

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 89/2024

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Data prevista para conclusão do processo

20/09/2024

1.2. Descrição sucinta do objeto

Aquisição de açúcar e café para consumo interno, visando atender às necessidades diárias dos funcionários, recepção de visitantes e realização de eventos e reuniões na instituição, assegurando a qualidade e a continuidade do fornecimento desses insumos essenciais do Poder Judiciário do Estado do Acre.

1.3 Grau de prioridade da compra ou da contratação

Alta

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de instrução processual para a formação de Ata de Registro de Preços, visando à aquisição de materiais do gênero alimentício para atender às necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre.

2.1. Justificativa da necessidade da contratação

A aquisição regular de açúcar e café é indispensável para a manutenção das operações diárias e o bem-estar de todos os envolvidos. Portanto, justifica-se a necessidade de contratação para garantir o fornecimento contínuo e em condições vantajosas, contribuindo para um ambiente de trabalho produtivo e acolhedor.

Demanda Interna e Consumo Regular:

O consumo de açúcar e café é uma necessidade constante e regular nas operações diárias da nossa instituição. Seja para o consumo pelos funcionários, em eventos internos, reuniões ou para o atendimento de visitantes e parceiros, a disponibilidade contínua desses produtos é essencial para o bom funcionamento e a manutenção de um ambiente de trabalho agradável.

Importância para o Bem-Estar dos Funcionários:

Oferecer café e açúcar para os funcionários é uma prática comum que contribui para o bem-estar e satisfação no ambiente de trabalho. Pequenas pausas para café ajudam a melhorar a produtividade, o engajamento e a moral da equipe. Além disso, o açúcar é utilizado em diversas outras preparações de bebidas e alimentos consumidos diariamente.

Recepção de Visitantes e Reuniões:

Em muitas ocasiões, recebemos visitantes externos, clientes e parceiros de negócios. Disponibilizar café de qualidade é uma demonstração de hospitalidade e profissionalismo. Isso ajuda a criar um ambiente acolhedor e favorável para discussões e negociações importantes.

Eventos e Treinamentos:

Nos eventos internos, como treinamentos, workshops e seminários, o fornecimento de café e açúcar é essencial para garantir o conforto dos participantes e o bom andamento das atividades. A ausência desses itens pode impactar negativamente na percepção dos eventos organizados pela instituição.

3. MATERIAIS/SERVIÇOS

Estimativa preliminar do valor da contratação, por meio de procedimento simplificado, como consulta na internet, contratos vigentes, contratações públicas.

Item	Código	Descrição	Qt.	Valor Unitário	Valor Total
1	97222	<p>Café torrado e moído, selo de pureza ABIC, pct. 500gr.</p> <p>Acondicionamento: café em embalagem do tipo vácuo, com registro da data de validade estampadas no rótulo da embalagem;</p> <p>Qualidade: a marca deve possuir Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza;</p> <p>Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído;</p> <p>Tipo de Café: Gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon;</p> <p>Bebida: Dura, admitindo-se Rio, isento de gosto Rio Zona.</p> <p>Embalagem vácuo puro em pacotes de 500gr.</p>	8.000	12,22	97.760,00
		<p>Café em grão torrado, pacote com 1kg.</p> <p>Aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico, com registro da data de validade estampadas no rótulo da embalagem;</p>			

2	91226	<p>Acondicionamento: embalagem de 1kg</p> <p>Qualidade: a marca deve possuir Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade Global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza;</p> <p>Aspecto: em grão.</p> <p>Tipo de Café: Gosto predominante de café arábica.</p>	100	40,00	4.000,00	
3	50001	<p>Açúcar cristal, embalagem de 1kg.</p> <p>Contendo no mínimo: 99,3% de sacarose e demais características contidas na Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA, com registro da datade validade estampadas no rótulo da embalagem. Pacote com 1kg.</p>	8.000	3,75	30.000,00	
TOTAL					R\$ 131.760,00	

4. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto):		
Integrante Demandante		
Nome: José Jaider Sousa dos Santos		
Email: jaider.santos@tjac.jus.br	Cargo: Gerente de Bens e Materiais	Lotação: GEMAT
Integrantes Técnicos		
Nome: Allexandra Macedo de Souza Oliveira		
Nome: Júlia Ramos de Souza		
Email: allexandra.macedo@tjac.jus.br	Cargo: Supervisor	Lotação: GEMAT
Email: julia.ramos@tjac.jus.br	Cargo: Técnico Judiciário	



Documento assinado eletronicamente por **JOSE JAIDER SOUSA DOS SANTOS**, em 01/07/2024 às 10:50:56.



Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela **M1LX.6MW0.GPMB.SMKF**