



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
MINUTA DE ATA Nº 0000046/2026

Processo nº 2817.013067.00332/2026-76

Processo nº 0000033/2026-IEPTEC

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	Quantidade de Consumo	Quantidade de Registro	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
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 Mignon 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 – 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.	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.	Unidade	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.	Unidade	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.	Unidade	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.	Unidade	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.	Unidade	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.	Unidade	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	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: Maça 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: Maça 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		
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		
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		
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		
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		

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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
69	119790 - 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		

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		
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 alimentos, 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		
72	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 alimentos, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	50	100		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		

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		
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		
VALOR TOTAL (R\$)						

- 2.1. Havendo divergências na descrição do item, entre o Sistema Compras e o Termo de Referência, prevalecerá a descrição do Termo de Referência.
- 2.2. No preço ofertado, além de estar compatível com o de mercado, deverão estar inclusos todos os custos necessários, tais como: impostos, tributos, custos com instalação, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, frete, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do item, independentemente da quantidade empenhada.
- 2.3. É imprescindível que os gêneros alimentícios não perecíveis possuam prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua efetiva entrega e aceitação pelo IEPTEC, quando aplicável. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras, invioladas e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, de modo a assegurar seu pleno consumo ao longo do período previsto, sem riscos de perda por expiração.
- 2.4. 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.
- 2.5. Os itens que não atenderem a este requisito serão rejeitados e deverão ser substituídos pelo fornecedor às suas próprias custas, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais cabíveis.
- 2.6. A entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica - IEPTEC.
- 3.2. A participação de Órgãos ou entidades serão definidos conforme manifestação de interesse, após a publicação da Intenção de Registro de Preços - IRP.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- 4.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- 4.7. Será vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal (art. 338 do Decreto Estadual 11.363).

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

- 5.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 5.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 5.3. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 5.1.
- 5.4. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 5.1, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

6. CLÁUSULA SEXTA – VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

- 6.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 7.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, e no

caso dos contratos contínuos, serão prorrogados de acordo com a disponibilidade orçamentária de até 5 anos, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

7.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

7.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

7.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.5. O instrumento contratual de que trata o item 7.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

7.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.7. O consumo da ata de registro de preços deverá ocorrer primeiro no lote ou grupo mais vantajoso, consumindo-se os demais itens, lotes ou grupos, em sequência, apenas quando exaurido o quantitativo daquele (art. 342 do Decreto estadual 11.363).

7.8. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

7.8.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

7.9. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

7.9.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

7.9.2. Mantiverem sua proposta original.

7.10. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

7.11. O registro a que se refere o item 7.8.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

7.12. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

7.13. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

7.13.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

7.13.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços, o preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

7.14. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

7.15. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

7.16. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

7.17. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

7.18. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

7.18.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

7.18.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

7.19. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração Pública a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada, assegurada a preferência da detentora da ata de registro de preços quando em igualdade de condições (art. 343 do Decreto Estadual 11.363).

7.20. Ocorrendo a prorrogação da vigência da ata, será prorrogado a renovação dos quantitativos iniciais da ARP.

8. CLÁUSULA OITAVA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

8.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

8.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.4. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

8.1.5. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9. CLÁUSULA NONA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

- 9.2. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 9.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 9.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 9.5. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 9.6.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 9.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 9.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados
- 9.9. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 9.10. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 9.11. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 10.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 10.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese do Decreto Estadual nº 11.363 de 22/11/2023;
- 10.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2. Na hipótese de aplicação de sanção previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poder, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 10.3. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 10.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 10.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 10.5.1. Por razão de interesse público;
- 10.5.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 10.5.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Estadual nº 11.363 de 22/11/2023.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

- 11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 11.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 11.3. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.
- 11.4. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CONDIÇÕES GERAIS

- 12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital ou aviso de contratação direta.
- 12.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.
- 12.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

- 13.1. Fica eleito o foro da Justiça Comum da Comarca de Rio Branco, Acre, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA DO SOCORRO FERNANDES BESSA**, em 25/09/2026, às 12:55, 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 **CPAF8A83 C3CC7540 3B5FB6DC FF591F67** e código CRC **397ECD**

