



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

Órgão Demandante: Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica - IEPTEC
Modalidade de Licitação: PREGÃO ELETRÔNICO - SRP
Critério de Julgamento: Menor preço por item.
Descrição de Categoria de Investimento: () Capacitação; () Equipamento de Apoio; () Equipamento de TI; () Consultoria/Auditoria/Assessoria; () Bens de Consumo; () Material Permanente; () Despesa de Capital; (X) Material de Consumo; () Serviços Terceiros Pessoa Jurídica.
Unidade Administrativa Solicitante: Departamento de Programas e Projetos - DPP/IEPTEC

1. OBJETO

1.1. Eventual e futura aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis**, destinados ao atendimento das necessidades das unidades da Rede IEPTEC, para suporte às atividades pedagógicas dos cursos de produção alimentícia/gastronomia, com entrega nos municípios de Rio Branco e Cruzeiro do Sul.

2. ABELA DE ITENS

2.1. TABELA I - INSUMOS PERECÍVEIS:

Item	Descrição	Unidade	Qde consumo	Qde registro	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimenta Espécie: De Cheiro Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Pimenta de cheiro in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: intensa e uniforme. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	50		
2	19789 - FRUTA Tipo: Banana Prata / Banana Branca Apresentação: Natural Observação: Banana prata; em kg; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	100	200		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

3	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimenta Observação: Pimenta malagueta in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: vermelho intenso e uniforme. Embalagem de 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	4	10		
4	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cebola Roxa Observação: Cebola Roxa, fresca, graúda, mais de 70% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo, película externa da cebola sem defeitos externos e internos como brotado, dano mecânico, mancha negra, sem película ou podre; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	8	30		
5	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Surubim Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Filé de peixe; surubim; de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	80		
6	19789 - FRUTA Tipo: Laranja Pera Apresentação: Natural Observação: Laranja; paulista; fruta madura; em perfeito estado de conservação. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	100	300		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

7	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Pirarucu Tipo Corte: Manta Apresentação: Com Pele Estado De Conservação: Salgado(A) Observação: Filé de peixe; tipo pirarucu seco; cor; cheiro e sabor próprios; em perfeito estado de conservação; a granel; (despesas de exercícios anteriores). Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
8	19774 - CONDIMENTO Tipo: Açafrão Apresentação: Pó Observação: Açafrão constituído de pó fino de coloração cor amarelo- dourado, extraída da raiz seca e moída da planta, isento de sujidade e materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 100g do produto. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	4	10		
9	19789 - FRUTA Tipo: Maracujá Doce Apresentação: Natural Observação: Maracujá fruta, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	50	150		
10	19789 - FRUTA Tipo: Uva Itália Apresentação: Natural Observação: Uva; fruta; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Tipo Itália. Embalagem de 1kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	8	40		
11	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Alface Americana Observação: Alface americana fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	10	70		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

12	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Alface Crespa Observação: Alface crespa fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	30	70		
13	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Observação: Pepino; comum; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	50		
14	19789 - FRUTA Tipo: Mamão Papaia / Mamão Amazônia Apresentação: Natural Observação: Mamão papaya verde; frutas in natura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	50	100		
15	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Hortelã Espécie: Comum Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Hortelã fresca; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronta para consumo. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	200	500		
16	19789 - FRUTA Tipo: Coco Verde Apresentação: Natural Observação: Coco fresco. Coco verde fresco; Com entrega no município de Rio Branco-Ac. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	50	150		
17	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Couve Observação: Couve, folhas íntegras, limpas, in natura, bem conservadas. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	1000	3000		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

18	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cupuaçu Apresentação: Congelada Observação: Polpa de cupuaçu; congelada, cortada na tesoura, acondicionado em embalagem plástica pesando 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
19	8751 - LEGUME IN NATURA* Tipo: Berinjela Espécie: Comum Observação: Berinjela, a granel, lavada em perfeito estado, bem conservada, nacional. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	5	30		
20	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimenta Observação: Pimenta dedo de moça, in natura, 1 Kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	2	5		
21	2156 - FRIOS Variedade: Presunto De Pernil Tipo Preparação: Cozido Composição: Sem Capa De Gordura Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Presunto magro cozido fatiado. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	100		
22	19758 - SORVETE Tipo: Sorvete - Base Leite Sabor: Creme Forma Apresentação: Massa / Cremoso Temperatura Conservação: 0 A 4° C Prazo Validade Mínimo: 18 Meses Observação: Sorvete; sabor creme; pote de 1,5 kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	5	40		
23	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimenta Observação: Pimenta biquinho, in natura, 1 kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	2	5		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

24	19789 - FRUTA Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Observação: Goiaba fruta, limpa de primeira ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos a casca; conforme a legislação vigente. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
25	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Brócolis Comum Observação: Brócolis; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvido; firme e isento de resíduos de fertilizante; pronto para consumo; acondicionado em embalagem apropriada contendo 1kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
26	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Verde Apresentação: Natural Observação: Maçã verde, fresca; de 1ª; livre de resíduos de fertilizantes; sem lesão física e mecânica; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
27	19789 - FRUTA Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Observação: Manga, fruta; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

28	19789 - FRUTA Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Observação: Melão amarelo; de primeira; livre de resíduos de fertilizantes; sem lesão física e mecânica; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
29	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Costela/Costelinha Apresentação: Em Manta Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne suína costela de porco; em peça inteira; resfriada; com osso; aspecto próprio da espécie; não amolecida nem pegajosa; cor própria; de acordo com a legislação sanitária 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	40	100		
30	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Coxão Mole Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne bovina; corte coxão mole; de 1ª qualidade; resfriada 0° a 7°C; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida; nem pegajosa; cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	40	100		
31	19774 - CONDIMENTO Tipo: Tomilho Apresentação: Desidratado Observação: Tomilho, seco e desidratado 10 gramas; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

32	19777 - AÇÚCAR Tipo: Mascavo Observação: Açúcar mascavo; aspecto: cristais de granulometria média, secos e soltos. Cor: predominantemente caramelo, apresentando variações mais escuras de coloração marrom. Embalagem de 1kg; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
33	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTAÇÃO Origem: Cajú Tipo: Torrada Sem Sal Observação: Castanha de caju; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	10	40		
34	19789 - FRUTA Tipo: Pera Williams Apresentação: Natural Observação: Pera; nacional, fresca, de 1ª, livre de resíduos de fertilizantes; sem furos; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. 1 Kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	50		
35	4552 - CARNE DEFUMADA Tipo Corte: Toucinho (Bacon) Tipo Animal: Suína Apresentação: Em Mantas Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Bacon suíno, peça inteira/manta; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada. Entre 2,5kg e 5kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
36	19789 - FRUTA Tipo: Morango Apresentação: Natural Observação: Morango congelado; frutas íntegras; congeladas industrialmente; pacotes contendo 1kg; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

37	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Milho Verde Observação: Milho verde; apresentação em espiga; de primeira; boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; lavado; seco adequadamente sem umidade exterior; firmes; não germinadas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	100		
38	19789 - FRUTA Tipo: Coco Verde Apresentação: Desidratada / Seca Observação: Coco seco; Na casca; Produto in natura, íntegro, sem rachaduras, mofo, odores estranhos ou sinais de deterioração. Casca externa fibrosa íntegra, dura e resistente, de coloração marrom; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
39	19789 - FRUTA Tipo 1: Amora Apresentação: Natural Observação: Amora; frutas íntegras; congeladas industrialmente; pacotes contendo 1kg. Com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
40	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Salmão Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Salmão; peixe fresco; filetado (filé inteiro: lombo e barriga); resfriado ou congelado; acondicionado de forma adequada; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
41	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Chuchu Verde Observação: Chuchu; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacto. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

42	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Branco Apresentação: Inteiro(A) Tamanho: Médio Estado De Conservação: Seco(A) Observação: Camarão seco; refrigerado ou congelado; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado, embalagem a vácuo/inviolada; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
43	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Rosa Apresentação: Inteiro(A) Tamanho: Grande Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Camarão fresco; congelado; eviscerado; embalado industrialmente. Embalagem de 1kg. Com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	60		
44	4552 - CARNE DEFUMADA Tipo Corte: Toucinho (Bacon) Tipo Animal: Suína Apresentação: Fatiada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Bacon suíno, fatiado 250g; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
45	9806 - EMBUTIDO Tipo: Linguiça Paio Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Linguiça; tipo paio; suína; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada acondicionada em saco de polietileno; validade mínima de 2 meses; contados data de entrega. Pura e limpa de 1ª qualidade. Pacote com 2,5kg; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

46	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Resfriado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso Observação: Coxa e sobrecoxa de frango; com osso, embalagem de 1 kg; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	80		
47	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Batata Inglesa Observação: Batata inglesa; boa qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	80		
48	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Acelga Observação: Acelga; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	30 KG	10	30		
49	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Abóbora Paulista Observação: Abóbora paulista fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
50	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Abóbora Cabotia / Japonesa Adicional: Cortado Observação: Abóbora cabotia fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

51	19935 - VEGETAL DO MAR Tipo: Alga Nori Apresentação: Desidratada Adicional: Seco Observação: ALGA MARINHA DESIDRATADA; YAKI SUSHI NORI; PACOTE COM 10 FOLHAS. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	20	60		
52	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Com Osso Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Carne; primeira qualidade; tipo ossobuco; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida nem pegajosa cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; pardacentas ou de qualquer espécie. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
53	17295 - CREME DE LEITE Teor Gordura: Acima De 40% De Gordura Processamento: Pasteurizado Características Adicionais: Creme Tipo Nata Observação: Creme de leite; TIPO FRESCO; embalagem com 500g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	30	90		
54	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Picanha Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne bovina; corte picanha; de 1ª qualidade; peça inteira resfriada 0° a 7°C; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida; nem pegajosa; cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação. Entre 1KG e 1,5 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

55	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Alcatra Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne bovina; corte alcatra; de 1ª qualidade; resfriada 0° a 7°C; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida; nem pegajosa; cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada de acordo com a legislação. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
56	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTACAO Nome: Areia - Uso Laboratorio Observação: Castanha do brasil de 1ª qualidade; sem casca; desidratada; tamanho médio; conformação uniforme; isenta de fermentação e mofo; ausência de sujidades; parasitas e larvas; embalada em sacos aluminizados a vácuo; pesando 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	100	300		
57	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Ricota Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: Queijo; tipo ricota; acondicionada em embalagem plástica pesando 1 kg, selado a vácuo, com validade de 24 dias a contar da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

58	<p>11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Observação: QUEIJO - Tipo Mussarela, em barra. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal/1g de carboidrato/7g de proteína/7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 3 (três) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01 KG. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	KG	10	30		
59	<p>843 - REQUEIJÃO Ingredientes: Creme De Leite Tipo: Integral Conservação: 1 A 10 Características Adicionais: Cremoso Observação: Requeijão; cremoso; embalado em bisnaga; pesando 500 gramas; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	UN	10	30		
60	<p>19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Batata Inglesa Observação: Batata inglesa; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

61	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cebola Branca Observação: Cebola; fresca, graúda, mais de 70% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola), sem defeitos ext. e int. como brotado, dano mecânico mancha negra, sem película ou podre. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		
62	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cogumelo Champignon Observação: Cogumelo; tipo champignon; fresco; de qualidade; bandeja pesando 200g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	6	20		
63	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Cebolinha Espécie: Comum Observação: Cebolinha; (cheiro verde) fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; com aproximadamente 150g; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MÇ	50	100		
64	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Chicória Observação: Chicória nacional; fresca; do tipo comum; de ótima qualidade; acondicionados em maços; pesando aproximadamente 100 gramas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MAÇO	10	30		
65	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Couve Observação: Couve, folhas íntegras, limpas, in natura, bem conservadas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MAÇO	50	100		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

66	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Hortelã Espécie: Comum Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Hortelã fresca; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronta para consumo. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MÇ	10	30		
67	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Jambu Observação: Jambu fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronto para consumo. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MAÇO	50	100		
68	8751 - LEGUME IN NATURA* Tipo: Mandioca Espécie: Comum Observação: Mandioca da região; tipo branca/amarela; de primeira, raízes grandes a médias, cor própria da espécie e uniforme, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos, defeitos ou manchas, sem terra ou corpos estranhos na superfície externa e sem umidade. Mandioca in natura; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	30	50		
69	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Manjerição Observação: Manjerição fresca do tipo comum; de ótima qualidade; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MÇ	10	30		
70	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimenta Espécie: De Cheiro Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Pimenta de cheiro in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: intensa e uniforme. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

71	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Malagueta Apresentação: Natural Observação: Pimenta malagueta in natura, apresentação limpo, firme, com pendúculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: vermelho intenso e uniforme. Embalagem de 1 kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
72	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Rúcula Observação: Rúcula fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MAÇO	30	50		
73	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Salsa Espécie: Comum Observação: Salsa; in natura; comum; na cor verde; maço em bom estado de conservação; de acordo com a vigilância sanitária; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MÇ	10	30		
74	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Tomate Espécie: Primeira Qualidade Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Tomate maduro; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

75	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: Queijo; tipo coalho; acondicionada em embalagem plástica pesando 1 kg, selado a vácuo, com validade de 24 dias a contar da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Meia cura. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		
76	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: Gergelim branco; desidratado; em sementes; para consumo humano; embalagem com 500g; utilização nos cursos de gastronomia para temperos das receitas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	3	5		
77	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: Gergelim preto; desidratado; em sementes; para consumo humano; embalagem com 500g; utilização nos cursos de gastronomia para temperos das receitas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	3	5		
78	19749 - MASSA ALIMENTÍCIA Tipo: Folhada Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada, Margarina E Sal Apresentação: Congelada Formato: Semilaminada Observação: Massa folhada congelada; semi laminada; composta de farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio, pacote com 2kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	PACOTE	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

79	19749 - MASSA ALIMENTÍCIA Tipo: Folhada Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada, Margarina E Sal Apresentação: Congelada Formato: Semilaminada Observação: Massa folhada congelada; semi laminada; composta de farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio, pacote com 2kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
80	19586 - OVO Origem: Galinha Grupo: Branco Classe: A Tipo: Grande Observação: Ovo de galinha; branco, acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	CARTELA	20	50		
81	19586 - OVO Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Grande Observação: Ovo de galinha; vermelho, acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades ; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	CARTELA	20	50		
82	4233 - CALDO TEMPERO CULINÁRIO Nome: Areia - Uso Laboratorio Observação: Tucupi; líquido de cor amarela forte; extraído da raiz da mandioca descascada; ralada e espremida; embalagens em garrafa de 2 litros; devidamente registrado em órgão fiscalizador. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	GARRAFA	10	30		
83	19789 - FRUTA Tipo 1: Araçá Apresentação: Natural Observação: Polpa de fruta; de araçá boi; acondicionado em embalagem plástica pesando 1 kg, com registro no ministério da agricultura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

84	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Do Reino Apresentação: Grão Observação: Pimenta do reino em caroço; embalagem com 1 KG; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	3	5		
85	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cenoura Observação: Cenoura; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	25	75		
86	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cogumelo Shiitake Observação: Cogumelo; tipo Shiitake; fresco; de qualidade; bandeja pesando 200g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	6	20		
87	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Cogumelo Shimeji Observação: Cogumelo; tipo Shimeji preto; fresco; de qualidade; bandeja pesando 200g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	6	20		
88	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Espinafre Observação: Espinafre fresca; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronta para consumo. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	6	20		
89	19792 - LEGUMINOSA Variedade: Feijão Verde Tipo: Tipo 1 Observação: Feijão; Tipo Verde; de qualidade; TIPO 1; Pacote de 500G. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	PACOTE	12	36		
90	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gengibre Apresentação: Natural Observação: Gengibre; de ótima qualidade; bem desenvolvido; firme e intacta. sem brotações excessivas, sem rachaduras, mofo, partes moles ou sinais de deterioração; coloração e aroma característicos. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	2	6		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

91	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pepino Observação: Pepino japonês; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
92	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Do Reino Apresentação: Grão Observação: Pimenta do reino em caroço; embalagem com 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	4	10		
93	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Quiabo Espécie: Comum Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Quiabo; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	5	15		
94	19774 - CONDIMENTO Tipo: Anis-Estrelado Apresentação: Desidratado Observação: Anis estrelado; embalado industrialmente e acondicionado em plástico; pacote contendo 50g; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	8	16		
95	940 - CONDIMENTO* Apresentação: Industrial Matéria-Prima: Colorau Aspecto Físico: Pó Tipo: Industrial Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Colorau; embalado industrialmente e acondicionado em plástico; pacote contendo de 400g; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	PCT	30	90		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

96	19586 - OVO Origem: Galinha Grupo: Branco Classe: A Tipo: Grande Observação: Ovo de galinha; branco, acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	CARTELA	500	1500		
97	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cupuaçu Apresentação: Congelada Observação: Polpa de Açaí, sem adição de água, integral; embalagem com 1kg, com registro no ministério da agricultura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
98	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Observação: Polpa de cajá, sem adição de água, integral; embalagem com 1kg, com registro no ministério da agricultura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
99	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Alface Espécie: Crespa Observação: Alface romana fresca; e primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MÇ	30	90		
100	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo 1: Cogumelo Portobello Observação: Cogumelo; tipo Porto Bello ; fresco; de qualidade; bandeja pesando 200g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	6	20		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

101	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Filé Mingnon Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Cordão Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne; primeira qualidade; filé; corte; peça inteira; resfriada (0° a 7°c); limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida nem pegajosa cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; pardacentas ou de qualquer espécie; 1 KG. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
102	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Peito Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Observação: Peito de frango embalagem de 1 kg; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		
103	2156 - FRIOS Variedade: Presunto De Pernil Tipo Preparação: Cozido Composição: Com Capa De Gordura Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Presunto; cozido; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco plástico transparente de 1 kg; produto sujeito a verificação no ato da entrega; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	7	20		
104	2156 - FRIOS Variedade: Presunto De Pernil Tipo Preparação: Cozido Composição: Sem Capa De Gordura Apresentação: Fatiado Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Presunto magro cozido fatiado. 1 KG; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	7	20		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

105	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: Gergelim branco; desidratado; em sementes; para consumo humano; embalagem com 500g; utilização nos cursos de gastronomia para temperos das receitas. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	2	5		
106	9806 - EMBUTIDO Tipo: Salsicha Hot Dog Tipo Preparação: Cozida Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: SALSICHA CONGELADA (-8° á -18 c) - As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, embalagem 01 KG. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com carimbo, nº do SIF e/ou SIE. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Prazo de validade 365 dias; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
107	19789 - FRUTA Tipo: Abacaxi Apresentação: Desidratada / Seca Observação: Abacaxi fruta, limpa de primeira ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	10	30		
108	19789 - FRUTA Tipo 1: Amora Apresentação: Natural Observação: Amora; frutas íntegras; congeladas industrialmente; pacotes contendo 1kg. Com validade mínima de 12 meses a partir da entrega; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

109	19789 - FRUTA Tipo: Banana Da Terra / Banana Comprida Apresentação: Natural Observação: Banana comprida; 1ª qualidade; com casca uniforme e semi maturada. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		
110	19789 - FRUTA Tipo: Banana Nanica / Banana D'Água Apresentação: Natural Observação: Banana nanica; em kg; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
111	19789 - FRUTA Tipo: Banana Prata / Banana Branca Apresentação: Natural Observação: Banana prata; em kg; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
112	19789 - FRUTA Tipo: Coco Verde Apresentação: Natural Adicional: Descascada Observação: Coco; natural, fresco, em pedaços; isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionamento pacote de 1 kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
113	19789 - FRUTA Tipo: Kiwi Apresentação: Natural Observação: Kiwi; fruta; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

114	19789 - FRUTA Tipo: Limão Siciliano Apresentação: Natural Observação: Limão Siciliano – Fresco; de 1ª, livre de resíduos de fertilizantes; sem furos; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. 1 Kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
115	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural Observação: Limão; tahiti; de primeira qualidade; fresco; livre de resíduos de fertilizantes e sujidades; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
116	19774 - CONDIMENTO Tipo: Páprica Apresentação: Pó Observação: Páprica picante; em pó; embalado industrialmente e acondicionado em plástico; pacote contendo de 50g; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	20	60		
117	19789 - FRUTA Tipo: Morango Apresentação: Natural Observação: Morango congelado; frutas íntegras; congeladas industrialmente; pacotes contendo 1kg; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

118	19789 - FRUTA Tipo: Morango Apresentação: Natural Observação: Morango nacional; com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; acondicionado em caixa de papelão com 20 unidades; pesando aproximadamente 1 kg; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
119	7851 - FRUTA CRISTALIZADA Nome: Areia - Uso Laboratório Observação: Frutas cristalizadas em cubos, 1 kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
120	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Cream Cheese Apresentação: Cremoso Observação: Creme de queijo cream cheese; tradicional; embalagem com 400 gramas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UNIDADE	4	10		
121	834 - CHANTILLY Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca Prazo Validade: 12 Tipo Embalagem: Tetra Pak Observação: Creme tipo chantilly; embalagem com 1 litro. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	5	15		
122	8753 - LEITE FLUIDO Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: Uht Observação: Leite líquido; integral; uht; embalagem com 01 litro; caixa com 12 embalagens. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	CAIXA	10	30		
123	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Observação: Manteiga com sal, embalagem com 500g. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

124	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Sem Sal Observação: Manteiga sem sal, embalagem com 500g. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	10	30		
125	19769 - Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Creme Vegetal Composição Básica: Entre 50% E 75% De Gordura Sabor: Com Sal Observação: Margarina para massa folhada - emulsão plástica do tipo água em óleo, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, de coloração levemente amarelada. Embalagem de 2 kg. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	BALDE	4	10		
126	19769 - Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Creme Vegetal Composição Básica: Entre 50% E 75% De Gordura Sabor: Com Sal Observação: Margarina constando teor de lipídios na embalagem; acima de 75%; em balde plástico, atóxico com 03 kg; com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	BALDE	4	10		
127	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: Gergelim preto; desidratado; em sementes; para consumo humano; embalagem com 500g; utilização nos cursos de gastronomia para temperos das receitas. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	2	5		
128	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Repolho Roxo Observação: Repolho roxo fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

129	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Carré (Bisteca) Apresentação: Fatiada Processamento: Com Osso Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne suína bisteca com osso de porco; resfriada; aspecto próprio da espécie; não amolecida nem pegajosa; cor própria; de acordo com a legislação sanitária. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	30		
130	9806 - EMBUTIDO Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Linguiça; tipo calabresa; suína; acondicionada em saco de polietileno; validade mínima de 2 meses; contados data de entrega. Pura e limpa de 1ª qualidade. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	80		
131	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Peito Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Observação: Peito de frango sem osso, embalagem de 1 kg; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	40	100		
132	19789 - FRUTA Tipo: Abacaxi Apresentação: Desidratada / Seca Observação: Abacaxi fruta, limpa de primeira ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	60	150		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

133	19789 - FRUTA Tipo: Maracujá Doce Apresentação: Natural Observação: Maracujá fruta, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
134	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Milho Verde Observação: Milho verde; apresentação em espiga; de primeira; boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; lavado; seco adequadamente sem umidade exterior; firmes; não germinadas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	30	80		
135	19789 - FRUTA Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca Adicional: Preta Observação: Uva; passas; escura; sem sementes; 0% de gorduras saturadas; 0,72 de ferro; 20g de carboidratos. Embalagem de 1 quilo; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	3	10		
136	19588 - IOGURTE NATURAL Teor Gordura: Integral Sabor: Sem Sabor Observação: Iogurte natural; embalagem em pote de 170g. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	EMB	5	15		
137	19789 - FRUTA Tipo: Kiwi Apresentação: Natural Observação: Kiwi; fruta; de primeira; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE****INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC****TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026**

138	19789 - FRUTA Tipo: Morango Apresentação: Natural Observação: Morango nacional; com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; acondicionado em caixa de papelão com 20 unidades; pesando aproximadamente 1 kg Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	50	150		
139	19789 - FRUTA Tipo: Tangerina Poncan Apresentação: Natural Observação: Tangerina; fruta in natura; espécie pokan; bem conservada; a granel. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	50	150		
140	19789 - FRUTA Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca Adicional: Preta Observação: Uva; passas; escura; sem sementes; 0% de gorduras saturadas; 0,72 de ferro; 20g de carboidratos. Embalagem de 1 quilo. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	4	40		
141	7851 - FRUTA CRISTALIZADA Nome: Areia - Uso Laboratório Observação: Frutas cristalizadas em cubos, 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
142	834 - CHANTILLY Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca Prazo Validade: 12 Tipo Embalagem: Tetra Pak Observação: Creme tipo chantilly; embalagem com 1 litro. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	20	50		
143	19588 - IOGURTE NATURAL Teor Gordura: Integral Sabor: Sem Sabor Observação: Iogurte natural; embalagem em pote de 170g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	10	40		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

144	8753 - LEITE FLUIDO Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: Uht Observação: Leite líquido; integral; uht; embalagem com 01 litro; caixa com 12 embalagens. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	CX	10	50		
145	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Sem Sal Observação: Manteiga sem sal, embalagem com 500g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	5	50		
146	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Observação: Manteiga com sal, embalagem com 500g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	5	50		
147	19769 - Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Creme Vegetal Composição Básica: Entre 50% E 75% De Gordura Sabor: Com Sal Observação: Margarina constando teor de lipídios na embalagem; acima de 75%; em balde plástico, atóxico com 3 kg; com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	4	20		
148	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: Queijo; tipo coalho; acondicionada em embalagem plástica pesando 1 kg, selado a vácuo, com validade de 24 dias a contar da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Meia cura. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	90		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

149	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Ricota Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: Queijo; tipo ricota; acondicionada em embalagem plástica pesando 1 kg, selado a vácuo, com validade de 24 dias a contar da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	5	40		
150	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Observação: QUEIJO - Tipo Mussarela, em barra. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal/1g de carboidrato/7g de proteína/7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 3 (três) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01 KG. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
151	843 - REQUEIJÃO Ingredientes: Creme De Leite Tipo: Integral Conservação: 1 A 10 Características Adicionais: Cremoso Observação: Requeijão; cremoso; embalado em bisnaga; pesando 500 gramas; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	20	40		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE****INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC****TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026**

152	19789 - FRUTA Tipo: Banana Da Terra / Banana Comprida Apresentação: Natural Observação: Banana comprida; 1ª qualidade; com casca uniforme e semi maturada. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	100	200		
153	19769 - Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Creme Vegetal Composição Básica: Entre 50% E 75% De Gordura Sabor: Com Sal Observação: Margarina para massa folhada - emulsão plástica do tipo água em óleo, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, de coloração levemente amarelada. Embalagem de 2 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	10	30		
154	19789 - FRUTA Tipo: Coco Verde Apresentação: Natural Adicional: Descascada Observação: Coco; natural, fresco, em pedaços; isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionamento pacote de 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
155	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural Observação: Limão; tahiti; de primeira qualidade; fresco; livre de resíduos de fertilizantes e sujidades; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
156	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Cream Cheese Apresentação: Cremoso Observação: Creme de queijo cream cheese; tradicional; embalagem com 400 gramas; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	15	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

157	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Chicória Observação: Chicória nacional; fresca; do tipo comum; de ótima qualidade; acondicionados em maços; pesando aproximadamente 100 gramas. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	100	300		
158	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Jambu Observação: Jambu fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronto para consumo. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	1000	3000		
159	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Manjerição Observação: Manjerição fresca do tipo comum; de ótima qualidade; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	50	100		
160	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Amarelo Observação: Pimentão amarelo in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: amarelo intenso e uniforme. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	50		
161	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Vermelho Observação: Pimentão vermelho in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: vermelho intenso e uniforme. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	50		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE****INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC****TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026**

162	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Verde/Extra Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Pimentão verde in natura, apresentação limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem área murchas e queimadas. Cor: verde intenso e uniforme. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	3	50		
163	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Rúcula Observação: Rúcula fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	50	150		
164	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Salsinha Apresentação: Natural Adicional: Cortada, Higienizada Observação: Salsa; in natura; comum; na cor verde; maço em bom estado de conservação; de acordo com a vigilância sanitária; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	100	300		
165	19777 - AÇÚCAR Tipo: Mascavo Observação: Açúcar mascavo; aspecto: cristais de granulometria média, secos e soltos. Cor: predominantemente caramelo, apresentando variações mais escuras de coloração marrom. Embalagem de 1kg Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
166	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alecrim Apresentação: Natural Observação: Alecrim in natura, fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes deterioradas. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MAÇO	10	50		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

167	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Observação: Alho; coloração branca; com diâmetro equatorial maior que 60MM; inteiro; sem perda de búbilo; Sem estar brotado; Chocho; Deteriorado; Desidratado; Queimado; Polpa externa; Com perfuração de praga; Dano mecânico; Embalagem plástica com 1 KG. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	70		
168	19586 - OVO Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Grande Observação: Ovo de galinha; vermelho, acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	CARTELA	100	300		
169	4233 - CALDO TEMPERO CULINÁRIO Nome: Areia - Uso Laboratório Observação: Tucupi; líquido de cor amarela forte; extraído da raiz da mandioca descascada; ralada e espremida; embalagens em garrafa de 2 litros; devidamente registrado em órgão fiscalizador. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	GARRAFA	50	150		
170	9806 - EMBUTIDO Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Linguiça; tipo calabresa; suína; acondicionada em saco de polietileno; validade mínima de 2 meses; contados data de entrega. Pura e limpa de 1ª qualidade. 1 KG; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	7	20		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

171	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Alface Roxa Observação: Alface crespa roxa; De primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	30	90		
172	19789 - FRUTA Tipo: Laranja Pera Apresentação: Natural Observação: Laranja; paulista; fruta madura; em perfeito estado de conservação. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
173	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Pato Tipo Corte: Sem Miúdos Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso Observação: Pato inteiro; inspecionado (SIF/SISBI), resfriado ou congelado, embalagem a vácuo/inviolada acondicionada em saco de polietileno; validade mínima de 2 meses; contados data de entrega. Pura e limpa de 1ª qualidade. Pacote entre 1,6kg e 3kg.; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		
174	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Tambaqui Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça Apresentação: Com Pele Estado De Conservação: Fresco(A) Observação: Peixe; tipo tambaqui; inteiro eviscerado; cor; cheiro e sabor próprios; em perfeito estado de conservação; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

175	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Pirarucu Tipo Corte: Manta Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Fresco(A) Observação: Filé de peixe; tipo pirarucu fresco; pescado isento de escamas e espinhas; cor; cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; pesando aproximadamente 1 kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	25	70		
176	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Cebolinha Espécie: Comum Observação: Cebolinha; (cheiro verde) fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; com aproximadamente 150g; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	MÇ	500	1500		
177	19789 - FRUTA Tipo: Banana Nanica / Banana D'Água Apresentação: Natural Observação: Banana nanica; em kg; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	80		
178	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Tomate Cereja Observação: Tomate maduro; tipo cereja; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

179	3267 - CARNE SALGADA Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol Origem: Bovina Apresentação: Peça Estado De Conservação: Seco(A) Observação: Carne bovina; semi desidratada; salgada; Tipo alcatra ou maminha. produto preparado com carne bovina; dessecada; de consistência firme com cor; cheiro e sabor próprios; isento de sujidades; parasitas e materiais estranhos; de acordo com a legislação; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	40	100		
180	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Costela Apresentação: Cortada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne bovina; corte costela ponta de agulha; fatiada; de 1ª qualidade; resfriada 0° a 7°C; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida; nem pegajosa; cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
181	843 - REQUEIJÃO Ingredientes: Queijo Cremoso Tipo: Catupiry Conservação: 1 A 10 Observação: Queijo; do tipo catupiry; cremoso; embalado em copo hermeticamente fechado pesando 420 gramas; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 359 de 04/09/97 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	UN	10	30		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

182	8751 - LEGUME IN NATURA* Tipo: Mandioca Espécie: Comum Observação: Mandioca da região; tipo branca/amarela; de primeira, raízes grandes a médias, cor própria da espécie e uniforme, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos, defeitos ou manchas, sem terra ou corpos estranhos na superfície externa e sem umidade. Mandioca in natura; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	200	500		
183	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alecrim Apresentação: Natural Observação: Alecrim in natura, fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes deterioradas. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	MAÇO	4	10		
184	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Observação: Alho; coloração branca; com diâmetro equatorial maior que 60MM; inteiro; sem perda de búbilo; Sem estar brotado; Chocho; Deteriorado; Desidratado; Queimado; Polpa externa; Com perfuração de praga; Dano mecânico; Embalagem plástica com 1 KG. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	10	30		
185	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Ervilha Vagem Observação: Ervilha fresca; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; Pacote com 300g. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	EMB	10	20		
186	19774 - CONDIMENTO Tipo: Páprica Apresentação: Pó Observação: Páprica defumada; em pó; embalado industrialmente e acondicionado em plástico; pacote contendo de 50g; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	UN	10	20		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

187	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Fuji Apresentação: Natural Observação: Maçã; nacional; fresca; de 1ª; livre de resíduos de fertilizantes; sem lesão física e mecânica; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	4	10		
188	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTAÇÃO Nome: Areia - Uso Laboratório Observação: Castanha do Brasil de 1ª qualidade; sem casca; desidratada; tamanho médio; conformação uniforme; isenta de fermentação e mofo; ausência de sujidades; parasitas e larvas; embalada em sacos aluminizados a vácuo; pesando 1 kg; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.	KG	5	15		
189	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Filé Mignon Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Cordão Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Carne; primeira qualidade; filé; corte; peça inteira; resfriada (0° a 7°C); limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida nem pegajosa cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; pardacentas ou de qualquer espécie; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	60		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

190	<p>4548 - CARNE BOVINA IN NATURA</p> <p>Tipo Corte: Patinho</p> <p>Apresentação: Moida</p> <p>Estado De Conservação: Resfriado(A)</p> <p>Observação: Carne; bovina moída de 1ª qualidade; resfriada; aspecto próprio; não pegajosa; cor própria; sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades; parasitas e larvas; a embalagem deve conter externamente rótulo; contendo os dados de identificação; procedência; data de embalagem; data de validade; informações nutricionais; número de lote; quantidade de 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; o percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%; embalagem em saco plástico transparente e atóxico; limpo; não violado; resistente; que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante; peso líquido de 1 kg por embalagem. 1 KG; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	KG	100	300		
191	<p>2156 - FRIOS</p> <p>Variedade: Presunto De Pernil</p> <p>Tipo Preparação: Cozido</p> <p>Composição: Sem Capa De Gordura</p> <p>Apresentação: Fatiado</p> <p>Estado De Conservação: Resfriado(A)</p> <p>Observação: Presunto; cozido; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco plástico transparente de 1 kg; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	KG	40	100		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

192	<p>19789 - FRUTA Tipo: Maçã Fuji Apresentação: Natural Observação: Maçã; nacional; fresca; de 1ª; livre de resíduos de fertilizantes; sem lesão física e mecânica; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	KG	15	40		
193	<p>843 - REQUEIJÃO Ingredientes: Queijo Cremoso Tipo: Catupiry Conservação: 1 A 10 Observação: Queijo; do tipo catupiry; cremoso; embalado em copo hermeticamente fechado pesando 420 gramas; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 359 de 04/09/97 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	UN	8	20		
194	<p>11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Fatiado Observação: QUEIJO - Tipo Mussarela, fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal/1g de carboidrato/7g de proteína/7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 3 (três) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01 KG. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	KG	50	100		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

195	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Dourado Tipo Corte: Inteiro Apresentação: Eviscerado Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Filé de peixe; filhote; de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. 1 KG. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	30	100		
196	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Repolho Branco / Verde Observação: Repolho verde fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	42		
197	9806 - EMBUTIDO Tipo: Salsicha Hot Dog Tipo Preparação: Cozida Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: SALSICHA CONGELADA (-8° á -18 c) - As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, embalagem 01 KG. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com carimbo, nº do SIF e/ou SIE. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Prazo de validade 365 dias. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		

**GOVERNO DO ESTADO DO ACRE**

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

198	<p>11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Fatiado Observação: QUEIJO - Tipo Mussarela, fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal/1g de carboidrato/7g de proteína/7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 3 (três) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01 KG. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	KG	10	30		
199	<p>940 - CONDIMENTO* Apresentação: Industrial Matéria-Prima: Colorau Aspecto Físico: Pó Tipo: Industrial Aplicação: Culinária Em Geral Observação: Colorau; embalado industrialmente e acondicionado em plástico; pacote contendo de 400g; com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	UN	5	10		
200	<p>19774 - CONDIMENTO Tipo: Açafrão Apresentação: Pó Observação: Açafrão constituído de pó fino de coloração cor amarelo- dourado, extraída da raiz seca e moída da planta, isento de sujidade e materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 100g do produto. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	UN	10	50		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

201	<p>4548 - CARNE BOVINA IN NATURA</p> <p>Tipo Corte: Patinho</p> <p>Apresentação: Moida</p> <p>Estado De Conservação: Resfriado(A)</p> <p>Observação: Carne; bovina moída de 1ª qualidade; resfriada; aspecto próprio; não pegajosa; cor própria; sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades; parasitas e larvas; a embalagem deve conter externamente rótulo; contendo os dados de identificação; procedência; data de embalagem; data de validade; informações nutricionais; número de lote; quantidade de 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; o percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%; embalagem em saco plástico transparente e atóxico; limpo; não violado; resistente; que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante; peso líquido de 1 kg por embalagem. 1 KG; Com entrega no município de Cruzeiro do Sul-Ac.</p>	KG	10	30		
202	<p>19772 - LEGUME IN NATURA</p> <p>Tipo: Cebola Branca</p> <p>Observação: Cebola; fresca, graúda, mais de 70% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola), sem defeitos ext. e int. como brotado, dano mecânico mancha negra, sem película ou podre. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.</p>	KG	10	40		



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

203	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Tomate Salada Observação: Tomate maduro; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades; material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	10	100		
204	19789 - FRUTA Tipo: Limão Siciliano Apresentação: Natural Observação: Limão Siciliano – Fresco; de 1ª, livre de resíduos de fertilizantes; sem furos; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. 1 Kg. Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	KG	20	50		
205	3267 - CARNE SALGADA Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol Origem: Bovina Apresentação: Peçaço Estado De Conservação: Seco(A) Observação: Carne bovina; charque; semi desidratada; salgada; produto preparado com carne bovina; dessecada; de consistência firme com cor; cheiro e sabor próprios; isento de sujidades; parasitas e materiais estranhos; de acordo com a legislação; Embalado a vácuo; Pacote com 400g; Com entrega no município de Rio Branco-Ac.	60 EMB	20	60		
TOTAL					R\$	



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

-
- 2.2. Havendo divergências na descrição do item, entre o Sistema Compras e o Termo de Referência, prevalecerá a descrição do Termo de Referência.
- 2.3. A previsão das aquisições especificados na tabela anexo I, está prevista no Plano de Contratação Anual/2026.
- 2.4. A empresa deve apresentar em sua proposta, as características das especificações, além da marca dos materiais.
- 2.5. As propostas apresentadas na sessão pública deverão ter validade de 90 (noventa) dias.
- 2.6. No preço ofertado, além de estar compatível com o de mercado, deverão estar inclusos todos os custos necessários, tais como: impostos, tributos, custos com instalação, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, frete, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do item, independentemente da quantidade empenhada.
- 2.7. A entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal.
- 2.8. Todos os gêneros **alimentícios perecíveis** a serem fornecidos deverão ser dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras, invioladas, sem avarias, e entregues em perfeitas condições de consumo e utilização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, de modo a assegurar seu pleno consumo ao longo do período previsto, sem riscos de perda por expiração.
- 2.9. É imprescindível que os gêneros **alimentícios perecíveis** possuam prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua efetiva entrega e aceitação pelo IEPTEC, quando aplicável.
- 2.10. Os itens que não atenderem a este requisito serão rejeitados e deverão ser substituídos pelo fornecedor às suas próprias custas, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais cabíveis.
- 2.11. Para os produtos que, por sua natureza, não apresentem data de validade expressa, a entrega deverá garantir a qualidade, a segurança alimentar e a adequação ao consumo humano, livres de quaisquer vícios, contaminações, alterações ou deteriorações que comprometam sua finalidade.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. O presente Termo de Referência se aplica aos procedimentos licitatórios regidos pelo regime de contratações públicas previsto na lei nº 14.133/21, regulamentada pelo Decreto do Governo do Estado do Acre nº 11.363 de 22.11.2023.

4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

O Instituto de Educação Profissional e Tecnológica – IEPTEC, objetivando a disponibilidade de insumos alimentícios para utilização nas atividades práticas dos cursos na área de produção alimentícia/gastronomia ofertados pelos CEPT com o objetivo de formar profissionais com habilidades e conhecimentos voltados a produção de alimentos, além do desenvolvimento de competências e habilidades para produzir, servir, planejar e empreender com inovação e responsabilidade social, decidiu de acordo com a Lei 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 13.363 de 22.11.2023, promover as aquisições através de processo licitatório Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços (SRP).

Ressaltamos que a contratação em pauta alinha-se com os objetivos institucionais e contribui diretamente para as atividades fim do IEPTEC, quais sejam, a oferta de Educação Profissional e Tecnológica, garantindo então, a concretização dos objetivos, características e finalistas da Rede IEPTEC. Sendo assim, para atender aos objetivos dos cursos e formar pessoas capacitadas para o mercado de trabalho, a aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária para que possam ocorrer as aulas práticas dos componentes curriculares dos cursos.

O IEPTEC também tem se destacado na participação de Feiras Nacionais e locais com a apresentação de pratos regionais e inovadores, o que necessita da aquisição de alimentos para o desenvolvimento dessas receitas.

Um desafio para a aquisição de alimentos é a especificação dos itens para garantir produtos de qualidade, pois essa qualidade interfere no resultado das receitas, o que vem desestimulando as equipes técnicas, e ainda o desperdício de material, em busca de resultados culinários satisfatórios no paladar, quanto visualmente, sendo necessário a repetição de receitas.

A seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições, ficaram a cargo das unidades executoras e das coordenações específicas de cada programa ou projeto. Ao Departamento de Programas e Projetos coube as conferências, totalização, racionalização, análise das demandas e a formalização do processo de aquisição para atender a demanda planejada.

No ano de 2024, o IEPTEC realizou dois pregões eletrônicos SRP 2817.013067.00015/2024-98 e 2817.013067.00018/2024-21, para municípios distintos com o objetivo de realizar a aquisição de alimentos perecíveis, e durante a necessidade dos anos de 2024 e 2025, foram utilizados os quantitativos tanto das atas quanto dos contratos. A proposta dessa contratação pública é adquirir num único pregão os gêneros alimentícios divididos por grupos, uma vez que os itens são os mesmos com entrega em locais diferentes.

Portanto, com fulcro nas motivações citadas, considerando a necessidade da aquisição do objeto para assegurar o devido desenvolvimento de atividades e a intenção de realizar uma contratação eficaz, com vistas a suprir as demandas das unidades educacionais naquilo que se equipara a efetiva produção do conhecimento, propomos realizar a licitação na modalidade pregão em forma eletrônica, adotando o Sistema de Registro de Preços (SRP), em conformidade aos preceitos estabelecidos pela Lei 14.133/2021 regulamentada pelos Decreto Estadual nº 13.363/2023.

5. QUANTIDADE DOS ITENS



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 5.1. A definição das quantidades foram definidas de acordo com as necessidades das unidades educacionais da Rede/IEPTEC e com um quantitativo para registro, pois o IEPTEC ao longo de todo o ano, pode estabelecer novas parcerias para a oferta de cursos.
- 5.2. A estimativa da quantidade dos itens de consumo a serem adquiridos, são compatíveis com as quantidades previstas nos projetos, bem como em consonância com a meta de oferta de cursos prevista no Plano Plurianual 2024/2027/IEPTEC.
- 5.3. Ao DPP – Departamento de Programa e Projeto coube a conferência das especificações e a análise das quantidades apresentadas para consumo e registro, de forma que atenda a proposta de manutenção e funcionamento das Unidades Educacionais da Rede IEPTEC.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 6.1. A aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis pelo Sistema de Registro de Preços - SRP visa garantir o desenvolvimento das aulas práticas dos cursos previstos.
- 6.2. O uso do SRP justifica-se por tratar-se de procedimento visando contratações futuras, formalizado para entregas parceladas, cuja definição da demanda não é possível ser previamente quantificada com precisão, pois poderemos ter aumento da demanda;
- 6.3. A utilização do Sistema de Registro de Preços propiciará redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, evitará o desabastecimento, importará a redução de estoques e de custos de armazenamento, atendendo-se portanto, aos princípios de economicidade, celeridade e eficiência.
- 6.4. No mercado existem as soluções propostas e diversos fornecedores, o que garante a participação de várias empresas e consequentemente a concorrência.
- 6.5. Considerando o início do ano letivo da educação profissional está previsto para o mês de fevereiro de 2026, e para não acarretar prejuízo no que diz respeito aos alimentos disponíveis para os CEPTs, se faz necessário a efetivação da licitação na modalidade Pregão Eletrônico por Registro de Preços para atender as demandas apresentadas na planilha - Anexo I.
- 6.6. Opta-se pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) em razão das seguintes justificativas:
- 6.6.1. A contratação dos itens poderá ocorrer de forma parcelada, conforme a disponibilidade orçamentária e o planejamento da distribuição dos insumos conforme necessidade das Unidades Educacionais.
- 6.6.2. Possibilita ganhos de escala, com a centralização da licitação, evitando múltiplos certames e promovendo economicidade;
- 6.6.3. Reduz riscos de desabastecimento e atrasos, pois permite aquisições sob demanda dentro do período de vigência da ata.
- 6.6.4. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão estar em plena conformidade com as normas e padrões estabelecidos pelos órgãos competentes de controle e fiscalização, especialmente a Agência Nacional de Vigilância



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

Sanitária (ANVISA), o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), quando aplicável, bem como demais legislações e regulamentos técnicos vigentes. Os fornecedores deverão assegurar que os produtos estejam devidamente registrados, rotulados e, quando exigido, certificados, com a apresentação de selos, registros ou documentos comprobatórios de sua regularidade, garantindo o atendimento aos requisitos de qualidade, higiene e segurança alimentar.

6.6.5. A solução, portanto, é tecnicamente viável, economicamente e juridicamente adequada, permitindo a contratação eficiente de insumos adequados para atender as necessidades pedagógicas da Rede IEPTEC, atende ainda aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na legislação.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. O objeto da presente contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, divididos em grupos e com disputa por item, conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.

7.2. O parcelamento foi adotado com fundamento no art. 47 da Lei nº 14.133/2021, considerando que a divisão do objeto em itens e grupos favorece a ampliação da competitividade, permitindo a participação de empresas especializadas em diferentes tipos de produtos, sem comprometer a execução e a integridade do fornecimento.

7.3. A adoção do parcelamento também visa assegurar a proposta mais vantajosa para a Administração, reduzindo custos e evitando a concentração contratual em um único fornecedor. A estruturação por grupos busca manter a racionalidade logística e administrativa, agrupando itens de natureza semelhante, o que contribui para uma gestão mais eficiente e econômica do contrato. Dessa forma, o parcelamento mostra-se técnica e economicamente justificável, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência, economicidade e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.4. A contratação ora proposta será realizada de forma parcelada, com a aquisição dos itens por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), o que se justifica pelas razões técnicas, administrativas e orçamentárias:

7.4.1. A contratação em etapas permite melhor acompanhamento da entrega adequada à capacidade de armazenamento e utilização dos insumos.

7.5. O parcelamento do objeto visa ampliar a competitividade do certame, assegurando a economicidade da contratação, além de possibilitar a participação de um maior número de fornecedores, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte, bem como os comerciantes locais dos municípios de difícil acesso.

7.6. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala, conforme disposto no art. 18 § 1º, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021.

7.7. **Benefícios do parcelamento:**



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 7.7.1. Adequação logística: o parcelamento permite planejar entregas de acordo com a necessidade de cada unidade administrativa, otimizando o armazenamento, reduzindo perdas e facilitando o controle de estoque.
- 7.7.2. Gestão eficiente do contrato: com a divisão do fornecimento, é possível distribuir as entregas ao longo do exercício, evitando acúmulo de material e facilitando o acompanhamento do cumprimento contratual.
- 7.7.3. Redução de riscos operacionais: o parcelamento minimiza os impactos decorrentes de eventual inadimplemento de um fornecedor, pois a falta de entrega de um item não compromete o fornecimento total dos materiais.
- 7.7.4. Atendimento mais ágil e adequado: a contratação parcelada permite maior flexibilidade no atendimento das demandas das unidades, garantindo reposição e entrega conforme as necessidades reais de consumo.

8. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. A contratação será por item para o pleno funcionamento e execução dos cursos da rede IEPTEC.

9. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. DA JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DO SRP

- 9.1.1. A adoção ao Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade da realização dos serviços de forma parcelada e pela imprevisibilidade em relação ao quantitativo demandado, o qual será conforme a necessidade do órgão, conforme incisos II e IV do artigo 303 do Decreto Estadual nº 11.363 de 22/11/2023.

9.2. INDICAÇÃO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADORA DO SRP

- 9.2.1. O IEPTEC é o órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3. DOS ÓRGÃO E ENTIDADES PARTICIPANTES

- 9.3.1. A participação de Órgãos ou entidades serão definidos conforme manifestação de interesse, após a publicação da Intenção de Registro de Preços - IRP.

9.4. CONDIÇÕES E PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE SRP

- 9.4.1. Findo o processo licitatório, a qualquer momento, de acordo com as necessidades da Administração, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocado, a licitante vencedora e o Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica poderão formalizar a Ata de Sistema de Registro de Preços.

- 9.4.2. O licitante vencedor regularmente convocado para assinatura da Ata de Registro de Preços deverá apresentar o Cadastro de Credores na SEFAZ/ACRE, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data de convocação. O não atendimento no prazo estipulado implicará na perda do direito à assinatura da Ata, sem prejuízo das sanções cabíveis, podendo ser convocado o licitante subsequente, observada a ordem de classificação.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

9.4.3. O prazo de convocação, para assinatura da ata de SRP, poderá ser prorrogado uma vez por igual período, conforme condições indicadas no parágrafo 1º do art. 322 do Decreto Estadual nº 11.363 de 22.11.2023.

9.5. PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE SRP

9.5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

9.5.2. Ocorrendo a prorrogação da vigência da ata, deverá ser prorrogado os quantitativos iniciais da ARP.

9.5.3. A prorrogação da vigência e quantitativos iniciais da Ata da Registro de Preços dependerá da prévia manifestação da administração devidamente motivada, que demonstre a vantajosidade da prorrogação, a manutenção das condições iniciais e a conveniência da continuidade da contratação para o interesse público.

9.5.4. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida na forma prevista no art. 341 do Decreto Estadual nº 11.363 de 22.11.23.

9.6. PREVISÃO E JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES .

9.6.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, inclusive empresas estatais que não figurem no rol de órgãos e entidades participantes, mediante anuência expressa do órgão ou entidade gerenciadora e detentora, atendidos os limites do art. 336 e as demais condições previstas no Decreto Estadual nº 11.363 de 22/11/2023.

9.7. DA FORMALIZAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.7.1. Serão registrados os preços na forma estabelecida no Decreto Estadual nº 11.363, de 22 de dezembro de 2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 82 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conforme minuta da Ata de Registro, não obrigando o IEPTEC a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitação específica para o fornecimento de bens, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

9.7.2. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

9.7.3. As demais disposições que regulam o uso da Ata de Registro de Preços estão definidas na minuta da Ata de Registro de Preços, anexo do TR.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

9.8. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADORA (art. 307 do decreto estadual nº. 11.363 de 22/11/2023)

- 9.8.1. Instaurar e realizar procedimento público de IRP, ou justificar sua não abertura;
- 9.8.2. Dar publicidade aos demais órgãos e entidades para que manifestem seu interesse na aquisição de bens, contratação de obras ou serviços objeto de licitação para registro de preços, estabelecendo, quando for o caso, número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento;
- 9.8.3. Informar a descrição do objeto, disponibilizando o ETP, TR, projeto básico ou documento que contenha as especificações mínimas orientadoras da contratação, quando houver;
- 9.8.4. Aceitar ou recusar, justificadamente, no que diz respeito à IRP:
- a) os quantitativos considerados ínfimos;
 - b) a inclusão de novos itens; e
 - c) Os itens nos grupos de mesma natureza com modificações em suas especificações.
- 9.8.5. Consolidar informações relativas à estimativa individual e ao total de consumo, promover a adequação dos TRs ou projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização, e determinar a estimativa total de quantidades da contratação;
- 9.8.6. Realizar pesquisa de mercado para identificar o valor estimado da licitação ou contratação direta e, quando for o caso, consolidar os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes, inclusive na hipótese de compra centralizada;
- 9.8.7. Confirmar, junto aos órgãos ou entidades participantes, sua concordância com o objeto, inclusive quanto aos quantitativos e ao TR ou projeto básico, caso o órgão ou entidade gerenciadora entenda pertinente;
- 9.8.8. Promover os atos necessários à instrução processual para a realização do processo licitatório ou contratação direta e todos os atos deles decorrentes, como a assinatura da ata de registro de preços e sua disponibilização aos órgãos ou entidades participantes;
- 9.8.9. Definir o direito de preferência para as contratações decorrentes da ata de registro de preços;
- 9.8.10. Remanejar os quantitativos da ata de registro de preços;
- 9.8.11. Assinar, gerenciar e fiscalizar o cumprimento da ata de registro de preços;
- 9.8.12. Publicar a ata de registro de preços e eventuais alterações no PNCP;
- 9.8.13. Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados;
- 9.8.14. Deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP, desde que não tenha sido finalizada a consolidação de que trata o inciso IV;
- 9.8.15. Verificar se as manifestações de interesse em participar do registro de preços atendem ao disposto no art. 303 e indeferir os pedidos que não o atendam;



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 9.8.16. Vedar a participação de órgão ou entidade que já figure como participante de ata de registro de preços vigente, formalizada com o mesmo objeto, salvo se o quantitativo registrado for inferior ao demandado ou se a intenção de participação se referir a demanda para substituição de ata de registro de preços;
- 9.8.17. Dar conhecimento aos participantes sobre eventuais alterações na ata de registro de preços;
- 9.8.18. Formalizar a prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, quando cabível;
- 9.8.19. Convocar os integrantes do cadastro de reserva, quando for o caso;
- 9.8.20. Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no processo licitatório ou na contratação direta e registrá-las nos sistemas pertinentes;
- 9.8.21. Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento dos itens pactuado na ata de registro de preços em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e registrá-las nos sistemas pertinentes; e
- 9.8.22. Aceitar, excepcionalmente, a prorrogação do prazo previsto no § 3º do art. 334.

9.9. **OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA DE SRP**

- 9.9.1. Competirá ao órgão ou entidade não participante os atos relativos à fiscalização e gestão contratual, inclusive em relação à aplicação de eventuais penalidades, informando as ocorrências ao órgão ou entidade gerenciadora.

10. DO CONTRATO

10.1. DA VIGÊNCIA

- 10.1.1. Findo a contratação pública, a qualquer momento, de acordo com a necessidade da Administração, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, a licitante vencedora e o Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica poderão celebrar o Termo de Contrato.
- 10.1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.1.3. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que sua necessidade é permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o melhor aproveitamento dos recursos humanos nos setores de licitações e contratos, bem como para evitar eventuais interrupções de fornecimento.
- 10.1.4. No período de vigência do Contrato estão incluídos todos os prazos necessários à perfeita execução do objeto nos termos pactuados entre as partes, ressalvados os casos referentes às garantias do objeto, que extrapolam o referido prazo de vigência.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

10.1.5. Para assinatura do Termo de Contrato e retirada da nota de empenho é indispensável a manutenção das condições de habilitação apresentadas pela adjudicatária na contratação direta. O resultado dessa verificação deverá ser impresso e juntado aos autos do processo.

10.2. **DA EFICÁCIA**

10.3. A eficácia do contrato estará condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado do Acre.

10.4. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer no prazo de 20 dias úteis, contados da data de sua assinatura (art. 94 da lei 14.133/21).

11. FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. **DA REFERÊNCIA E NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

11.1.1. A contratação para fornecimento dos **gêneros alimentícios perecíveis** deste Termo de Referência, tem previsão no plano de Plano de Contratação Anual – PCA/2026.

12. LEGISLAÇÃO QUE PODERÁ SER APLICADA AO OBJETO

12.1. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- Regulamento da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto nº 11.363 de 22.11.2023.

13. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

13.1. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1.1. Não será admitida a subcontratação total dos objetos a serem contratados.

14. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

14.1. Não será exigida a garantia contratual prevista nos art. 58 (a administração poderá exigir da empresa licitante a comprovação de garantia de proposta, como requisito de pré - habilitação) e art. 96 - "a critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantias nas contratações de obras, serviços e fornecimentos".

14.2. Em conformidade com o disposto no art. 96 da lei 14.133/21, a Administração opta por não exigir garantia contratual, considerando o baixo risco envolvido na contratação e a adequação às condições de execução



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

do contrato.

15. OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS DE INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

- 15.1. A empresa contratada deverá cumprir, durante toda a execução do contrato, a legislação pertinente à integridade nas relações com a Administração Pública, especialmente a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), bem como observar os princípios da moralidade, legalidade e interesse público.
- 15.2. O contrato a ser celebrado conterá cláusula específica sobre a obrigação de cumprimento das normas de integridade e combate à corrupção.

16. DA AMOSTRA

- 16.1. Não será exigida a apresentação de amostras dos produtos, considerando que as especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência são suficientes para assegurar a compatibilidade, o desempenho e a qualidade esperada dos produtos a serem fornecidos.

17. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 17.1. **LOCAL DE ENTREGA:**
- 17.2. A entrega dos itens contratados deverão ocorrer no horário de expediente, nos seguintes endereços:
- a) CEPT Gastronomia e Hospitalidade – Bairro Cidade do Povo - Rio Branco - Acre, no horário de expediente da contratante. (Grupo 01)
- b) CEPT CEFLORE – Rua Paraná 865 – avenida 25 – Cruzeiro do Sul-Acre, no horário de expediente da Unidade Educacional. (Grupo 02)
- 17.2.1. **PRAZO PARA ENTREGA:**
- 17.3. O prazo de entrega dos itens é de 15 (quinze) dias, podendo sofrer alterações conforme critérios de conveniência e mediante negociação entre as partes, contados da emissão da ordem de entrega.
- 17.4. A ordem de fornecimento deverá ser acusada como recebida e assinada pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso não haja devolutiva devidamente assinada dentro desse prazo, será considerada, para fins de contagem do prazo de entrega, a data do envio eletrônico da ordem de fornecimento.
- 17.5. A devolução da ordem de entrega devidamente assinada pelo contratado é OBRIGATÓRIA e não interfere na contagem do prazo de entrega.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

17.6. CONDIÇÕES PARA A ENTREGA

17.6.1. A Empresa contratada deverá entregar os itens em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência e em sua Proposta, sem defeitos ou avarias e datas de validade nos padrões exigidos, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor (art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90) e demais legislação aplicáveis à espécie.

17.6.2. O descumprimento do prazo estipulado acarretará à empresa contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no Edital e seus anexos.

17.6.3. No caso de empresa contratada prever atraso no início ou na conclusão da entrega, poderá solicitar prorrogação de prazo, desde que presentes: justo motivo, prova documental da alegação e que o pedido seja encaminhado ao gestor do contrato.

17.6.4. Os atrasos na entrega e outros descumprimentos de prazos poderão ser considerados inexecução contratual, podendo acarretar na aplicação das sanções previstas no TR, no Edital e seus anexos, sem prejuízos das cominações legais previstas.

17.6.5. Não sendo apresentado pedido de prorrogação, ou caso apresentado, não seja aceito, a aplicação das sanções prevista neste Termo de Referência e no contrato realizar-se-á em procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à Empresa contratada.

17.6.6. A entrega será efetuada no local designado na ordem de entrega.

18. DO RECEBIMENTO

18.1. O recebimento do objeto da contratação ocorrerá em duas etapas e será realizado:

18.2. **Provisoriamente:** Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de até 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.

18.3. **Definitivamente:** Os insumos serão recebidos definitivamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante termo circunstanciado e/ou atesto do documento fiscal, pela respectiva unidade administrativa.

18.4. 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.

18.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Empresa contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

18.6. A Administração contratante emitirá o documento de aceite somente após o recebimento definitivo e restar constatado ter a empresa contratada cumprido suas obrigações e estar o objeto em condições de recebimento.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 18.7. No ato do recebimento, caso o objeto apresentado não esteja em conformidade com este Termo de Referência, o item será recusado total ou parcialmente, conforme o caso, sem direito a indenização à empresa contratada.
- 18.8. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da empresa contratada quanto aos vícios ocultos, ou seja, que só são manifestados quando da sua normal utilização pela Administração contratante, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90).
- 18.9. Se houver erro no documento fiscal, ou qualquer outra circunstância que impeça o recebimento definitivo, este ficará pendente e o pagamento será suspenso, não podendo a Empresa contratada interromper a execução do objeto até o saneamento das irregularidades.
- 18.10. Durante o período em que o recebimento definitivo estiver pendente e o pagamento suspenso por culpa da empresa contratada, não incidirá sobre a Administração contratante qualquer ônus, inclusive financeiro.

19. DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATANTE

- 19.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 19.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 19.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 19.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 19.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 19.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 19.7. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 19.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 19.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- 19.10. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- 19.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

19.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

20. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

20.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

20.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

20.3. Comunicar ao 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;

20.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

20.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

20.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

20.7. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

20.8. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

20.9. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

20.10. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

20.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

20.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021).

21. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATOS

21.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 21.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 21.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 21.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 21.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

22. FISCAL DO CONTRATO

- 22.1. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:
- 22.1.1. Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata, do Instrumento Contratual, seus anexos e eventuais aditivos/apostilamentos;
- 22.1.2. Avaliar a quantidade e a qualidade dos itens entregues;
- 22.1.3. Atestar, em documento hábil, o fornecimento ou a entrega dos itens de consumo, após conferência prévia do objeto contratado;
- 22.1.4. No caso de compras, acompanhar a entrega dos itens, verificando sua quantidade e qualidade;
- 22.1.5. Registrar todas as ocorrências havidas durante o período de execução do contrato, em livro próprio;
- 22.1.6. Observar os prazos contratuais para a regularização de eventuais falhas e, no caso da inexistência de sua previsão, estabelecer juntamente com o Gestor de Contrato, prazo razoável para medida saneadora.
- 22.1.7. Conhecer suas atribuições e responsabilidades para o exercício das atividades de fiscalização;
- 22.1.8. Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela contratada;
- 22.1.9. Apresentar, periodicamente ou quando solicitado, relatório circunstanciado de acompanhamento da entrega do material, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso;
- 22.1.10. Acompanhar rotineiramente a execução da ordem de entrega, conferindo se os materiais e insumos requisitados foram entregues em perfeitos estado e nas mesmas condições e características pactuadas;



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 22.1.11. Atuar em tempo hábil na solução dos problemas que – porventura - venham a ocorrer ao longo da execução contratual, desde que não ultrapassem suas competências;
- 22.1.12. Encaminhar as questões que ultrapassem suas atribuições ao Gestor do Contrato;
- 22.1.13. Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- 22.1.14. Indicar, em nota técnica, a necessidade de eventuais descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços, por meio de glosas que serão escritas no verso da nota ou documento equivalente;
- 22.1.15. Cientificar o gestor do contrato e também o Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante da possibilidade de não conclusão do objeto na data pactuada, com as devidas justificativas;
- 22.1.16. Realizar, juntamente com a contratada, as entregas dos materiais e insumos nas datas estabelecidas, antes de atestar as respectivas notas fiscais;
- 22.1.17. Reportar-se sempre ao preposto da contratada, não devendo, em hipótese alguma, dar ordens diretamente aos seus empregados;
- 22.1.18. Emitir atestado ou certidão de realização das entregas dos materiais e insumos, total ou parcial;
- 22.1.19. Informar o Gestor do Contrato sobre irregularidade que deva ser sanada;
- 22.1.20. Representar, levando ao conhecimento das autoridades a execução de ato ilícito que tenha tido conhecimento em razão de seu ofício.

23. GESTOR DO CONTRATO

- 23.1. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:
 - 23.1.1. Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou da Ata, do Instrumento Contratual e seus eventuais aditivos;
 - 23.1.2. Gerenciar todo o Processo Administrativo de Despesa Pública – PADP referente à contratação;
 - 23.1.3. Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, com qualidade e em respeito à legislação vigente;
 - 23.1.4. Solicitar periodicamente ao fiscal do contrato relatório das ocorrências para que, sendo o caso, possa tomar as providências cabíveis a fim de corrigi-las;
 - 23.1.5. Atuar em tempo hábil na solução dos problemas de sua alçada que venham a ocorrer ao longo da execução contratual;
 - 23.1.6. Analisar notas/glosas escritas pelo fiscal, a fim de constatar a possível necessidade de descontos a serem realizados no valor mensal dos serviços/compras, informando-as ao setor financeiro;



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 23.1.7. Encaminhar formalmente as demandas ao preposto por meio de ordem de entrega ou fornecimento;
- 23.1.8. Repassar ao Fiscal de Contratos todas as informações e documentos relativos ao contrato, para que este último possa bem fiscalizá-lo;
- 23.1.9. Dar publicidade e manter semanalmente atualizados os dados de cada PADP sob sua gerência por meio da inserção de dados em meios informatizados;
- 23.1.10. Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação, se possível e vantajoso for, ou ao encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público;
- 23.1.11. Propor medidas que melhorem a execução do contrato;
- 23.1.12. Conhecer suas atribuições para o exercício das atividades de gestão;
- 23.1.13. Encaminhar ao respectivo responsável, as questões que ultrapassam o âmbito das suas atribuições para que possam ser solucionadas;
- 23.1.14. Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico, para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- 23.1.15. Alimentar o Portal da Transparência e de Acesso à Informação do Governo, os sistemas informatizados para Gestão dos Contratos Administrativos e outros subsistemas quanto a informações inerentes aos contratos que gerencia, responsabilizando-se por tais informações, inclusive, sempre quando solicitadas;
- 23.1.16. Negociar condições previamente estabelecidas com o contratante sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei;
- 23.1.17. Informar periodicamente ao Ordenador de Despesas do órgão/entidade sobre ocorrências relacionadas ao contrato. Por exemplo: execução de ajustes, requerimento de concessão de reajuste, prorrogações e etc., encaminhando, sempre que solicitado, o relatório de acompanhamento de obras ou serviços prestados comunicando as irregularidades encontradas
- 23.1.18. Juntamente com o fiscal, deve levar ao conhecimento do Ordenador de Despesas do órgão/entidade, sempre por escrito, instruções relativas a modificações de projetos aprovados, alterações de prazos, cronogramas e demais informações correlatas ao contrato, emitindo pareceres e relatórios técnicos como forma de subsidiar a Administração na tomada de decisões;
- 23.1.19. Obter a formalização da designação do preposto junto à contratada;
- 23.1.20. Elaborar o plano de inserção, instrumento pelo qual deverá ocorrer o repasse ao contratado dos conhecimentos necessários para a execução dos serviços, e disponibilizar infraestrutura adequada à contratada para execução do pactuado, quando for o caso;
- 23.1.21. Notificar a contratada, por ordem do Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante, sobre irregularidades encontradas; e



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 23.1.22. Controlar a regularidade do adimplemento das obrigações trabalhistas e previdenciárias da contratada com seus empregados.

24. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 24.1. O pagamento dos itens adquiridos serão efetuados à empresa contratada no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento do documento fiscal, compreendido nesse período a fase de ateste deste, o qual conterà o endereço, o CNPJ, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da Empresa contratada, o número da Nota de Empenho e a descrição clara do objeto – em moeda corrente nacional, de acordo com as condições constantes na proposta da Empresa contratada e aceita pela Administração contratante
- 24.2. A emissão da ordem bancária será efetivada após o documento fiscal ser conferido, aceito e atestado por servidor responsável, caracterizando o recebimento definitivo, e ter sido verificada a regularidade da Empresa contratada, mediante consulta on-line ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores (SICAF), ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ e à Certidão Negativa (ou Positiva com efeito de Negativa) de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação, dentre outras coisas, do devido recolhimento das contribuições sociais (FGTS e Previdência Social) e demais tributos estaduais, federais e municipais, conforme cada caso.
- 24.3. O documento fiscal deverá ser emitido em nome do: **Instituto de Educação Profissional e Tecnológica – IEPTEC - CNPJ 07.827.773/0002-95.**
- 24.4. A empresa contratada deve apresentar o documento fiscal, emitido e entregue ao fiscal do contrato, para fins de liquidação e pagamento.
- 24.5. Na ocorrência de rejeição do documento fiscal motivado por erro ou incorreções, o mesmo será devolvido à empresa contratada para retificação e reapresentação, acrescendo-se, no prazo fixado para pagamento, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.
- 24.6. Nos casos de eventuais atrasos injustificados de pagamento, desde que a Empresa contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Administração contratante, desde a data limite fixada até a data do efetivo pagamento, será a seguinte:
- $EM = N \times VP \times I / 365$, onde:
- EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;
- N = Número de dias de atraso contados entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela em atraso; e
- I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE) / 100.
- 24.7. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela empresa contratada, no endereço Rua Riachuelo, nº 138, Bairro José Augusto - CEP: 69.910-100, Rio Branco - Acre, sede do IEPTEC.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 24.8. Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento de documento fiscal com o número do CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços, mesmo que sejam empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.
- 24.9. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.
- 24.10. A Administração contratante, no momento do pagamento, providenciará as devidas retenções tributárias, nos termos da legislação vigente, exceto nos casos em que a empresa contratada comprovar, na forma prevista em lei, não lhe serem aplicáveis tais retenções.
- 24.11. Caso a empresa contratada seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das ME e EPP – SIMPLES, desde que não haja vedação legal para tal opção em razão do objeto executado, deverá apresentar, juntamente com o documento fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

25. DAS SANÇÕES

- 25.1. Possível atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica - IEPTEC, até o 3º dia útil anterior à data prevista para o fornecimento dos equipamentos, materiais e insumos.
- 25.2. Não acolhida à justificativa de atraso ou não tendo sido apresentada, a CONTRATADA estará sujeita a multa aplicada no Art. 19, do Decreto nº 5.965 de 30 de dezembro de 2010.
- 25.3. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa à Contratada, observando-se os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/21 e no Decreto nº 11.363, de 22 de novembro de 2023.
- 25.4. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC

TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

- 25.5. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 25.5.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 25.5.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 25.5.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 25.5.4. Multa:
- 25.5.4.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 25.5.4.2. Compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 25.5.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 25.5.6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133 de 2021).
- 25.5.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- 25.5.8. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 25.5.9. as peculiaridades do caso concreto;
- 25.5.10. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 25.5.11. os danos que dela provierem para o Contratante;
- 25.5.12. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

26. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 26.1. **DA MODALIDADE**
- 26.1.1. Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços - SRP.
- 26.2. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 26.2.1. Menor preço por item.
- 26.3. **DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026

26.3.1. Menor preço por item, observando a qualidade dos insumos e suas especificações;

27. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

27.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, os licitantes deverão apresentar:

I – Atestado(s) de Capacidade Técnica:

a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios, compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado;

b) A Administração poderá realizar diligências para verificar a veracidade das informações, podendo exigir da licitante melhor classificada a apresentação de contratos, notas fiscais ou outros documentos comprobatórios.

II – Regularidade Sanitária:

a) Apresentação de **Alvará Sanitário (Licença Sanitária)** vigente, expedido pelo órgão competente estadual ou municipal, compatível com a atividade de comercialização, armazenamento ou distribuição de gêneros alimentícios;

b) Caso a empresa seja dispensada da licença sanitária, deverá apresentar **declaração formal de dispensa**, nos termos da legislação sanitária vigente;

III – Condições Específicas para Gêneros Alimentícios:

a) Declaração de disponibilidade dos recursos necessários para execução do objeto, referente armazenamento e transporte de alimentos.

28. PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

28.1. Em cumprimento ao Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, registramos que todos os itens deste processo licitatório serão destinados à participação exclusiva das microempresas e empresas de pequeno porte. Para cada item deverá haver a participação, no mínimo, de 03 microempresas ou empresas de pequeno porte com apresentação de proposta. O não atendimento à condição acima caracterizará o descumprimento do disposto no art. 49, II da Lei Complementar nº 123/2006, tornando o item de ampla disputa

29. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

29.1. O licitante deverá comprovar através de seu balanço do último exercício social, que possui patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma da lei, de acordo com o §4º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

30. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000006/2026



Documento assinado eletronicamente por **ALIRIO WANDERLEY NETO**, em 24/04/2026, às 09:30, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **ANIELIZA APARECIDA GOMES DE SOUZA**, em 24/04/2026, às 11:53, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://compras.ac.gov.br/validador/documento>, informando o código verificador **CPCE54F0 22952527 0B6C950C 4B8E22AE** e código CRC **7BF89A**