



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
Campus São Gabriel da Cachoeira
Departamento De Assistência Ao Educando

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

1. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE		
Setor Requisitante: Departamento de Assistência ao Educando	Amparo: Art. 12, VII da Lei 14.133/21	
Responsável pela Demanda (GESTOR DA CONTRATAÇÃO): Eleucimar Monteiro da Cunha (Diretora do DAE)	SIAPE: 2331786	E-mail: dae.csgc@ifam.edu.br
Responsável pela Aprovação do DFD (CHEFE IMEDIATO) David Silva Nogueira (Diretor DIREPE)	SIAPE: 3067845	E-mail: depe.csgc@ifam.edu.br
2. NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		
Descrição da necessidade: Aquisição de Gêneros da Agricultura Familiar para oferta de alimentação escolar para atender às demandas do IFAM <i>campus</i> São Gabriel da Cachoeira.		
Justificativa da Necessidade dos produtos: A presente contratação de fornecimento de gêneros alimentícios originários de agricultura familiar e do empreendedorismo familiar rural para a Alimentação Escolar dos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFAM, Campus São Gabriel da Cachoeira, trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias aos discentes regularmente matriculados no IFAM – Campus SGC, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil. Dessa forma, o IFAM/Campus SGC está em conformidade com o disposto no parágrafo 1º do artigo 2º da Resolução CD/FNDE nº 02/2020: Art. 2º Os estados, municípios, o Distrito Federal e as escolas federais deverão utilizar os recursos do PNAE exclusivamente para garantir a alimentação dos estudantes da educação básica. § 1º Na hipótese prevista no caput, os gêneros alimentícios já adquiridos ou que vierem a ser adquiridos em processos licitatórios ou em chamadas públicas da agricultura familiar poderão ser distribuídos em forma de kits, definidos pela equipe de nutrição local , observando a <i>per capita</i> adequada à faixa etária, de acordo com o período em que o estudante estaria sendo atendido na unidade escolar. No corrente ano letivo, o cardápio foi elaborado pela Nutricionista Katia Jamile Gadelha de Melo – CRN nº 4418 – 7ª Região que atua na DAES/PROEN/REITORIA.		

3. QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS OU EQUIPAMENTOS			
ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	ABACAXI , pérola ou regional de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem apresentar partes moles, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Ambas em condições de maturação apropriadas para o consumo para aquele determinado período e de colheita recente.	KG	
2	ABÓBORA , madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. OU ABOBRINHA, boa	KG	



	qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livres de resíduos de fertilizantes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Ambas em condições de maturação apropriadas para o consumo e de colheita recente. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda solicitada.		
3	ALFACE , lisa/crespa, fresca, separadas por maço, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, peso mínimo de 120 gramas, folhas firmes e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda semanal.	Maço de 400 g	
4	BANANA, PACOVÃ , regional in natura, tipo pacovã com grau de maturação e tamanho adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda semanal.	KG	
5	BANANA, PRATA , regional in natura, com grau de maturação e tamanho adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda solicitada.	KG	
6	BATATA DOCE , branca primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, em grau de maturação e desenvolvimento adequado para o consumo. Uniformes, inteiros, sem ferimentos, partes moles ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Kg. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda solicitada.	KG	
7	CHEIRO VERDE , 50% cebolinha verde, 50% salsa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda semanal.	Maço de 100 g	
8	COUVE MANTEIGA , separadas em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda semanal.	Maço de 100 g	
9	FARINHA, DE MANDIOCA , obtido das raízes sadias, limpas, frescas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa, deve conter cor, aroma, sabor e textura com as características do produto regional tradicional. Se, entrega preferencial do fornecedor for lata, cada lata deve conter aproximadamente 11-12 Kg. Embalagem e transporte do produto devem ser feito de forma segura, evitando	KG	



	contaminação.		
10	LARANJA, DA TERRA , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos, partes moles e larvas. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda semanal.	Unidade	
11	LIMÃO, TAHITI , de primeira qualidade, in natura, apresentando consistência firme, succulento, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, fracionada conforme demanda semanal.	KG	
12	MACAXEIRA (AIPIM) , amarela ou branca, de primeira qualidade, in natura, descascada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, polpa firme, não amolecida, de colheita e descasque recente.	KG	
13	MAMÃO, HAVAI OU PAPAIA , in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades, partes moles ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda solicitada.	KG	
14	MELANCIA , in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades, partes moles ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. De colheita recente, entrega in natura, fracionada conforme demanda solicitada.	KG	

4. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADO A AQUISIÇÃO DO MATERIAL:

4.1. Condições para entrega:

4.1.1. **Local de entrega:** Os materiais deverão ser entregues no município de São Gabriel da Cachoeira, Amazonas, no endereço: Rodovia BR 307, Km 03, s/nº, Estrada do Aeroporto – Cachoeirinha, CEP 69750-000, mediante agendamento através do telefone (97) 99199-0936, ou pelo e-mail compras.scg@ifam.edu.br

4.1.2. **Do recebimento:** será verificada a conformidade entre o que foi empenhado, conforme constante no Termo de Referência, ANEXO I do Edital, e o que está sendo fornecido.

4.1.3. **Horário de funcionamento:** segunda-feira a sexta-feira de 08h00min as 11h00min e de 14h30min as 17h00min.

4.2. **A previsão de data para início da aquisição:** 29 de abril de 2025.

5. INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO

Nome Servidor	Atribuição	SIAPÉ	E-mail
Adriana Mayara Soares Noronha	Membro/DAP	3162426	adriana.noronha@ifam.edu.br
Nairson Brazao Queiroz	Membro/CPLAN	1612134	nairson@ifam.edu.br
Sheila Pereira de Lima	Membro/Compras	3442716	sheila.lima@ifam.edu.br



**6. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA
GESTOR DA CONTRATAÇÃO**

Local e Data:

São Gabriel da Cachoeira, 10 de abril de 2025.

Assinatura:

**7. APROVAÇÃO DO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA
CHEFIA IMEDIATA**

Local e Data:

São Gabriel da Cachoeira, 10 de abril de 2025.

Assinatura:

