneros no ato da entrega, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

8. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

Para a habilitação das propostas, serão necessários os documentos abaixo relacionados conforme a especificação para beneficiários e organizações:

8.1. Beneficiários fornecedores:

- a) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura do participante d) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo I).

8.2. Organizações fornecedoras:

- a) número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b) extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Proposta de Venda de Produtos da Agricultura Familiar assinado pelo seu representante legal;
- f) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo II);
- g) a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- h) a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

Parágrafo Único. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado ao Órgão Comprador a abertura de prazo para a regularização da documentação.

9. DO VALOR GLOBAL DA COMPRA / PREÇO DE AQUISIÇÃO

9.1. O valor estimado para fazer frente à despesa terá custo total conforme o levantamento final do preço. A previsão de recursos necessários para a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar está contemplado na programação orçamentária do exercício de 2023 da Universidade Federal do Acre, com uma estimativa anual de **R\$ 1.600.709,28** (um milhão seiscentos mil setecentos e nove reais e vinte e oito centavos) para compra dos respectivos gêneros.

9.2. Os preços deverão ser compatíveis com os vigentes no mercado, em âmbito local ou regional, aferidos e definidos;

9.3. Os beneficiários fornecedores e as organizações fornecedoras devem comprovar sua qualificação, na forma indicada nos incisos I e II do art. 2º, conforme o caso, conforme solicita a Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022. ;

9.4. Que sejam respeitados os seguintes valores máximos anuais para aquisições de alimentos, por órgão comprador;

- a) R\$ 30.000,00 (vinte mil reais) por unidade familiar; e
- b) O limite individual de venda de alimentos da Agricultura Familiar é de até R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou CAF, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Alimenta Brasil - modalidade Compra Institucional. O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF. Pessoa Jurídica, ou R\$ 3.000.000,00 para propostas apresentadas por demais grupos fornecedores, por ano civil, respeitados os limites por unidade familiar.

9.5. Os produtos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes;

9.6. Serão considerados como produção própria os produtos in natura, os processados, os beneficiados ou os industrializados, resultantes das atividades dos beneficiários referidos nos incisos I e II do art. 2º da Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022.

9.7. São admitidas a aquisição de insumos e a contratação de prestação de serviços necessárias ao processamento, ao beneficiamento ou à industrialização dos produtos a serem fornecidos ao PAA, inclusive de pessoas físicas e jurídicas não enquadradas como beneficiárias do Programa, desde que observadas as diretrizes e as condições definidas pela Resolução do Grupo Gestor do PAA nº 78, 8 de setembro de 2017;

10. DA FONTE DE RECURSOS

10.1. 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.

10.2. 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

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado em prazo não superior a 30(trinta) dias após a entrega e devido atesto de cada parcela, por meio de depósito bancário em conta previamente disponibilizada pelo fornecedor, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, conforme preceitua a Lei Federal no. 8.666/93;

11.2. O documento base para o pagamento é a Nota Fiscal de venda, emitida pelo Grupo Formal de Agricultores e Empreendedores de base familiar rural, com o atesto de recebimento dos produtos pelos responsáveis, imediatamente após a conclusão de entrega dos produtos;

11.3. Ressalta-se que o pagamento somente será efetuado mediante todas as certidões dispostas no item 5.1 em seu subitem A, estejam devidamente atualizadas e com o prazo de validade vigente.

12. DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO DE PREÇO

12.1. A presente chamada pública tem vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável conforme rege o art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93, para estes casos, o reajuste somente poderá ocorrer após o período de 12 meses e mediante a necessidade de prorrogação, caso contrário o reajuste não será efetivado.

13. DA VIGÊNCIA

13.1. A presente Chamada Publica terá como prazo de vigência da contratação o período de 12 (doze) meses contados do (a) emissão da nota de empenho ou assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

14. DOS PREÇOS

14.1. A definição dos preços observou os art. 4º e 5º da Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022. . Foi realizada pesquisa de mercado em fornecedores de cooperativas locais, buscando a realidade atual do mercado local. Para a definição do valor máximo dos produtos, foi considerada a média ponderada dos preços da pesquisa de preços. Dessa forma, tem-se um referencial de preços completo para formalização da aquisição via chamada pública;

14.2. Os preços unitários delimitados no mapa comparativo serão os preços referenciais para contratação, não havendo disputa de lances para contratação. Os projetos de venda deverão indicar os preços expressos no item supracitado, sob pena de desclassificação da proposta.

15. DOS CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

15.1. A presente chamada pública deverá classificar as propostas conforme os seguintes critérios de seleção:

- a) agricultores familiares do município ou estado nesta ordem de prioridade;
- b) comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- c) assentamentos da reforma agrária;
- d) grupos de mulheres;
- e) produção agroecológica ou orgânica;

15.2. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os beneficiários ou organizações finalistas;

Caso o Órgão Comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de projetos de vendas de fornecedores municipais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais níveis territoriais, de acordo com os critérios de priorização estabelecidos nos incisos I e II e no parágrafo 1º da Resolução n.º GGALIMENTA 3, de 14 de junho de 2022.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

16.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.5. Comportar-se de modo inidôneo;

16.6. Cometer fraude fiscal;

16.7. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

16.8. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

16.9. Multa:

16.10. multa moratória de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

16.11. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

16.12. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

16.13. **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

16.14. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

Assinatura do Nutricionista Responsável

ANEXO 03 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR– PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____ representante da _____ Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local ____/____/____.

Assinatura do Responsável

ANEXO 04 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR– PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

local, ____/____/____

Assinatura do responsável

**ANEXO 05 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR–
PRODUTOS OFERTADOS FRESCOS, SEM INJÚRIAS, NO PRAZO ESTABELECIDO E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PARA GRUPOS FORMAIS,
INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação, que os produtos serão ofertados frescos, sem injúrias, no prazo estabelecido e dentro do prazo de validade;

local, ____/____/____

Assinatura do responsável

**ANEXO 06 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR–
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE EM CARROS DO TIPO BAÚ REFRIGERADOS E/OU ISOTÉRMICOS, PARA GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação, que os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados em carros do tipo Baú refrigerados e/ou isotérmicos, não havendo com isso variação de temperatura, nem deterioração do alimento no transporte evitando com isso, qualquer sinal de descongelamento;

local, ____/____/____

Assinatura do responsável

ANEXO 07 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR**DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM RECIPIENTES APROPRIADOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS PARA GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS****DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)**

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação, ter conhecimento que os alimentos devem ser transportados em recipientes apropriados, devidamente higienizados, condição esta indispensável para recebimento dos produtos;

local, ____/____/____

Assinatura do responsável

ANEXO 08 - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR-**DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA DA EQUIPE DE NUTRICIONISTAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO PARA GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS****DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)**

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro para fins de participação, que se necessário for, autorizo visita Técnica da equipe de nutricionistas do Restaurante Universitário aos locais de produção dos insumos contratados;

local, ____/____/____

Assinatura do responsável

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante e pela autoridade responsável pela Aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.



Documento assinado eletronicamente por **Arlem Vieira Cavalcante, Diretor**, em 14/03/2023, às 10:31, conforme horário de Rio Branco, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cydia de Menezes Furtado, Gestor(a) de Contrato**, em 14/03/2023, às 11:23, conforme horário de Rio Branco, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cynara Pessoa Fontes da Silva, Nutricionista-Habilitacao**, em 14/03/2023, às 11:32, conforme horário de Rio Branco, 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 **0825483** e o código CRC **2DB24D3C**.

Rod. BR-364 Km-04 - Bairro Distrito Industrial
CEP 69920-900 - Rio Branco-AC
- <http://www.ufac.br>

Referência: Processo nº 23107.019559/2022-34

SEI nº 0825483