



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
TERMO DE REFERÊNCIA - TR Nº 0000030/2026

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 destinados às atividades pedagógicas, incluindo produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos, destinados ao atendimento das necessidades dos CEPT Gastronomia e Hospitalidade e CEPT João de Deus, unidades de ensino da Rede IEPTEC, para suporte às atividades pedagógicas dos cursos de produção alimentícia/gastronomia, com entrega no município de Rio Branco.

2. TABELA DE ITENS

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant. Consumo	Quant. Registro	Valor Unitário	Valor Total
1	1637 - ACELGA IN - NATURA ACELGA FRESCA, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica, tamanho uniforme, sem sinais de murchamento, podridão, amassamento, pragas, doenças ou sujidades. Deverá ser entregue em condições adequadas para consumo imediato, acondicionada de forma a preservar sua integridade e qualidade durante transporte e armazenamento. Comercialização: por quilograma (KG).	KG	10	30		
2	2061 - ACUCAR MASCAVO AÇÚCAR MASCAVO, de primeira qualidade, constituído por cristais secos e soltos, de granulometria média, coloração predominantemente caramelada a marrom, sem presença de matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 1 kg.	KG	10	30		
3	19935 - VEGETAL DO MAR Tipo: Alga Nori ALGA MARINHA DESIDRATADA – YAKI SUSHI NORI, própria para consumo humano, em folhas íntegras, secas, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo no mínimo 10 folhas, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote com no mínimo 10 folhas.	PACOTE	20	60		

4	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alho ALHO BRANCO, de primeira qualidade, bulbos íntegros, firmes, secos, com diâmetro equatorial superior a 60 mm, sem brotação, podridão, mofo, danos mecânicos, perfurações por pragas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos. Comercialização: KG.	KG	30	70		
5	19774 - CONDIMENTO ANIS-ESTRELADO, seco e desidratado, próprio para consumo humano, com aroma, cor e características próprias, livre de matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, contendo 50 g, íntegra e devidamente identificada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	PACOTE	8	16		
6	4552 - CARNE DEFUMADA BACON SUÍNO FATIADO, de primeira qualidade, produzido e embalado sob inspeção sanitária oficial, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e adequada, contendo 1 kg, mantida sob condições de conservação indicadas pelo fabricante. Validade mínima de 15 dias a partir da entrega, ou aquela indicada pelo fabricante, desde que suficiente para o consumo. Comercialização: KG	KG	10	30		
7	4552 - CARNE DEFUMADA BACON SUÍNO, MANTA, de primeira qualidade, inspecionado por serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM, conforme legislação aplicável), resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com peso de 1 kg, mantido na temperatura indicada pelo fabricante. Validade mínima compatível com a condição de conservação e suficiente para o consumo, conforme rotulagem. Comercialização: KG.	KG	10	30		
8	3909 - BROCOLIS IN - NATURA BRÓCOLIS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração característica e uniforme, sem florescimento excessivo, murchamento, podridão, pragas, doenças, sujidades ou resíduos de fertilizantes. Produto próprio para consumo na data da entrega, acondicionado adequadamente. Comercialização: KG.	KG	10	30		
9	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Branco CAMARÃO CONGELADO, eviscerado, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra, contendo 1 kg, com registro no serviço de inspeção competente e indicação das condições de conservação. Comercialização: KG.	KG	20	60		
10	9805 - FRUTOS DO MAR CAMARÃO SECO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor e sabor, sem sinais de mofo, deterioração ou matérias estranhas. Embalagem original, preferencialmente a vácuo, íntegra e inviolada, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30		

11	3267 - CARNE SALGADA CARNE BOVINA CHARQUE, salgada e semi-desidratada, de primeira qualidade, preparada com carne bovina, de consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Embalagem original a vácuo, contendo 400 g, devidamente rotulada e com identificação do serviço de inspeção competente. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Comercialização: pacote de 400 g.	PACOTE	20	60		
12	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – ALCATRA, de primeira qualidade, peça limpa, sem excesso de gordura, resfriada, com temperatura entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor, odor, sabor e aspecto próprios, sem coloração esverdeada, manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50		
13	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – COSTELA/PONTA DE AGULHA, de primeira qualidade, fatiada, limpa, resfriada, mantida entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem íntegra e adequada para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50		
14	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – COXÃO MOLE, de primeira qualidade, peça limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor vermelha característica, aspecto firme, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	40	100		
15	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – Picanha, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial, com peso individual entre 1 kg e 1,5 kg. Deverá apresentar características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50		
16	3267 - CARNE SALGADA CARNE BOVINA SEMI-DESIDRATADA E SALGADA, tipo alcatra, coxão mole ou maminha, de primeira qualidade, com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas. Embalagem original adequada para alimentos, devidamente identificada, com lote, fabricação, validade e inspeção sanitária. Comercialização: KG.	KG	40	100		
17	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Carré (Bisteca) CARNE SUÍNA – BISTECA COM OSSO, de primeira qualidade, resfriada, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem aspecto amolecido, pegajoso ou sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos. Comercialização: KG.	KG	10	30		

18	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Costela/Costelinha CARNE SUÍNA – COSTELA, em peça inteira, com osso, de primeira qualidade, resfriada , apresentando características próprias da espécie, sem sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada. Comercialização: KG.	KG	40	100		
19	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Patinho Apresentação: Moída CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade, proveniente de patinho, resfriada , com teor máximo de gordura de 10%, aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, resistente e atóxica, contendo identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade e selo de inspeção oficial. Para produto resfriado, validade remanescente mínima de 5 dias na entrega, salvo prazo maior indicado pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	100	300		
20	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Filé Mingnon Apresentação: Peça Inteira CARNE BOVINA – FILÉ MINGNON, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C. Cor, odor, sabor e textura próprios, sem manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem adequada, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	60		
21	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Ossobuco CARNE BOVINA – OSSOBUCCO, de primeira qualidade, em cortes adequados, resfriada, limpa e com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra e inviolada, com identificação do produto e inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50		
22	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTACAO CASTANHA-DO-BRASIL, de primeira qualidade, sem casca, desidratada, tamanho médio e uniforme, íntegra, sem fermentação, mofo, rancificação, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem aluminizada, preferencialmente a vácuo, contendo 1 kg, íntegra e devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	100	300		
23	5294 - CÔCO VERDE COCO VERDE, natural e fresco, de primeira qualidade, íntegro, sem rachaduras, podridão, mofo ou danos que comprometam o produto, com aspecto, cor, odor e características próprias. Comercialização: unidade.	UNIDADE	20	60		
24	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO CHAMPIGNON FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem excesso de umidade, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Acondicionado em bandeja própria para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, mantido sob refrigeração conforme indicação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	UNIDADE	6	20		

25	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO PORTOBELLO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de mofo, deterioração ou excesso de umidade. Acondicionado em bandeja adequada para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, sob condições de conservação recomendadas pelo fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	UNIDAD E	6	20		
26	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO SHIITAKE FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com características próprias, sem mofo, deterioração ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, acondicionada e conservada conforme orientação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	UNIDAD E	6	20		
27	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO SHIMEJI PRETO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de deterioração, mofo ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, devidamente acondicionada e mantida sob conservação adequada. Comercialização: bandeja de 200 g.	UNIDAD E	24	72		
28	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, com osso, de primeira qualidade, congelada, inspecionada por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	30	80		
29	17295 - CREME DE LEITE CREME DE LEITE FRESCO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	UNIDAD E	30	90		
30	11534 - QUEIJO CREME DE QUEIJO – CREAM CHEESE, tradicional, de primeira qualidade, com textura cremosa e características próprias de cor, odor e sabor. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 400 g, conservada conforme indicação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 400 g.	UNIDAD E	15	30		
31	834 - CHANTILLY CREME TIPO CHANTILLY, próprio para uso culinário, de primeira qualidade, em embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 litro, com identificação do fabricante, lote e validade. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega, observadas as condições de armazenamento do fabricante. Comercialização: unidade de 1 litro.	UNIDAD E	20	50		
32	7018 - ESPINAFRE IN - NATURA ESPINAFRE FRESCO, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica e uniforme, sem murchamento, podridão, pragas, doenças ou sujidades. Acondicionado em maço adequado à comercialização, próprio para consumo na data da entrega. Comercialização: maço.	MAÇO	7	20		

33	890 - FEIJÃO FEIJÃO VERDE, de primeira qualidade, grãos íntegros, frescos, sem sinais de fermentação, mofo, deterioração, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem adequada para alimentos, contendo 500 g, devidamente identificada. Validade conforme característica do produto e rotulagem. Comercialização: Pacote de 500 g.	PACOTE	12	36		
34	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Filhote Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele FILÉ DE PEIXE – FILHOTE, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme e características próprias de cor, odor e sabor, livre de substâncias contaminantes, parasitas e sinais de deterioração. Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	30	100		
35	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Surubim Tipo Corte: Filé FILÉ DE PEIXE – FILHOTE, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme e características próprias de cor, odor e sabor, livre de substâncias contaminantes, parasitas e sinais de deterioração. Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	30	80		
36	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Pirarucu FILÉ DE PIRARUCU FRESCO, de primeira qualidade, sem escamas e espinhas, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem manchas, parasitas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e adequada para alimentos, mantido sob refrigeração. Comercialização: KG.	KG	25	70		
37	4556 - "CARNE PEIXE PROCESSADA" FILÉ DE PIRARUCU SECO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, em adequado estado de conservação, sem mofo, fermentação, parasitas ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos, devidamente identificada e com validade. Comercialização: KG.	KG	20	50		
38	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gengibre Apresentação: Natural GENGIBRE FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração e aroma característicos, sem brotações excessivas, rachaduras, mofo, partes moles ou sinais de deterioração. Comercialização: KG.	KG	2	6		
39	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim GERGELIM BRANCO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	2	5		

40	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim GERGELIM PRETO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	2	5		
41	19789 - FRUTA Tipo: Goiaba Vermelha GOIABA VERMELHA FRESCA, de primeira qualidade, madura em estágio adequado para consumo, com polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, lesões, parasitas, sujidades ou matérias estranhas. Comercialização: KG.	KG	10	30		
42	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Hortelã Espécie: Comum HORTELÃ FRESCA, de primeira qualidade, folhas e talos íntegros, firmes, viçosos, com coloração e aroma característicos, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	MAÇO	200	500		
43	19588 - IOGURTE NATURAL IOGURTE NATURAL, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e refrigerada, contendo 170 g, com lote, fabricação e validade. Validade remanescente mínima de 20 dias na entrega. Comercialização: unidade de 170 g.	UNIDADE E.	15	40		
44	19789 - FRUTA Tipo: Kiwi KIWI FRESCO, de primeira qualidade, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, sujidades, parasitas, larvas ou resíduos visíveis. Comercialização: KG.	KG	10	30		
45	8753 - LEITE FLUIDO LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, em embalagem original longa vida, íntegra e sem estufamento ou vazamentos, contendo 1 litro. Caixa com 12 unidades, com identificação, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: caixa com 12 unidades de 1 litro.	CAIXA	20	50		
46	19789 - FRUTA Tipo: Limão Siciliano LIMÃO SICILIANO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com tamanho e coloração uniformes, sem furos, rachaduras, cortes, podridão, murchamento ou danos decorrentes de transporte e manuseio. Comercialização: KG.	KG	20	50		
47	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti LIMÃO TAHITI FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, em estágio adequado de maturação, com polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	20	50		
48	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Verde MAÇÃ VERDE FRESCA, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, em estágio adequado de maturação, firme e íntegra, sem lesões, rachaduras, cortes, podridão ou danos mecânicos. Comercialização: KG.	KG	10	30		

49	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Nacional MAÇÃ NACIONAL FRESCA, FUJI, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e íntegra, em estágio adequado de maturação, sem lesões, rachaduras, cortes, podridão, sujidades ou danos decorrentes do transporte. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	
50	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Sem Sal MANTEIGA SEM SAL, de primeira qualidade, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	UNIDADE	5	50	R\$	
51	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina MARGARINA COM TEOR DE LIPÍDIOS SUPERIOR A 75%, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionada em balde plástico atóxico, íntegro e adequado para alimentos, contendo 3 kg. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 3 kg.	BALDE	7	20	R\$	
52	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina MARGARINA PARA MASSA FOLHADA, emulsão plástica do tipo água em óleo, à base de óleos vegetais líquidos e/ou hidrogenados, de coloração levemente amarelada e características próprias para aplicação culinária. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, adequada para alimentos. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 2 kg.	BALDE	10	30	R\$	R\$
53	19749 - MASSA ALIMENTÍCIA Tipo: Folhada MASSA FOLHADA CONGELADA, SEMI-LAMINADA, composta, no mínimo, por farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio, própria para preparo culinário. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, mantida congelada conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: pacote de 2 kg.	PACOTE	10	30	R\$	R\$
54	19789 - FRUTA Tipo: Morango MORANGO CONGELADO, constituído por frutas íntegras, selecionadas, limpas e congeladas industrialmente, sem adição de matérias estranhas e sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
55	19774 - CONDIMENTO Tipo: Páprica PÁPRICA PICANTE EM PÓ, própria para consumo humano, seca e desidratada, de primeira qualidade, com cor, aroma e sabor característicos, sem umidade excessiva, mofo ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 50 g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	PACOTE	20	60	R\$	R\$

56	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Pato PATO INTEIRO, de primeira qualidade, limpo, eviscerado e inspecionado por serviço oficial, resfriado ou congelado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou saco de polietileno próprio para alimentos, íntegra e inviolada, com peso mínimo de 1,8 kg. Validade remanescente mínima de 60 dias para produto congelado na data da entrega. Comercialização: unidade.	KG	10	30	R\$	R\$
57	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Peito PEITO DE FRANGO SEM OSSO, de primeira qualidade, congelado, inspecionado por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
58	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Tambaqui PEIXE TAMBAQUI INTEIRO, eviscerado, de primeira qualidade, fresco, resfriado ou congelado, em perfeito estado de conservação, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração, parasitas ou matérias estranhas. Produto submetido à inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
59	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Japonês PEPINO JAPONÊS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem rachaduras, podridão, murchamento, pragas ou sujidades. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
60	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Comum PEPINO COMUM FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e íntegro, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	kg	20	50	R\$	R\$
61	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Biquinho PIMENTA BIQUINHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresca, limpa, firme, íntegra, com coloração característica, sem podridão, mofo, murchamento, manchas ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	2	5	R\$	R\$
62	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta De Cheiro PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, fresca, limpa, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
63	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Do Reino PIMENTA-DO-REINO EM GRÃOS, seca e desidratada, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com aroma e sabor característicos, livre de sujidades, mofo, insetos e matérias estranhas. Embalagem original, contendo 1 kg, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	4	10	R\$	R\$

64	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Amarelo PIMENTÃO AMARELO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração amarela intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
65	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Verde PIMENTÃO VERDE IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração verde intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
66	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Vermelho PIMENTÃO VERMELHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração vermelha intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
67	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Açaí Apresentação: Congelada POLPA DE AÇAÍ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada e com registro no órgão competente, quando exigível. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
68	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
69	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cupuaçu Apresentação: Congelada POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA, INTEGRAL, própria para consumo humano, obtida de frutos selecionados, sem sinais de deterioração ou matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$

70	2156 - FRIOS Variedade: Presunto De Pernil Apresentação: Peça Inteira. PRESUNTO COZIDO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo aproximadamente 1 kg, mantido sob refrigeração conforme fabricante. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
71	11534 - QUEIJO Variedade: Muçarela Apresentação: Peça QUEIJO TIPO MUÇAARELA, EM BARRA, de primeira qualidade, resfriado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou hermeticamente vedada, resistente, atóxica e adequada para limentos, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
72	11534 - QUEIJO Variedade: Muçarela Apresentação: Fatiado QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, RESFRIADO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 10 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	50	100	R\$	R\$
73	843 - REQUEIJÃO Tipo: Catupiry QUEIJO CREMOSO TIPO CATUPIRY, de primeira qualidade, com textura cremosa, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 420 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 420 g.	UNIDADE	8	20	R\$	R\$
74	11534 - QUEIJO Variedade: Coalho QUEIJO TIPO COALHO, MEIA CURA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, com inspeção sanitária oficial e mantido sob refrigeração. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	30	90	R\$	R\$
75	11534 - QUEIJO Variedade: Ricota QUEIJO TIPO RICOTA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, mantida sob refrigeração e devidamente rotulada. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	R\$

76	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Quiabo QUIABO FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem murchamento, podridão, manchas, pragas ou danos mecânicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Comercialização: KG.	KG	5	15	R\$	
77	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Salmão Tipo Corte: Filé SALMÃO FRESCO, FILETADO, filé inteiro, incluindo lombo e barriga, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração ou parasitas. Acondicionado adequadamente, em embalagem íntegra e própria para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50		
78	19773 - VERDURA IN NATURA SALSA FRESCA IN NATURA, comum, de primeira qualidade, maço em bom estado de conservação, com folhas verdes, firmes e íntegras, aroma característico, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	MAÇO	100	300	R\$	R\$
79	9806 - EMBUTIDO Tipo: Salsicha Hot Dog SALSICHA CONGELADA, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem a vácuo, transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg. Deverá ser mantida congelada entre -8 °C e -18 °C, apresentar superfície íntegra, sem exsudato excessivo, consistência anormal ou sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, com identificação do serviço de inspeção oficial. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
80	19758 - SORVETE Tipo: Sorvete - Base Leite Sabor: Creme SORVETE SABOR CREME, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem cristais excessivos ou sinais de descongelamento/recongelamento. Pote original, íntegro, contendo 1,5 kg, mantido congelado conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 90 dias na entrega. Comercialização: pote de 1,5 kg.	POTE	15	40	R\$	R\$
81	19789 - FRUTA Tipo: Tangerina Poncan TANGERINA IN NATURA, ESPÉCIE POKAN, de primeira qualidade, fresca, íntegra, bem desenvolvida, em estágio adequado de maturação, com coloração, aroma e sabor característicos, sem podridão, danos, sujidades ou sinais de deterioração. Comercialização: KG.	KG	50	150	R\$	R\$
82	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Tomate Cereja TOMATE CEREJA MADURO, de primeira qualidade, graúdo, fresco, com polpa firme e íntegra, coloração uniforme, sem doenças, podridão, lesões físicas ou mecânicas, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas ou resíduos visíveis de fertilizantes. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$

83	19774 - CONDIMENTO Tipo: Tomilho TOMILHO SECO E DESIDRATADO, próprio para consumo humano, com aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 10 g, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 10 g.	PACOTE	20	50	R\$	R\$
84	4233 - CALDO TEMPERO CULINÁRIO TUCUPI, líquido de coloração amarela característica, obtido da mandioca, próprio para consumo humano, em adequado estado de conservação e sem alterações de cor, odor, sabor ou presença de matérias estranhas. Embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 2 litros, devidamente rotulada e registrada conforme legislação aplicável. Validade conforme fabricante, com prazo remanescente mínimo de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 2 litros.	UNIDADE	50	150	R\$	R\$
85	19789 - FRUTA Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca UVA-PASSA ESCURA, SEM SEMENTES, de primeira qualidade, desidratada, própria para consumo humano, com coloração e sabor característicos, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	R\$
VALOR TOTAL (R\$)						

2.1. O presente Termo de Referência deverá contemplar a previsão dos valores unitários e totais estimados para cada item. Para fins de publicação, os referidos valores deverão ser ocultados pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, permanecendo disponíveis nos autos do processo para fins de instrução e controle.

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. As propostas apresentadas na sessão pública deverão ter validade de 90 (noventa) dias.

2.4. 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

4.1. O Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica – IEPTEC, por meio do Departamento de Programas e Projetos – DPP, considerando o levantamento realizado junto às coordenações das Unidades Educacionais CEPT de Gastronomia e de Hospitalidade e do CEPT João de Deus e às Coordenações de Projetos, apresenta a presente justificativa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, necessários ao adequado desenvolvimento das atividades pedagógicas dos cursos técnicos e de formação profissional ofertados na Rede IEPTEC.

4.2. A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades de gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos, das unidades educacionais do IEPTEC envolvidas na execução das atividades pedagógicas dos cursos da área de Produção Alimentícia/Gastronomia, contemplando o CEPT Gastronomia e Hospitalidade, localizado em Rio Branco/AC, e o CEPT João de Deus, localizado no município de Plácido de Castro/AC.

Embora a demanda seja dimensionada considerando as necessidades de ambas as unidades, visando ampliar a competitividade, racionalizar a logística e reduzir custos decorrentes da descentralização das entregas, fica estabelecido que o fornecimento será realizado com entrega centralizada no município de Rio Branco/AC, em local previamente indicado pelo IEPTEC, cabendo à Administração adotar os procedimentos internos necessários para a distribuição dos produtos às unidades demandantes.

4.3. A distribuição posterior dos produtos às unidades demandantes deverá observar, quando aplicável, condições de transporte e acondicionamento compatíveis com a natureza de cada gênero alimentício, especialmente para produtos resfriados, congelados ou com menor vida útil, de modo a preservar suas condições de qualidade e conservação desde o recebimento centralizado até a utilização pela unidade destinatária

4.4. Instaurado o processo licitatório anterior sob a modalidade de Pregão Eletrônico para o atendimento desta mesma demanda, restou demonstrado um cenário de alta frustração de itens, resultado constatado no processo SEI! nº 2817.019127.00008/2026-18, processo Sistema Compras 000009/2026.

4.5. Do total dos 205 itens licitados, 73,66% dos itens restaram fracassados ou seja, 151 itens, resultando na homologação de apenas 01 (uma) única empresa para o fornecimento residual do objeto, conforme o Termo de Adjudicação - SEI! nº 0022120869 e demonstração abaixo.

Situação	Quantidade	Percentual
Adjudicados	54	26.34%
Fracassados	151	73.66%
Total	205	100%

4.6. A análise do certame anterior indica que o elevado percentual de itens fracassados pode estar relacionado, entre outros fatores, à:

a) Volatilidade de Mercado e Defasagem de Preços: Os gêneros alimentícios são insumos altamente voláteis quanto à flutuação e manutenção de preços no mercado. No caso em tela, a pesquisa de preços de referência foi realizada em fevereiro, porém a abertura efetiva do pregão só ocorreu no mês de maio. Essa defasagem temporal de três meses inviabilizou as propostas das empresas diante da alta de preços do período.

b) Inconsistências na Transição de Sistemas: O atraso excepcional entre a coleta de preços (fevereiro) e a abertura da licitação (maio) deu-se em virtude de este ter sido o segundo processo conduzido sob o novo sistema de compras, recentemente implementado na Administração Pública Estadual. Esse período de transição apresentou diversas inconsistências técnicas e operacionais sistêmicas, o que demandou tempo incomum para saneamento e justificou a demora entre a fase de pesquisa e a publicação do edital.

4.7. O elevado percentual de itens fracassados evidencia a necessidade de revisão e atualização dos parâmetros da presente contratação, especialmente quanto à pesquisa de preços, especificações, quantitativos e condições de fornecimento, com vistas a ampliar a competitividade e reduzir o risco de insucesso do novo certame.

4.8. Ademais, no aspecto logístico, a modelagem anterior previa a entrega descentralizada em 02 (duas) cidades diferentes. Na presente reorganização, para ampliar a competitividade do certame, a obrigação de entrega ficará restrita exclusivamente ao município de Rio Branco/AC.

4.9. Embora o certame anterior tenha apresentado elevado percentual de itens fracassados, a análise ora realizada não indica, de forma geral, ausência de oferta dos gêneros alimentícios pretendidos no mercado. Os fatores identificados como relevantes para o insucesso anterior relacionaram-se especialmente à defasagem temporal da pesquisa de preços em relação à abertura do certame e à exigência de entregas em municípios distintos. Por essa razão, a presente modelagem promove a atualização da pesquisa de preços e das especificações, bem como centraliza a entrega em Rio Branco/AC, buscando reduzir barreiras logísticas e ampliar a competitividade.

4.10. Pautando-se nos princípios da eficiência processual, celeridade e racionalização dos recursos públicos, a presente contratação utilizará como base os artefatos de planejamento elaborados no primeiro trimestre de 2026, os quais serão devidamente revisados e atualizados quanto à pesquisa de preços, às especificações, as unidades de medidas, à logística de entrega e aos demais elementos necessários à adequação da contratação à realidade atual.

4.11. Ressalta-se que os gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos, a serem adquiridos constituem insumos de uso contínuo e essencial, representando fator determinante para a manutenção da regularidade das atividades pedagógicas planejadas.

4.12. Os gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos a serem adquiridos deverão possuir boa qualidade, pois serão utilizados diretamente nas atividades práticas dos cursos da área de Gastronomia e Alimentação. A qualidade dos insumos impacta de forma determinante o resultado final das preparações,

influenciando sabor, textura, apresentação e desempenho técnico das receitas desenvolvidas pelos alunos.

4.13. A utilização de produtos inadequados ou de baixa qualidade pode comprometer o processo de ensino/aprendizagem, prejudicar a execução das práticas culinárias e não refletir o padrão esperado das formações ofertadas pelo IEPTEC. Portanto, é imprescindível que os itens fornecidos atendam aos requisitos mínimos de qualidade, garantindo a adequada condução das aulas práticas e a excelência dos produtos finais elaborados.

4.14. Considerando a natureza perecível, refrigerado e frescos dos produtos objeto desta contratação, seu fornecimento exige cuidados específicos quanto ao prazo de validade, condições de conservação, transporte, recebimento e armazenamento, uma vez que tais produtos estão sujeitos a deterioração, perda de qualidade e redução de sua vida útil quando submetidos a condições inadequadas de temperatura, acondicionamento, higiene ou armazenamento.

4.15. A Administração deverá, portanto, considerar a perecibilidade dos gêneros desde o planejamento das aquisições até o efetivo consumo, evitando o recebimento de quantidades superiores à capacidade de armazenamento ou à necessidade imediata das unidades, bem como adotando mecanismos de conferência no ato da entrega que permitam verificar se os produtos permanecem em condições adequadas para utilização nas atividades pedagógicas.

4.16. Adicionalmente, a previsão de aquisição contempla não apenas as demandas imediatas, mas também futuras necessidades decorrentes da execução de convênios e parcerias estratégicas, assegurando suporte contínuo às atividades da Rede IEPTEC. Trata-se de medida que promove racionalização das contratações, ganhos de escala, padronização de suprimentos e eficiência na gestão dos recursos públicos, em conformidade com os princípios previstos no art. 11, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

4.17. Por fim, o procedimento em epígrafe encontra respaldo na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentada no âmbito estadual pelo Decreto nº 11.363, de 22 de novembro de 2023, que orientam as contratações públicas com fundamento nos princípios da legalidade, da economicidade, do planejamento e da eficiência administrativa.

5. QUANTIDADE DOS ITENS

5.1. Os quantitativos estimados encontram-se respaldados pelas respectivas memórias de cálculo dos projetos e planos pedagógicos que fundamentaram a demanda, considerando o número de turmas, quantidade estimada de alunos, carga horária prática, preparações previstas e consumo estimado dos insumos necessários à execução das atividades pedagógicas.

5.2. O Ieptec tem uma unidade de ensino de Gastronomia e Hospitalidade, localizada na Cidade do Povo que oferta cursos técnicos aos estudantes da rede estadual de ensino. Atualmente temos a oferta dos Cursos Técnicos de Gastronomia com 05 turmas e Curso de Qualificação Profissional em Cozinha, com 07 turmas.

5.3. Além da demanda identificada, podem surgir novas ofertas durante a execução do exercício através de novas parcerias para a oferta dos cursos de qualificação profissional, a exemplo das novas pactuações no âmbito dos Programas Mulheres Mil, Bioeconomia na Amazônia Legal, EJA articulada a EPT e ISE, com a execução de cursos de qualificação profissional nas áreas de produção alimentícia. Os cursos de Qualificação Profissional são ofertados tanto pelo CEPT Gastronomia quanto pelo CPT João de Deus, no município de Plácido de Castro.

5.4. Assim, os quantitativos previstos neste processo de contratação pública atenderá as demandas do CEPT Gastronomia quanto pelo CEPT João de Deus, no município de Plácido de Castro. Para atendimento das necessidades dos CEPT CEFLORA e NEPT Tarauacá, não fazem parte desta contratação, pois será realizado um novo processo licitatório para as demandas de 2027.

5.5. Embora a contratação pública visa atender as demandas do CEPT João de Deus, a entrega se dará em Rio Branco.

5.6. A licitação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços, tendo em vista que as quantidades são variáveis de acordo com o desenvolvimento das atividades de aulas práticas.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, destinados ao atendimento das atividades pedagógicas dos cursos de Produção Alimentícia/Gastronomia da Rede IEPTEC, com entrega no município de Rio Branco/AC, mediante realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, com julgamento e adjudicação por item e fornecimento de acordo com as necessidades da Administração.

6.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada às características da contratação, considerando que os gêneros alimentícios serão utilizados de forma contínua e variável nas aulas práticas, não sendo conveniente a aquisição e o recebimento integral dos quantitativos estimados em uma única oportunidade. A demanda poderá variar em função do número de alunos e turmas, do cronograma de aulas práticas, das receitas e atividades previstas nos planos pedagógicos, bem como da execução de projetos e novas ofertas de cursos durante a vigência da Ata

de Registro de Preços.

6.3. A utilização do SRP possibilitará que os fornecimentos sejam realizados de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Administração, permitindo compatibilizar as aquisições com o cronograma das atividades pedagógicas e com a capacidade de armazenamento e conservação das unidades. Tal sistemática é especialmente relevante em razão da natureza perecível dos produtos, contribuindo para a preservação de sua qualidade e para a redução dos riscos de deterioração, vencimento, perdas e desperdícios.

6.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços encontra respaldo nos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021. Destaca-se, inclusive, que o art. 82, § 3º, inciso II, contempla expressamente hipótese específica relacionada a alimento perecível, reforçando a compatibilidade do sistema com a natureza do objeto desta contratação. A existência de preços registrados, por sua vez, não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos previstos, conforme dispõe o art. 83 da mesma Lei.

6.5. A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. A solução deverá observar a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 11.363/2023, que regulamenta a referida Lei no âmbito do Estado do Acre.

6.6. O julgamento e a adjudicação serão realizados por item, tendo em vista que os gêneros alimentícios possuem características próprias, são independentes entre si e podem ser fornecidos separadamente, permitindo maior participação de fornecedores e ampliação da competitividade, sem prejuízo da economia de escala e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6.7. Os fornecimentos ocorrerão mediante emissão de instrumento próprio pela Administração, conforme as necessidades das atividades pedagógicas, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no Termo de Referência. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de qualidade, conservação e integridade, respeitando-se os requisitos sanitários e as características específicas de cada gênero alimentício. Para frutas, verduras e condimentos, deverão ser observadas condições adequadas de frescor, conservação, integridade e qualidade, compatíveis com a natureza e a finalidade de utilização de cada produto.

6.8. Para os produtos que necessitem de refrigeração, congelamento ou condições especiais de conservação, deverão ser observadas, durante o transporte e a entrega, as condições adequadas à manutenção de suas características e qualidade, de modo que sejam recebidos em condições próprias para consumo e utilização nas atividades pedagógicas.

6.9. As entregas deverão ser planejadas de acordo com as solicitações da Administração, evitando o fornecimento de quantidades superiores à capacidade de armazenamento ou à necessidade imediata das unidades, especialmente em razão da perecibilidade dos produtos. A sistemática busca assegurar maior eficiência na utilização dos recursos públicos e minimizar perdas e desperdícios de alimentos.

6.10. Dessa forma, a solução proposta apresenta-se adequada ao atendimento da necessidade identificada, pois permite a aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis de maneira planejada, flexível e compatível com a execução das atividades pedagógicas dos cursos de Produção Alimentícia/Gastronomia, conciliando disponibilidade dos insumos, qualidade dos produtos, competitividade, economicidade e racionalização das aquisições.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. A presente contratação será realizada com julgamento e adjudicação por item, em observância ao princípio do parcelamento previsto na Lei nº 14.133/2021, sempre que técnica e economicamente viável. A opção pelo parcelamento decorre da natureza dos objetos, os quais são independentes entre si, não havendo necessidade de execução conjunta ou interdependência técnica que justifique a contratação em lote único.

7.2. O parcelamento por item amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que muitas vezes não possuem capacidade operacional, financeira ou logística para fornecer a totalidade dos itens licitados. Dessa forma, promove-se maior isonomia entre os licitantes e fortalece-se o desenvolvimento do mercado.

7.3. Além disso, a adjudicação por item favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita que cada item seja disputado pelos fornecedores especializados naquele segmento específico, aumentando a concorrência e contribuindo para a redução dos preços ofertados.

7.4. Outro benefício do parcelamento consiste na mitigação dos riscos contratuais, pois eventual inadimplemento ou impossibilidade de fornecimento por parte de um contratado afetará apenas os itens a ele adjudicados, sem comprometer integralmente o atendimento da demanda institucional. Essa estratégia também confere maior flexibilidade à gestão contratual, facilitando o acompanhamento da execução, a aplicação de sanções quando cabíveis e a substituição de fornecedores, se necessário.

7.5. A adoção do julgamento por item também constitui medida destinada a evitar a concentração do fornecimento

e ampliar as oportunidades de participação de fornecedores especializados, especialmente considerando o elevado número de itens fracassados no certame anterior.

7.6. Assim, considerando que os itens possuem especificações próprias, podem ser fornecidos de forma independente e não demandam integração funcional para o alcance dos resultados pretendidos, conclui-se que o parcelamento por item representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e competitivo, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

8. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

8.1. Aquisição de bens de consumo de natureza comum, de caráter perecível, destinados ao atendimento das necessidades institucionais do 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 de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios e pela variação dos quantitativos efetivamente demandados, de acordo com as necessidades da Administração, 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.

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.

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

10.1. 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

11. DA FORMALIZAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1. 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.
- 11.2. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.
- 11.3. 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.

12. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADORA (ART. 307 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 11.363 DE 22/11/2023)

- 12.1. Instaurar e realizar procedimento público de IRP, ou justificar sua não abertura;
- 12.2. Dar publicidade aos demais órgãos e entidades para que manifestem seu interesse na aquisição de bens, objeto de licitação para registro de preços, estabelecendo, quando for o caso, número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento;
- 12.3. Informar a descrição do objeto, disponibilizando o ETP, TR, projeto básico ou documento que contenha as especificações mínimas orientadoras da contratação, quando houver;
- 12.4. 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.
- 12.5. 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;
- 12.6. 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;
- 12.7. 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;
- 12.8. 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;
- 12.9. Definir o direito de preferência para as contratações decorrentes da ata de registro de preços;
- 12.10. Remanejar os quantitativos da ata de registro de preços;
- 12.11. Assinar, gerenciar e fiscalizar o cumprimento da ata de registro de preços;
- 12.12. Publicar a ata de registro de preços e eventuais alterações no PNCP;
- 12.13. Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados;
- 12.14. 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;
- 12.15. 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;
- 12.16. 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;
- 12.17. Dar conhecimento aos participantes sobre eventuais alterações na ata de registro de preços;
- 12.18. Formalizar a prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, quando cabível;
- 12.19. Convocar os integrantes do cadastro de reserva, quando for o caso;

12.20. 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;

12.21. 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

12.22. Aceitar, excepcionalmente, a prorrogação do prazo previsto no § 3º do art. 334.

13. OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA DE SRP

13.1. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá cumprir as condições estabelecidas na Ata, no edital e neste Termo de Referência, mantendo, durante sua vigência, o compromisso de fornecimento dos itens registrados, nas condições e preços registrados.

13.2. A detentora deverá atender às solicitações de fornecimento formalizadas pela Administração, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na Ata e nos instrumentos dela decorrentes.

13.3. A detentora deverá comunicar formalmente à Administração qualquer fato superveniente que possa comprometer o cumprimento das condições de fornecimento assumidas na Ata, apresentando, quando cabível, a respectiva justificativa e documentação comprobatória.

13.4. A detentora deverá observar as disposições relativas à manutenção, alteração, atualização ou eventual revisão dos preços registrados, quando cabíveis, nos termos da legislação aplicável e da Ata de Registro de Preços.

13.5. A detentora deverá cumprir as demais condições e obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

14. DO CONTRATO

14.1. 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.

14.2. 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 pública. O resultado dessa verificação deverá ser impresso e juntado aos autos do processo.

15. DA VIGÊNCIA

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A caracterização como fornecimento contínuo decorre da necessidade permanente e recorrente de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades pedagógicas, cuja interrupção comprometeria a continuidade das aulas práticas e dos cursos ofertados. A eventual adoção de vigência plurianual deverá permanecer condicionada à demonstração da vantajosidade econômica, disponibilidade orçamentária e manutenção do interesse público, na forma da legislação aplicável.

15.4. 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.

16. DA EFICÁCIA

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

16.2. 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).

17. FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

17.1. DA REFERÊNCIA E NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

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

18. LEGISLAÇÃO QUE PODERÁ SER APLICADA AO OBJETO

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

19. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

19.1. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

20. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

20.1. Não será exigida garantia de execução contratual para a presente contratação, considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, a forma de execução parcelada e conforme a demanda da Administração, bem como os riscos envolvidos na execução contratual.

20.2. A não exigência de garantia contratual fundamenta-se no disposto no **art. 96 da Lei nº 14.133/2021**, que estabelece que a Administração poderá exigir garantia nas contratações, observadas as condições previstas na legislação, cabendo à autoridade competente avaliar sua necessidade em cada caso.

20.3. Considerando as características da contratação, especialmente o fornecimento de bens de consumo de natureza comum, com entregas parceladas mediante emissão de Ordem de Fornecimento, entende-se que a exigência de garantia contratual não se mostra necessária ou proporcional, uma vez que os riscos da execução serão mitigados mediante o acompanhamento e fiscalização das entregas, conferência da quantidade e qualidade dos produtos, possibilidade de recusa e substituição dos itens em desconformidade e aplicação das sanções administrativas cabíveis.

20.4. A dispensa da garantia contratual não afasta a responsabilidade da detentora da Ata e/ou da contratada pelo integral cumprimento das obrigações assumidas, nem prejudica a aplicação das medidas administrativas e sanções previstas na legislação, na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual e neste Termo de Referência, quando cabíveis.

21. OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS DE INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

21.1. 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.

21.2. O contrato a ser celebrado conterá cláusula específica sobre a obrigação de cumprimento das normas de integridade e combate à corrupção.

22. DA AMOSTRA

22.1. 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.

23. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

23.1. LOCAL DE ENTREGA:

23.1.1. A entrega dos itens contratados deverão ocorrer no horário de expediente, na Divisão de Material e Patrimônio do IEPTEC – Rua Estácio de Sá, nº 45, Bairro Guimard Santos.

23.1.2. A obrigação da contratada termina com a entrega e recebimento no ponto central em Rio Branco e a distribuição posterior para Plácido de Castro é responsabilidade administrativa do IEPTEC.

23.1.3. A entrega dos produtos será realizada de forma centralizada no município de Rio Branco/AC, no local expressamente indicado na Ordem de Fornecimento, cabendo à Contratada a responsabilidade pelo acondicionamento, transporte e conservação dos produtos até o efetivo recebimento no ponto central. Após o recebimento pela Administração,

a distribuição interna às unidades demandantes será de responsabilidade do IEPTEC, observadas as condições de conservação compatíveis com a natureza de cada produto.

24. PRAZO PARA ENTREGA:

24.1. O prazo de entrega será de até 07 (sete) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, podendo a Administração estabelecer prazo inferior na própria Ordem de Fornecimento, quando a natureza perecível, a vida útil do produto ou o cronograma das atividades pedagógicas assim exigir.

24.2. 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.

24.3. A devolução da ordem de entrega devidamente assinada pelo contratado é OBRIGATÓRIA e não interfere na contagem do prazo de entrega.

25. CONDIÇÕES PARA A ENTREGA

25.1. 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.

25.2. 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.

25.3. 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.

25.4. 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.

25.5. 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.

25.6. A entrega será efetuada no local designado na ordem de fornecimento de bens.

26. DO RECEBIMENTO

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

26.1.1. Provisoriamente: Os produtos serão recebidos **provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou em até 2 (dois) dias úteis**, pelo responsável pela fiscalização da contratação, mediante conferência inicial da quantidade, identificação dos produtos, integridade das embalagens e correspondência com a solicitação de fornecimento, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta.

26.1.1.1. No ato do recebimento provisório, os produtos deverão ser apresentados em suas embalagens originais, íntegras, limpas, devidamente identificadas e higienizadas, sem sinais de violação, vazamento, umidade excessiva, amassamentos, rasuras ou outras condições que possam comprometer sua qualidade, segurança ou conteúdo.

26.1.1.2. Para os produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos, serão verificadas, quando aplicáveis, as condições de conservação, temperatura, integridade, aparência, validade, acondicionamento e transporte, de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e com a natureza de cada produto.

26.1.1.3. O recebimento provisório **não implica aceitação definitiva dos produtos**, ficando estes sujeitos à posterior verificação quanto à qualidade, quantidade e atendimento integral das condições estabelecidas na contratação.

26.1.1.4. Constatada qualquer desconformidade, os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, devendo a contratada providenciar sua substituição ou regularização, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido neste Termo de Referência ou determinado pela fiscalização.

26.1.2. Definitivamente: Os produtos serão recebidos **definitivamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a conclusão da verificação de sua conformidade com as especificações, quantidades, condições de qualidade, conservação, validade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

- 26.1.2.1. Os gêneros alimentícios perecíveis, em especial as ervas frescas (ex: hortelã) e as frutas e verduras in natura (ex: limão, laranja, manga, uvas, gengibre), deverão ser entregues acondicionados em embalagens adequadas que garantam a proteção contra impactos mecânicos, amassamento, atrito e exposição excessiva ao calor durante o transporte.
- 26.1.2.2. As ervas devem estar agrupadas em maços bem protegidos, sem sinais de murchamento, queimaduras de frio ou sujidades. As frutas devem ser transportadas em caixas ou recipientes apropriados que evitem o esmagamento dos frutos inferiores.
- 26.1.2.3. Os produtos congelados deverão apresentar-se **efetivamente congelados**, sem sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, alteração de cor, textura, odor ou qualquer outra característica que indique comprometimento de sua qualidade ou inadequação ao consumo.
- 26.1.2.4. Os produtos **refrigerados** deverão apresentar-se em condições adequadas de refrigeração, sem sinais de deterioração, alteração de odor, cor, textura, embalagem estufada, vazamento, violação ou qualquer outra característica incompatível com as condições normais de conservação do produto.
- 26.1.2.5. O recebimento será imediatamente recusado (total ou parcialmente) caso seja constatada qualquer embalagem avariada, rompida, sem lacre ou se os hortifrúteis apresentarem sinais de deterioração, umidade inadequada ou danos físicos resultantes do mau acondicionamento.
- 26.2. O prazo para conclusão da verificação deverá ser observado pela Administração, sem prejuízo da responsabilidade do fornecedor pelos vícios e desconformidades constatados posteriormente, inclusive aqueles não identificáveis no momento da entrega.
- 26.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Empresa contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.
- 26.4. 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.
- 26.5. 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.
- 26.6. 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).
- 26.7. 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.
- 26.8. 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.

27. DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATANTE

- 27.1. Emitir as Ordens de Fornecimento, indicando os itens, quantitativos, local e prazo para entrega, de acordo com as necessidades da Administração e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 27.2. Fornecer à Contratada as informações e orientações necessárias à adequada execução do fornecimento, inclusive quanto ao local e horário de entrega dos produtos.
- 27.3. Receber os gêneros alimentícios nos prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, realizando a conferência da quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e, quando aplicável, das condições de conservação e temperatura dos produtos refrigerados e congelados.
- 27.4. Recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, da proposta ou da respectiva Ordem de Fornecimento, comunicando formalmente à Contratada a necessidade de substituição.
- 27.5. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento, verificando o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto aos prazos de entrega, quantitativos, qualidade, conservação, acondicionamento e demais requisitos aplicáveis aos gêneros alimentícios.
- 27.6. Notificar a Contratada, por escrito, sobre eventuais irregularidades, defeitos, desconformidades ou inadequações identificadas nos produtos fornecidos, estabelecendo prazo para a respectiva correção ou substituição, quando cabível.
- 27.7. Efetuar o recebimento definitivo dos produtos após a verificação de sua conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

- 27.8. Efetuar o pagamento à Contratada pelos produtos efetivamente fornecidos e definitivamente recebidos, observadas as condições, prazos e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual.
- 27.9. Disponibilizar, quando necessário, as condições adequadas para o recebimento, conferência e armazenamento dos gêneros alimentícios, observadas as características e necessidades de conservação de cada produto.
- 27.10. Aplicar as medidas administrativas e sanções cabíveis quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 27.11. Prestar as informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto, bem como comunicar à Contratada eventuais alterações ou ocorrências que possam interferir no fornecimento.
- 27.12. Cumprir as demais obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

28. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

- 28.1. A Contratada deverá cumprir integralmente as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento contratual, na Ata de Registro de Preços, na proposta apresentada e na legislação aplicável, responsabilizando-se pela perfeita execução do objeto.
- 28.1.1. Fornecer os gêneros alimentícios em estrita conformidade com as especificações, características, quantidades, unidades de medida e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.
- 28.1.2. Efetuar as entregas nos prazos, locais e horários estabelecidos pela Administração, mediante a respectiva Ordem de Fornecimento, observando os quantitativos efetivamente solicitados.
- 28.1.3. Responsabilizar-se pelo adequado **condicionamento, transporte, carga e descarga** dos produtos, utilizando meios e condições compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios, de modo a preservar sua qualidade, integridade e segurança durante todo o processo de entrega.
- 28.1.4. Assegurar que os produtos **refrigerados, congelados ou que exijam condições especiais de conservação** sejam transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, de acordo com as especificações de cada item e com a legislação sanitária aplicável.
- 28.1.5. Manter as condições de higiene e segurança sanitária necessárias ao transporte e fornecimento dos gêneros alimentícios, observando as normas aplicáveis à manipulação, armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos.
- 28.1.6. Entregar os produtos em embalagens **íntegras, limpas, adequadamente fechadas, identificadas e compatíveis com a natureza do produto**, sem sinais de violação, vazamento, deterioração, avarias ou qualquer condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança.
- 28.1.7. Observar os requisitos de **rotulagem, identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações obrigatórias**, quando aplicáveis, em conformidade com a legislação vigente.
- 28.1.8. Fornecer produtos dentro do prazo de validade estabelecido nas respectivas especificações, devendo apresentar, no momento da entrega, condições adequadas para consumo e utilização nas atividades pedagógicas da Administração.
- 28.1.9. Substituir, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, os produtos que forem recusados por apresentarem desconformidade com as especificações, quantidade divergente, embalagem violada ou danificada, temperatura inadequada, sinais de descongelamento ou recongelamento, deterioração, prazo de validade inadequado ou qualquer outra irregularidade constatada no recebimento.
- 28.1.10. Comunicar à Administração, com antecedência e por escrito, qualquer circunstância que possa comprometer o cumprimento do prazo ou das condições de fornecimento, apresentando a devida justificativa e documentação comprobatória, quando cabível.
- 28.1.11. Atender às determinações regulares emitidas pelo gestor ou fiscal da contratação e prestar, sempre que solicitado, os esclarecimentos e informações necessários ao acompanhamento e à fiscalização do fornecimento.
- 28.1.12. Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão, culpa ou dolo, relacionados ao fornecimento dos produtos, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Administração.
- 28.1.13. Responsabilizar-se integralmente pelas despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo transporte, acondicionamento, carga, descarga, substituição de produtos recusados e demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

28.1.14. Manter, durante a execução da contratação, as condições necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas, observando a legislação sanitária, ambiental, trabalhista e demais normas aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios.

28.1.15. Designar representante ou preposto para, sempre que necessário, manter comunicação com a Administração e tratar de assuntos relacionados à execução do fornecimento.

28.1.16. Não transferir a terceiros as obrigações decorrentes da contratação, salvo nas hipóteses expressamente admitidas pela legislação e autorizadas pela Administração.

28.1.17. Cumprir as demais obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

29. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATOS

29.1. A contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual, neste Termo de Referência e na proposta da Contratada, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

29.2. A gestão da contratação será realizada de forma a assegurar o adequado acompanhamento das solicitações, entregas, recebimento, conferência e pagamento dos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos.

29.3. As comunicações entre a Administração e a Contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir essa formalidade, admitindo-se a utilização de correio eletrônico ou outro meio eletrônico oficialmente disponibilizado pela Administração.

29.4. A Administração poderá convocar o representante ou preposto da Contratada sempre que necessário para tratar de questões relacionadas às entregas, ocorrências, desconformidades ou providências necessárias à adequada execução do fornecimento.

29.5. Após a formalização da contratação, o gestor poderá realizar reunião inicial com o representante da Contratada, quando necessário, para apresentação das condições de fornecimento, procedimentos de entrega, mecanismos de fiscalização, critérios de recebimento e demais orientações pertinentes à execução do objeto.

29.6. A fiscalização da contratação não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, inclusive quanto à qualidade, quantidade, conservação, transporte, acondicionamento e substituição dos produtos recusados.

30. FISCAL DO CONTRATO

30.1. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

30.1.1. Conhecer o inteiro teor do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, do instrumento contratual, da proposta da Contratada e das respectivas Ordens de Fornecedor.

30.1.2. Acompanhar e fiscalizar as entregas dos gêneros alimentícios, verificando o cumprimento das especificações, quantitativos, prazos, local de entrega e demais condições estabelecidas.

30.1.3. Conferir a quantidade e a qualidade dos produtos entregues, observando, quando aplicável, as condições de conservação, temperatura, integridade das embalagens, prazo de validade, rotulagem e demais características previstas para cada item.

30.1.4. Realizar ou acompanhar, quando necessário, a aferição da temperatura dos produtos refrigerados e congelados no momento da entrega, registrando as ocorrências pertinentes.

30.1.5. Recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas, comunicando formalmente a Contratada para que proceda à substituição no prazo determinado pela Administração.

30.1.6. Atestar as notas fiscais ou documentos equivalentes somente após a conferência do fornecimento e a constatação da conformidade dos produtos entregues.

30.1.7. Registrar as ocorrências verificadas durante a execução do fornecimento, inclusive atrasos, divergências de quantidade, desconformidades de qualidade e recusas ou substituições de produtos.

30.1.8. Acompanhar o cumprimento dos prazos estabelecidos para regularização de eventuais desconformidades.

30.1.9. Emitir relatório ou registro de acompanhamento das entregas, contendo as informações e documentos comprobatórios pertinentes.

30.1.10. Informar ao gestor da contratação as ocorrências que ultrapassem sua competência ou que possam ensejar a

aplicação de medidas administrativas ou sanções.

30.1.11. Verificar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela Contratada, especialmente aquelas relacionadas às condições de entrega e à qualidade dos produtos.

30.1.12. Comunicar ao gestor da contratação eventual risco de não atendimento dos quantitativos, prazos ou condições estabelecidas na Ordem de Fornecimento.

30.1.13. Manter os registros necessários para comprovação da fiscalização e do recebimento dos bens fornecidos.

31. GESTOR DO CONTRATO

31.1. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

31.1.1. Conhecer o inteiro teor do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, do instrumento contratual e de seus respectivos anexos.

31.1.2. Acompanhar a execução administrativa da contratação, assegurando o cumprimento das condições estabelecidas para o fornecimento dos gêneros alimentícios.

31.1.3. Acompanhar as Ordens de Fornecimento emitidas, os quantitativos solicitados, as entregas realizadas e os respectivos recebimentos.

31.1.4. Solicitar ao fiscal da contratação informações e relatórios sobre as entregas realizadas e eventuais ocorrências verificadas.

31.1.5. Adotar, dentro de sua competência, as providências necessárias para solucionar problemas relacionados à execução do fornecimento.

31.1.6. Analisar as ocorrências registradas pelo fiscal e, quando necessário, determinar as providências para sua regularização.

31.1.7. Encaminhar formalmente à Contratada as demandas relativas ao fornecimento, por meio das respectivas Ordens de Fornecimento ou outros instrumentos administrativos adequados.

Item	Descrição	Quantidade	Elemento Despesa	Forma de Fornecimento	Critério de Julgamento
1	1637 - ACELGA IN - NATURA Observação: ACELGA FRESCA, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica, tamanho uniforme, sem sinais de murchamento, podridão, amassamento, pragas, doenças ou sujidades. Deverá ser entregue em condições adequadas para consumo imediato, acondicionada de forma a preservar sua integridade e qualidade durante transporte e armazenamento. Comercialização: por quilograma (KG).	30 UN			
2	2061 - ACUCAR MASCAVO Observação: AÇÚCAR MASCAVO, de primeira qualidade, constituído por cristais secos e soltos, de granulometria média, coloração predominantemente caramelada a marrom, sem presença de matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 1 kg.	30 UN			

3	19935 - VEGETAL DO MAR Tipo: Alga Nori Apresentação: Desidratada Adicional: Seco Observação: ALGA MARINHA DESIDRATADA – YAKI SUSHI NORI, própria para consumo humano, em folhas íntegras, secas, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo no mínimo 10 folhas, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote com no mínimo 10 folhas.	60 UN			
4	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Observação: ALHO BRANCO, de primeira qualidade, bulbos íntegros, firmes, secos, com diâmetro equatorial superior a 60 mm, sem brotação, podridão, mofo, danos mecânicos, perfurações por pragas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos. Comercialização: KG.	70 UN			
5	19774 - CONDIMENTO Tipo: Anis-Estrelado Apresentação: Desidratado Observação: ANIS-ESTRELADO, seco e desidratado, próprio para consumo humano, com aroma, cor e características próprias, livre de matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, contendo 50 g, íntegra e devidamente identificada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	16 UN			
6	4552 - CARNE DEFUMADA Tipo Corte: Toucinho (Bacon) Tipo Animal: Suína Apresentação: Fatiada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: BACON SUÍNO FATIADO, de primeira qualidade, produzido e embalado sob inspeção sanitária oficial, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e adequada, contendo 1 kg, mantida sob condições de conservação indicadas pelo fabricante. Validade mínima de 15 dias a partir da entrega, ou aquela indicada pelo fabricante, desde que suficiente para o consumo. Comercialização: KG	30 UN			
7	4552 - CARNE DEFUMADA Tipo Corte: Toucinho (Bacon) Tipo Animal: Suína Apresentação: Em Mantas Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: BACON SUÍNO, MANTA, de primeira qualidade, inspecionado por serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM, conforme legislação aplicável), resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com peso de 1 kg, mantido na temperatura indicada pelo fabricante. Validade mínima compatível com a condição de conservação e suficiente para o consumo, conforme rotulagem. Comercialização: KG.	30 UN			

8	3909 - BROCOLIS IN - NATURA Observação: BRÓCOLIS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração característica e uniforme, sem florescimento excessivo, murchamento, podridão, pragas, doenças, sujidades ou resíduos de fertilizantes. Produto próprio para consumo na data da entrega, acondicionado adequadamente. Comercialização: KG.	30 UN			
9	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Branco Apresentação: Limpo(A) Tamanho: Grande Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Tipo: Camarão Branco CAMARÃO CONGELADO, eviscerado, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra, contendo 1 kg, com registro no serviço de inspeção competente e indicação das condições de conservação. Comercialização: KG.	60 UN			
10	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Branco Apresentação: Inteiro(A) Tamanho: Médio Estado De Conservação: Seco(A) Observação: Tipo: Camarão Branco CAMARÃO SECO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor e sabor, sem sinais de mofo, deterioração ou matérias estranhas. Embalagem original, preferencialmente a vácuo, íntegra e inviolada, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	30 UN			
11	3267 - CARNE SALGADA Tipo Corte: Coxão Mole - Charque Origem: Bovina Apresentação: Em Mantas Estado De Conservação: Seco(A) Observação: CARNE BOVINA CHARQUE, salgada e semi-desidratada, de primeira qualidade, preparada com carne bovina, de consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Embalagem original a vácuo, contendo 400 g, devidamente rotulada e com identificação do serviço de inspeção competente. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Comercialização: pacote de 400 g.	60 UN			
12	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Alcatra Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE BOVINA – ALCATRA, de primeira qualidade, peça limpa, sem excesso de gordura, resfriada, com temperatura entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor, odor, sabor e aspecto próprios, sem coloração esverdeada, manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			

13	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Costela Apresentação: Cortada Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE BOVINA – COSTELA/PONTA DE AGULHA, de primeira qualidade, fatiada, limpa, resfriada, mantida entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem íntegra e adequada para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			
14	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Coxão Mole Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE, de primeira qualidade, peça limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor vermelha característica, aspecto firme, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	100 UN			
15	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Picanha Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE BOVINA – PICANHA, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial, com peso individual entre 1 kg e 1,5 kg. Deverá apresentar características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			
16	3267 - CARNE SALGADA Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol Origem: Bovina Apresentação: Peça Estado De Conservação: Seco(A) Observação: CARNE BOVINA SEMI-DESIDRATADA E SALGADA, tipo alcatra, coxão mole ou maminha, de primeira qualidade, com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas. Embalagem original adequada para alimentos, devidamente identificada, com lote, fabricação, validade e inspeção sanitária. Comercialização: KG.	100 UN			
17	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 primeira qualidade, resfriada, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem aspecto amolecido, pegajoso ou sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos. Comercialização: KG.	30 UN			

18	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Costela/Costelinha Apresentação: Em Manta Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE SUÍNA – COSTELA, em peça inteira, com osso, de primeira qualidade, resfriada , apresentando características próprias da espécie, sem sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada. Comercialização: KG.	100 UN			
19	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Patinho Apresentação: Moida Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: Tipo Corte: Patinho CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade, proveniente de patinho, resfriada , com teor máximo de gordura de 10%, aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, resistente e atóxica, contendo identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade e selo de inspeção oficial. Para produto resfriado, validade remanescente mínima de 5 dias na entrega; para congelado, mínimo de 60 dias, salvo prazo maior indicado pelo fabricante. Comercialização: KG.	300 UN			
20	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Filé Mingnon Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Cordão Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: CARNE BOVINA – FILÉ MINGNON, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C. Cor, odor, sabor e textura próprios, sem manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem adequada, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	60 UN			
21	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Com Osso Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: Tipo Corte: Ossobuco CARNE BOVINA – OSSOBUCO, de primeira qualidade, em cortes adequados, resfriada, limpa e com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra e inviolada, com identificação do produto e inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			
22	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTACAO Nome: Areia - Uso Laboratorio Observação: CASTANHA-DO-BRASIL, de primeira qualidade, sem casca, desidratada, tamanho médio e uniforme, íntegra, sem fermentação, mofo, rancificação, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem aluminizada, preferencialmente a vácuo, contendo 1 kg, íntegra e devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	300 UN			

23	5294 - CÔCO SECO Observação: COCO VERDE, natural e fresco, de primeira qualidade, íntegro, sem rachaduras, podridão, mofo ou danos que comprometam o produto, com aspecto, cor, odor e características próprias. Comercialização: unidade.	60 UN			
24	5305 - COGUMELO IN - NATURA Observação: COGUMELO CHAMPIGNON FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem excesso de umidade, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Acondicionado em bandeja própria para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, mantido sob refrigeração conforme indicação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	20 UN			
25	5305 - COGUMELO IN - NATURA Observação: COGUMELO PORTOBELLO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de mofo, deterioração ou excesso de umidade. Acondicionado em bandeja adequada para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, sob condições de conservação recomendadas pelo fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	20 UN			
26	5305 - COGUMELO IN - NATURA Observação: COGUMELO SHIITAKE FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com características próprias, sem mofo, deterioração ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, acondicionada e conservada conforme orientação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	20 UN			
27	5305 - COGUMELO IN - NATURA Observação: COGUMELO SHIMEJI PRETO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de deterioração, mofo ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, devidamente acondicionada e mantida sob conservação adequada. Comercialização: bandeja de 200 g.	72 UN			
28	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) Processamento: Com Pele, Com Osso Observação: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, com osso, de primeira qualidade, congelada, inspecionada por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	80 UN			

29	17295 - CREME DE LEITE Teor Gordura: Acima De 40% De Gordura Processamento: Pasteurizado Características Adicionais: Creme Tipo Nata Observação: CREME DE LEITE FRESCO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	90 UN			
30	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Cream Cheese Apresentação: Cremoso Observação: CREME DE QUEIJO – CREAM CHEESE, tradicional, de primeira qualidade, com textura cremosa e características próprias de cor, odor e sabor. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 400 g, conservada conforme indicação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 400 g.	30 UN			
31	834 - CHANTILLY Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca Prazo Validade: 12 Tipo Embalagem: Tetra Pak Observação: CREME TIPO CHANTILLY, próprio para uso culinário, de primeira qualidade, em embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 litro, com identificação do fabricante, lote e validade. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega, observadas as condições de armazenamento do fabricante. Comercialização: unidade de 1 litro.	50 UN			
32	7018 - ESPINAFRE IN - NATURA Observação: ESPINAFRE FRESCO, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica e uniforme, sem murchamento, podridão, pragas, doenças ou sujidades. Acondicionado em maço adequado à comercialização, próprio para consumo na data da entrega. Comercialização: maço.	20 UN			
33	890 - FEIJÃO Observação: FEIJÃO VERDE, de primeira qualidade, grãos íntegros, frescos, sem sinais de fermentação, mofo, deterioração, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem adequada para alimentos, contendo 500 g, devidamente identificada. Validade conforme característica do produto e rotulagem. Comercialização: pacote de 500 g.	36 UN			

34	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Dourado Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: FILÉ DE PEIXE – FILHOTE, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme e características próprias de cor, odor e sabor, livre de substâncias contaminantes, parasitas e sinais de deterioração. Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	100 UN			
35	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Surubim Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: FILÉ DE PEIXE – SURUBIM, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração, parasitas ou matérias estranhas. Resfriado ou congelado, em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	80 UN			
36	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Pirarucu Tipo Corte: Manta Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Fresco(A) Observação: FILÉ DE PIRARUCU FRESCO, de primeira qualidade, sem escamas e espinhas, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem manchas, parasitas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e adequada para alimentos, mantido sob refrigeração. Comercialização: KG.	70 UN			
37	4556 - "CARNE PEIXE PROCESSADA" Observação: FILÉ DE PIRARUCU SECO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, em adequado estado de conservação, sem mofo, fermentação, parasitas ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos, devidamente identificada e com validade. Comercialização: KG.	50 UN			
38	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gengibre Apresentação: Natural Observação: GENGIBRE FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração e aroma característicos, sem brotações excessivas, rachaduras, mofo, partes moles ou sinais de deterioração. Comercialização: KG.	6 UN			

39	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: GERGELIM BRANCO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	5 UN			
40	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim Apresentação: Grão Observação: GERGELIM PRETO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	5 UN			
41	19789 - FRUTA Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Observação: GOIABA VERMELHA FRESCA, de primeira qualidade, madura em estágio adequado para consumo, com polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, lesões, parasitas, sujidades ou matérias estranhas. Comercialização: KG.	30 UN			
42	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Hortelã Espécie: Comum Aplicação: Culinária Em Geral Observação: HORTELÃ FRESCA, de primeira qualidade, folhas e talos íntegros, firmes, viçosos, com coloração e aroma característicos, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	500 UN			
43	19588 - IOGURTE NATURAL Teor Gordura: Integral Sabor: Sem Sabor Observação: IOGURTE NATURAL, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e refrigerada, contendo 170 g, com lote, fabricação e validade. Validade remanescente mínima de 20 dias na entrega. Comercialização: unidade de 170 g.	40 UN			
44	19789 - FRUTA Tipo: Kiwi Apresentação: Natural Observação: KIWI FRESCO, de primeira qualidade, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, sujidades, parasitas, larvas ou resíduos visíveis. Comercialização: KG.	30 UN			

45	8753 - LEITE FLUIDO Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: Uht Observação: LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, em embalagem original longa vida, íntegra e sem estufamento ou vazamentos, contendo 1 litro. Caixa com 12 unidades, com identificação, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: caixa com 12 unidades de 1 litro.	50 UN			
46	19789 - FRUTA Tipo: Limão Siciliano Apresentação: Natural Observação: LIMÃO SICILIANO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com tamanho e coloração uniformes, sem furos, rachaduras, cortes, podridão, murchamento ou danos decorrentes de transporte e manuseio. Comercialização: KG.	50 UN			
47	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural Observação: LIMÃO TAHITI FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, em estágio adequado de maturação, com polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	50 UN			
48	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Verde Apresentação: Natural Observação: MAÇÃ VERDE FRESCA, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, em estágio adequado de maturação, firme e íntegra, sem lesões, rachaduras, cortes, podridão ou danos mecânicos. Comercialização: KG.	30 UN			
49	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Fuji Apresentação: Natural Observação: MAÇÃ NACIONAL FRESCA, FUJI, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e íntegra, em estágio adequado de maturação, sem lesões, rachaduras, cortes, podridão, sujidades ou danos decorrentes do transporte. Comercialização: KG.	40 UN			
50	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Sem Sal Observação: MANTEIGA SEM SAL, de primeira qualidade, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	50 UN			

51	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina Subtipo: Cremosa Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura Sabor: Com Sal Observação: MARGARINA COM TEOR DE LIPÍDIOS SUPERIOR A 75%, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionada em balde plástico atóxico, íntegro e adequado para alimentos, contendo 3 kg. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 3 kg.	20 UN			
52	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina Subtipo: Dura Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura Sabor: Sem Sal Característica Adicional: Hidrogenada, Para Panificação Observação: MARGARINA PARA MASSA FOLHADA, emulsão plástica do tipo água em óleo, à base de óleos vegetais líquidos e/ou hidrogenados, de coloração levemente amarelada e características próprias para aplicação culinária. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, adequada para alimentos. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 2 kg.	30 UN			
53	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, no mínimo, por farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio, própria para preparo culinário. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, mantida congelada conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: pacote de 2 kg.	30 UN			
54	19789 - FRUTA Tipo: Morango Apresentação: Natural Observação: MORANGO CONGELADO, constituído por frutas íntegras, selecionadas, limpas e congeladas industrialmente, sem adição de matérias estranhas e sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	50 UN			
55	19774 - CONDIMENTO Tipo: Páprica Apresentação: Pó Observação: PÁPRICA PICANTE EM PÓ, própria para consumo humano, seca e desidratada, de primeira qualidade, com cor, aroma e sabor característicos, sem umidade excessiva, mofo ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 50 g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	60 UN			

56	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Pato Tipo Corte: Peito Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A), A Vácuo Observação: PATO INTEIRO, de primeira qualidade, limpo, eviscerado e inspecionado por serviço oficial, resfriado ou congelado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou saco de polietileno próprio para alimentos, íntegra e inviolada, com peso mínimo de 1,8 kg. Validade remanescente mínima de 60 dias para produto congelado na data da entrega. Comercialização: unidade.	30 UN			
57	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, de primeira qualidade, congelado, inspecionado por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	100 UN			
58	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Tambaqui Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça Apresentação: Com Pele Estado De Conservação: Fresco(A) Observação: PEIXE TAMBACUI INTEIRO, eviscerado, de primeira qualidade, fresco, resfriado ou congelado, em perfeito estado de conservação, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração, parasitas ou matérias estranhas. Produto submetido à inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			
59	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Japonês Observação: PEPINO JAPONÊS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem rachaduras, podridão, murchamento, pragas ou sujidades. Comercialização: KG.	30 UN			
60	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Caipira Observação: PEPINO COMUM FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e íntegro, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	50 UN			
61	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Biquinho Apresentação: Conserva Observação: PIMENTA BIQUINHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresca, limpa, firme, íntegra, com coloração característica, sem podridão, mofo, murchamento, manchas ou danos físicos. Comercialização: KG.	5 UN			

62	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Observação: PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, fresca, limpa, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	50 UN			
63	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Do Reino Apresentação: Grão Observação: PIMENTA-DO-REINO EM GRÃOS, seca e desidratada, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com aroma e sabor característicos, livre de sujidades, mofo, insetos e matérias estranhas. Embalagem original, contendo 1 kg, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	10 UN			
64	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Amarelo Observação: PIMENTÃO AMARELO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração amarela intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	50 UN			
65	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Verde/Extra Aplicação: Culinária Em Geral Observação: PIMENTÃO VERDE IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração verde intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	50 UN			
66	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Vermelho Observação: PIMENTÃO VERMELHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração vermelha intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	50 UN			
67	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Açaí Apresentação: Congelada Observação: POLPA DE AÇAÍ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada e com registro no órgão competente, quando exigível. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	30 UN			

68	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Observação: POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	30 UN			
69	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cupuaçu Apresentação: Congelada Observação: POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA, INTEGRAL, própria para consumo humano, obtida de frutos selecionados, sem sinais de deterioração ou matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	50 UN			
70	2156 - FRIOS Variedade: Presunto De Pernil Tipo Preparação: Defumado Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Resfriado(A) Observação: PRESUNTO COZIDO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo aproximadamente 1 kg, mantido sob refrigeração conforme fabricante. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	100 UN			
71	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Observação: QUEIJO TIPO MUSSARELA, EM BARRA, de primeira qualidade, resfriado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou hermeticamente vedada, resistente, atóxica e adequada para alimentos, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	30 UN			
72	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Fatiado Observação: QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, RESFRIADO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 10 dias na entrega. Comercialização: KG.	100 UN			

73	843 - REQUEIJÃO Ingredientes: Queijo Cremoso Tipo: Catupiry Conservação: 1 A 10 Observação: QUEIJO CREMOSO TIPO CATUPIRY, de primeira qualidade, com textura cremosa, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 420 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 420 g.	20 UN			
74	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: QUEIJO TIPO COALHO, MEIA CURA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, com inspeção sanitária oficial e mantido sob refrigeração. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	90 UN			
75	11534 - QUEIJO Origem: De Vaca Variedade: Ricota Tipo: Fresco Apresentação: Peça Observação: QUEIJO TIPO RICOTA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, mantida sob refrigeração e devidamente rotulada. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	40 UN			
76	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Quiabo Espécie: Comum Aplicação: Culinária Em Geral Observação: QUIABO FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem murchamento, podridão, manchas, pragas ou danos mecânicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Comercialização: KG.	15 UN			
77	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Salmão Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: SALMÃO FRESCO, FILETADO, filé inteiro, incluindo lombo e barriga, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração ou parasitas. Acondicionado adequadamente, em embalagem íntegra e própria para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	50 UN			

78	19773 - VERDURA IN NATURA Tipo: Salsinha Apresentação: Natural Adicional: Cortada, Higienizada Observação: SALSA FRESCA IN NATURA, comum, de primeira qualidade, maço em bom estado de conservação, com folhas verdes, firmes e íntegras, aroma característico, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	300 UN			
79	9806 - EMBUTIDO Tipo: Salsicha Hot Dog Tipo Preparação: Cozida Estado De Conservação: Congelado(A) Observação: SALSICHA CONGELADA, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem a vácuo, transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg. Deverá ser mantida congelada entre -8 °C e -18 °C, apresentar superfície íntegra, sem exsudato excessivo, consistência anormal ou sinais de deterioração. Rotulagem conforme legislação vigente, com identificação do serviço de inspeção oficial. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega. Comercialização: KG.	50 UN			
80	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, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem cristais excessivos ou sinais de descongelamento/recongelamento. Pote original, íntegro, contendo 1,5 kg, mantido congelado conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 90 dias na entrega. Comercialização: pote de 1,5 kg.	40 UN			
81	19789 - FRUTA Tipo: Tangerina Poncan Apresentação: Natural Observação: TANGERINA IN NATURA, ESPÉCIE POKAN, de primeira qualidade, fresca, íntegra, bem desenvolvida, em estágio adequado de maturação, com coloração, aroma e sabor característicos, sem podridão, danos, sujidades ou sinais de deterioração. Comercialização: KG.	150 UN			
82	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Tomate Cereja Observação: TOMATE CEREJA MADURO, de primeira qualidade, gráudo, fresco, com polpa firme e íntegra, coloração uniforme, sem doenças, podridão, lesões físicas ou mecânicas, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas ou resíduos visíveis de fertilizantes. Comercialização: KG.	30 UN			

83	19774 - CONDIMENTO Tipo: Tomilho Apresentação: Desidratado Observação: TOMILHO SECO E DESIDRATADO, próprio para consumo humano, com aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 10 g, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 10 g.	50 UN			
84	4233 - CALDO TEMPERO CULINÁRIO Nome: Areia - Uso Laboratorio Observação: TUCUPI, líquido de coloração amarela característica, obtido da mandioca, próprio para consumo humano, em adequado estado de conservação e sem alterações de cor, odor, sabor ou presença de matérias estranhas. Embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 2 litros, devidamente rotulada e registrada conforme legislação aplicável. Validade conforme fabricante, com prazo remanescente mínimo de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 2 litros.	150 UN			
85	19789 - FRUTA Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca Adicional: Preta Observação: UVA-PASSA ESCURA, SEM SEMENTES, de primeira qualidade, desidratada, própria para consumo humano, com coloração e sabor característicos, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	40 UN			

31.1.8. Acompanhar a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais dela decorrentes, adotando as providências administrativas necessárias quanto à continuidade, prorrogação ou encerramento, quando cabível.

31.1.9. Acompanhar os procedimentos relativos ao recebimento definitivo e ao pagamento dos produtos efetivamente fornecidos e devidamente atestados.

31.1.10. Propor a adoção de medidas administrativas necessárias ao aperfeiçoamento da execução da contratação.

31.1.11. Encaminhar às autoridades competentes as ocorrências que ultrapassem sua atribuição, inclusive aquelas que possam ensejar a aplicação de sanções administrativas.

31.1.12. Providenciar, sempre que necessário, a obtenção de esclarecimentos, informações ou suporte técnico para a adequada gestão da contratação.

31.1.13. Acompanhar a regularidade dos procedimentos administrativos relacionados à contratação e manter os registros necessários à sua adequada instrução.

31.1.14. Informar à autoridade competente, sempre que necessário, sobre ocorrências relevantes relacionadas ao fornecimento, especialmente atrasos, recusas, substituições, descumprimentos ou outras situações que possam comprometer o atendimento da necessidade administrativa.

32. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

32.1. 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 conterá 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.

32.2. 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.

32.3. O documento fiscal deverá ser emitido em nome do: **Instituto de Educação Profissional e Tecnológica – IEPTEC - CNPJ 07.827.773/0001-95.**

32.4. A empresa contratada deve apresentar o documento fiscal, emitido e entregue ao fiscal do contrato, para fins de liquidação e pagamento.

32.5. 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.

32.6. 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

32.7. 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.

32.8. 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.

32.9. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.

32.10. 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.

32.11. 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.

33. DAS SANÇÕES

33.1. 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 e recebimento de bens;

33.2. Não acolhida à justificativa de atraso ou não tendo sido apresentada, a CONTRATADA sujeitar-se-á a multa aplicada na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 11.363/2023.

33.3. 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.

33.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

33.5. 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.

33.6. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) 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);
- b) 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);
- c) 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).
- d) Multa, na forma prevista na legislação vigente, calculada na forma do edital ou do contrato, de 20% do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

33.7. 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).

33.8. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133 de 2021).

33.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

33.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159). 15.16.

33.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

33.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

33.15 O § 3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que o valor da multa contratual deve ser arbitrado entre 0,5% e 30% do valor total do contrato.

33.16 O cálculo da multa deve ser feito conforme o edital ou o contrato. 15.22.

33.17 O valor mínimo de 0,5% deve ser aplicado mesmo que o resultado da fórmula = $\times p\% [\times p\% \times (-)]$ seja menor.

33.18 A multa contratual é aplicada ao responsável por infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

33.19 A administração pode extinguir o contrato por descumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas se houver atraso superior a 25 dias.

34. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

34.1. DA MODALIDADE

34.1.1. Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços - SRP.

34.2. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

34.2.1. Menor preço por item.

34.3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

34.3.1. Menor preço por item, desde que atendidas integralmente as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência..

35. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

35.1. Condições Específicas para Gêneros Alimentícios

35.1.1. Para fins de comprovação das condições específicas de qualificação técnica relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, o licitante deverá apresentar **declaração única**, responsabilizando-se por assegurar que os produtos fornecidos:

a) atendam às normas de qualidade, higiene e segurança alimentar vigentes, especialmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

b) sejam entregues em condições adequadas de acondicionamento e transporte, com prazos de validade compatíveis com o consumo e rotulagem em conformidade com a legislação vigente; e

c) sejam armazenados e transportados em estrutura adequada, com observância das condições sanitárias exigíveis e, quando aplicável, controle de temperatura, de modo a garantir a qualidade e a segurança dos produtos até a sua entrega à Administração.

35.1.2. A declaração deverá ser apresentada pelo licitante, sob sua responsabilidade, constituindo compromisso formal de cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo da observância das demais exigências legais e regulamentares aplicáveis ao objeto da contratação.

36. PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

36.1. Em cumprimento ao art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, os itens serão destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, desde que atendidas as condições legais para aplicação do tratamento favorecido.

36.2. Não havendo, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresa ou empresa de pequeno porte, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, a exclusividade não será aplicada ao respectivo item, nos termos do art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006.

37. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

37.1. O licitante deverá comprovar, por meio do balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis exigíveis na forma da lei, patrimônio líquido mínimo equivalente a **10% (dez por cento) do valor estimado do item para o qual apresentar proposta**, observado o disposto no § 4º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

37.2. A exigência de patrimônio líquido mínimo foi estabelecida em percentual de 10% do valor estimado do item, considerando a necessidade de assegurar capacidade econômico-financeira compatível com as obrigações decorrentes do fornecimento, sem impor aos licitantes requisito financeiro vinculado ao valor global da contratação, tendo em vista o julgamento e a adjudicação por item.

38. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

38.1. O valor estimado para a contratação pretendida será de R\$ XXX

38.2. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da contratação pública.

39. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO DE EMPRESAS

39.1. A formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

39.2. Não é, contudo, o que ocorre no objeto em tela. Portanto, não será permitida a participação de consórcios, visto não se tratar de objeto de alta complexidade ou de grande vulto econômico.

40. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

40.1. A contratação do objeto da licitação, está prevista no Plano de Contratação Anual PCA 2026.

40.2. Considerando que o presente processo licitatório será realizado sob o Sistema de Registro de preços (SRP), não há a necessidade de indicação neste Termo de Referência da dotação orçamentária específica.

41. RESPONSÁVEIS

Anieliza Aparecida Gomes de Souza
Chefe do Departamento de Programas e Projetos
Portaria nº 043/2023/GAB/IEPTEC
Requisitante

Alírio Wanderley Neto
Presidente do Instituto de Educação Profissional e Tecnológica - IEPTEC
Decreto nº 052-P/2023
Autorizador



Documento assinado eletronicamente por **ANIELIZA APARECIDA GOMES DE SOUZA**, em 22/10/2026, às 13:36, 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 **ALIRIO WANDERLEY NETO**, em 22/10/2026, às 13:46, 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 **CPF40867 F276110D 768A9A7D 4D731468** e código CRC **DC67B1**

