



ESTADO DO ACRE  
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Getúlio Vargas, 232, Palácio das Secretarias - 1º e 2º andares - Bairro Centro, Rio Branco/AC, CEP 69900-060  
Telefone: - www.ac.gov.br

**1ª NOTIFICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 346/2025 - COMPRASGOV N.º 90346/2025 - SEE**

**OBJETO:** Constitui objeto da presente licitação a Registro de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de **Gêneros Alimentícios Percíveis** (Proteína Animal), para atender as necessidades dos alunos integrantes da Rede Estadual de Ensino, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD N.º 06, de 08/05/2020, nos municípios da **Regional do Purus**, para um período previsto de 200 dias letivos.

A **Divisão de Pregão – DIPREG** comunica aos interessados que o processo licitatório acima mencionado, com o Aviso de Licitação publicado no Diário Oficial do Estado, n.º 14.061 e Jornal OPINIÃO, todos do dia 10/07/2025, e ainda nos sites: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, <http://www.licitacao.ac.gov.br/>, <https://www.gov.br/pncsp/pt-br/> e <https://licitacoes.tceac.tc.br/portaldaslicitacoes>, com o fim de cumprir princípios intrínsecos como transparência e legalidade, **NOTIFICA**, conforme abaixo:

**1. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO**

**DA ESPECIFICAÇÃO RESTRITIVA DA EMBALAGEM PARA CARNE BOVINA – EXIGÊNCIA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**

Os Termos de Referência anexos aos editais impugnados, ao descreverem os itens de carne bovina, como por exemplo os Itens 1 e 2 do Pregão n.º 157/2025 (e seus correspondentes nos demais certames), estabelecem a seguinte condição de embalagem:

*"(...) EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, 02KG, 03KG, 04KG OU 05KG, CONFORME SOLICITADO PELA UNIDADE."*

A Recorrente impugna, especificamente, a exigência de que a embalagem primária seja em "**saco plástico transparente**". Tal especificação, embora pareça inofensiva, representa uma barreira desarrazoada e tecnicamente injustificável, que restringe a competição e não se alinha com as melhores práticas da indústria de alimentos para a conservação e segurança da carne bovina.

A indústria frigorífica moderna, da qual a Recorrente faz parte, utiliza predominantemente a tecnologia de embalagem a vácuo para o acondicionamento de cortes de carne. Este método consiste na remoção do ar do interior da embalagem antes da selagem, o que retarda significativamente o crescimento de microrganismos aeróbios, principais responsáveis pela deterioração do produto. A embalagem a vácuo, geralmente confeccionada com plásticos de alta barreira (não necessariamente transparentes), preserva a cor, o sabor, a suculência e, principalmente, a segurança microbiológica da carne por um período muito superior ao de uma simples embalagem plástica com ar atmosférico. Trata-se de uma tecnologia superior, amplamente reconhecida e recomendada por órgãos de vigilância sanitária e especialistas em tecnologia de alimentos.

A exigência de um "saco plástico transparente", sem a especificação do vácuo, não só permite uma tecnologia de acondicionamento inferior, como também restringe a participação de empresas como a Recorrente, cujos processos produtivos são padronizados para o uso de embalagens a vácuo de alta performance, que podem não ser transparentes, mas são plenamente aprovadas pelos órgãos de fiscalização sanitária (SIF/SIE/SIM) e garantem um nível de segurança e conservação muito maior.

A Lei n.º 14.133/2021, em seu artigo 40, inciso I, veda a inclusão de especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição. A transparência do saco plástico é uma característica irrelevante para a finalidade principal da embalagem, que é proteger o alimento e garantir sua integridade e segurança. O que se deve exigir é que a embalagem seja atóxica, resistente, inviolável e adequada para o contato com alimentos, além de possuir rotulagem completa, conforme as normas vigentes, permitindo a rastreabilidade e a verificação de todas as informações necessárias pelo consumidor e pela fiscalização.

**Pedido de Retificação:** Diante do exposto, a Recorrente requer a retificação da descrição dos itens de carne bovina nos Termos de Referência de todos os editais impugnados, para que a especificação da embalagem seja alterada, suprimindo-se a exigência de "transparente" e, preferencialmente, incluindo-se a permissão ou a exigência do uso de **embalagem primária a vácuo**, por ser tecnologicamente superior e garantir maior segurança ao produto. Sugere-se a seguinte redação alternativa:

*"(...) EMBALAGEM PRIMÁRIA, INDIVIDUAL E ATÓXICA, DO TIPO A VÁCUO, OU OUTRA QUE GARANTA A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO, DEVIDAMENTE APROVADA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. (...)"*

**1.1. RESPOSTA DO ÓRGÃO DEMANDANTE (SEE)**

**A exigência de embalagem em "saco plástico transparente"**

A exigência de que a carne bovina seja entregue em saco plástico transparente tem por objetivo garantir maior segurança, rastreabilidade e controle de qualidade no recebimento do produto pelas unidades escolares.

A embalagem transparente permite:

Verificação visual imediata das condições da carne (cor, presença de líquidos ou contaminações visíveis), sem necessidade de abrir a embalagem, o que reduz riscos de contaminação cruzada;

Maior controle no ato do recebimento, possibilitando que os responsáveis pela conferência identifiquem qualquer inadequação no produto (ex: presença de ossos indesejados, gordura excessiva ou sinais de descongelamento);

Adequação às boas práticas sanitárias, conforme orientações da ANVISA, que recomendam acondicionamento seguro, limpo e que permita o monitoramento da integridade do alimento;

Transparência no processo de fornecimento, coibindo irregularidades e garantindo que o produto entregue corresponda exatamente ao que foi contratado.

Assim, tal exigência não configura restrição indevida à competitividade, mas sim um critério técnico e sanitário indispensável à segurança alimentar dos estudantes atendidos pela rede pública de ensino.

Com relação ao uso de embalagem primária a vácuo, a critério do fornecedor, a mesma também será aceita, desde que o produto esteja devidamente identificado e em conformidade com as especificações solicitadas.

**2. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO**

**DA NECESSIDADE DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXAS) PARA CARNE BOVINA**

Os Termos de Referência dos editais em questão, ao especificarem os itens de carne bovina (Itens 1 e 2 do Pregão n.º 157/2025, e seus correspondentes nos demais certames), limitam a exigência de embalagem ao "saco plástico transparente". Contudo, para outros produtos de proteína animal, como o frango (Itens 6 e 7 do Pregão n.º 157/2025) e a carne de sol/charque (Itens 3 e 5 do Pregão n.º 157/2025), os editais preveem expressamente a necessidade de **embalagem secundária em caixas de papelão** ou sacos plásticos resistentes para acondicionamento de múltiplos pacotes. A ausência de tal exigência para a carne bovina, um produto igualmente sensível e de alto volume de fornecimento, representa uma lacuna grave que compromete a segurança alimentar e a logística da distribuição.

A embalagem secundária, especialmente em caixas de papelão resistentes, desempenha um papel crucial na cadeia de suprimentos de produtos cárneos, oferecendo múltiplos benefícios e mitigando riscos significativos:

**1. Proteção Física:** A embalagem primária (saco plástico, mesmo a vácuo) é vulnerável a perfurações, rasgos e abrasões durante o manuseio, transporte e empilhamento. A caixa de papelão atua como uma barreira física robusta, protegendo o produto contra danos mecânicos que poderiam comprometer a integridade da embalagem primária e expor a carne a contaminação.

**2. Higiene e Segurança Alimentar:** A caixa secundária isola o produto de contaminantes externos como poeira, sujeira, umidade, pragas e outros agentes patogênicos presentes no ambiente de transporte e armazenamento. Isso é fundamental para a manutenção da qualidade microbiológica da carne, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança dos alimentos que serão consumidos por milhares de alunos. A Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), enfatizam a importância da proteção dos alimentos em todas as etapas da cadeia.

**3. Otimização Logística e Armazenamento:** Caixas padronizadas facilitam o empilhamento organizado em câmaras frias e veículos refrigerados, otimizando o espaço e prevenindo o esmagamento dos produtos inferiores. Isso reduz perdas por danos e agiliza as operações de carga, descarga e inventário, contribuindo para a eficiência da gestão pública.

**4. Manutenção da Cadeia de Frio:** Embora não seja a principal barreira térmica, a caixa de papelão oferece uma camada adicional de isolamento, contribuindo para a estabilidade da temperatura interna do produto durante as fases de transporte e manuseio, minimizando flutuações que podem acelerar a deterioração da carne.

**5. Identificação e Rastreabilidade:** As caixas permitem a aplicação de rótulos maiores e mais visíveis, com informações essenciais como tipo de corte, peso, data de fabricação, validade, lote e dados do SIF/SIE, facilitando a inspeção, o controle de estoque e a rastreabilidade em caso de necessidade de recolhimento de lotes.

A ausência de embalagem secundária para a carne bovina, em contraste com a exigência para frango e carne de sol/charque, cria um risco desnecessário de deterioração, contaminação e perda de produtos, o que se traduz em prejuízo ao erário e, mais grave, em risco à saúde dos consumidores finais. A Administração Pública tem o dever de zelar pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, especialmente quando se trata de alimentação escolar.

**Pedido de Retificação:** Diante do exposto, a Recorrente requer a inclusão, na descrição dos itens de carne bovina nos Termos de Referência de todos os editais impugnados, da exigência de **embalagem secundária em caixas de papelão**, com peso e identificação adequados, para garantir a proteção, higiene e integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Sugere-se a seguinte redação para complementar a especificação da embalagem:

*"(...) ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO ENTRE 15 KG E 25 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO E DO FABRICANTE."*

## 2.1. RESPOSTA DO ÓRGÃO DEMANDANTE (SEE)

### A ausência de exigência de embalagem secundária em caixas para carne bovina

Esclarecemos que não se faz necessária a exigência desse tipo de acondicionamento no presente processo licitatório, pelos seguintes motivos:

**Custo adicional desnecessário:** A exigência de embalagem secundária em caixas representaria um aumento nos custos logísticos e operacionais, que não traria ganhos efetivos à segurança ou conservação do alimento, considerando que o produto já será entregue em embalagens primárias (sacos plásticos transparentes) devidamente lacradas e em condições adequadas de higiene e transporte.

**Flexibilidade na distribuição:** Os quantitativos de carne destinados às unidades escolares variam conforme o número de alunos e o per capita estabelecido, o que exige ajustes na pesagem e fracionamento dos sacos entre 1 kg a 5 kg, de modo a otimizar a distribuição e evitar desperdícios. O uso de caixas padronizadas inviabilizaria essa flexibilidade e dificultaria o atendimento individualizado de cada escola.

Assim, a não exigência de caixas como embalagem secundária está devidamente justificada tecnicamente, visa evitar custos desnecessários à Administração Pública, e está alinhada à realidade operacional do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar e à legislação vigente, sem prejuízo à segurança alimentar dos estudantes.

## 3. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO

### DA FRAGILIDADE NA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA – AUSÊNCIA DE VISTORIA TÉCNICA IN LOCO

O objeto dos presentes certames é o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, notadamente proteína animal, para um universo de dezenas de milhares de alunos. Trata-se de uma contratação de altíssima responsabilidade, que envolve a saúde pública e a segurança alimentar de crianças e adolescentes. A execução de tal contrato demanda não apenas capacidade comercial, mas uma robusta e comprovada estrutura física e operacional, incluindo plantas industriais adequadas, câmaras frias para armazenamento, logística de transporte refrigerado e um rigoroso controle de qualidade em todas as etapas.

Nesse contexto, causa profunda estranheza e preocupação a forma como a qualificação técnica das licitantes é aferida nos editais impugnados. Conforme se observa no item 13.3 do Termo de Referência do Edital n.º 157/2025 (e correspondentes), a comprovação da estrutura da empresa se resume à apresentação de um mero documento declaratório:

*"13.3 Apresentar declaração de disponibilidade dos recursos necessários para a execução do objeto. A empresa deverá declarar que dispõe de toda a estrutura e recursos necessários para a execução do objeto deste certame, conforme modelo anexo."*

Com o devido respeito, uma simples declaração unilateral da licitante é um instrumento absolutamente frágil e insuficiente para garantir que a empresa possui, de fato, a estrutura mínima necessária para executar um contrato desta magnitude e complexidade. Tal exigência formal, desprovida de qualquer mecanismo de verificação material, abre perigosas brechas para a participação de empresas sem capacidade real, meros intermediários ou "empresas de fachada", que, ao apresentarem propostas de preços inexequíveis, podem vencer o certame e, subsequentemente, falhar na execução contratual, gerando graves prejuízos à Administração e, pior, colocando em risco o fornecimento de alimentação e a saúde dos alunos.

A Lei n.º 14.133/2021, em seu artigo 67, inciso II, estabelece que a documentação relativa à qualificação técnico-operacional deverá comprovar a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. Para uma contratação de fornecimento de alimentos perecíveis em larga escala, a comprovação de aptidão não pode se esgotar em papéis. É imprescindível que a Administração se certifique da existência e adequação da estrutura física da potencial contratada.

A vistoria técnica prévia, ou a exigência de laudos de inspeção das instalações industriais emitidos por órgãos competentes como condição de habilitação, é uma ferramenta legítima e, neste caso, indispensável para a segurança do processo licitatório. A não exigência de tal comprovação material viola o princípio da planta industrial onde o alimento é processado e armazenado. A experiência demonstra que a falha na verificação da capacidade operacional das licitantes é uma das principais causas de inexecução contratual em fornecimentos complexos.

A própria Administração já demonstrou preocupação com a estrutura logística ao exigir, a posteriori, o Laudo de Inspeção do Veículo (conforme respostas a questionamentos no Pregão n.º 157/2025). Ora, se a condição do veículo é relevante, com muito mais razão é a condição da planta industrial onde o alimento é processado e armazenado. A exigência de comprovação da estrutura deve ser um requisito de habilitação, e não uma verificação pós-contratual, quando o risco de dano ao interesse público já se concretizou.

**Pedido de Retificação:** A Recorrente pugna pela inclusão, nos itens de qualificação técnica dos editais, da obrigatoriedade de vistoria técnica prévia nas instalações da licitante por uma comissão designada pela SEE, ou, alternativamente, a exigência de apresentação de Laudo de Inspeção Sanitária atualizado da planta industrial, emitido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária, SIF, SIE), como condição indispensável para a habilitação. Tal medida é crucial para assegurar que apenas empresas com real capacidade produtiva e de armazenamento participem do certame, protegendo o interesse público e garantindo a segurança da contratação.

## 3.1. RESPOSTA DO ÓRGÃO DEMANDANTE (SEE)

### Ausência de exigência de vistoria técnica prévia in loco nas instalações das empresas licitantes

A exigência de vistoria presencial nas instalações não se mostra necessária ou obrigatória neste processo licitatório, tendo em vista que o edital prevê a apresentação de toda a documentação técnica e sanitária exigida pela ANVISA, como condição de habilitação ou de entrega do objeto. Os documentos solicitados são capazes de atestar a regularidade sanitária e operacional da empresa, conforme estabelecido na legislação vigente:

- Atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado (item 12.3.4, "a");
- Alvará sanitário estadual ou municipal (item 12.3.4, "b");
- Declaração de disponibilidade de estrutura e recursos necessários (item 12.3.4, "c");
- Certificação e regularidade via SICAF, incluindo habilitação jurídica, fiscal e trabalhista (item 12.1 em diante).

Tais documentos garantem que a empresa encontre-se regularizada junto aos órgãos competentes. Dessa forma, a exigência de vistoria técnica prévia in loco seria medida excessiva e restritiva, podendo inclusive configurar afronta aos princípios da ampla competitividade e isonomia, conforme previsto na Lei n.º 14.133/2021 (nova Lei de Licitações).

Além disso, o objeto do certame trata-se de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, cuja qualidade pode ser verificada por meio de amostras, certificados e laudos técnicos. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e descentralizada, sendo possível o controle posterior na entrega.

Ainda, conforme previsto no próprio edital (item 25), o contrato será devidamente fiscalizado pela Administração, que poderá verificar a adequação da estrutura física e operacional da contratada durante a execução, aplicando as sanções cabíveis em caso de descumprimento.

Reforçamos que eventuais irregularidades ou inconformidades poderão ser apuradas durante a execução contratual, com aplicação das penalidades cabíveis, conforme cláusulas do edital e legislação pertinente.

## 4. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO

### DA RESTRITIVIDADE DO PERCENTUAL DE CAPACIDADE TÉCNICA PARA CARNE BOVINA

Por fim, a Recorrente se insurge contra o critério de qualificação técnica estabelecido no item 13.1 do Termo de Referência do Edital n.º 157/2025 (e correspondentes nos demais), que dispõe:

*"13.1 Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente produtos compatíveis com o objeto desta licitação, com o quantitativo mínimo de 30% (trinta por cento) do quantitativo total do item que se pretende disputar (...)"*

A fixação do percentual de 30% do quantitativo do item como requisito para atestação de capacidade técnica, embora possa parecer razoável em um primeiro momento, revela-se, no caso concreto dos itens de carne bovina, excessivamente restritiva e desproporcional.

Tomando como exemplo o Item 1 do Pregão n.º 157/2025, o quantitativo para registro é de 82.037 kg de carne bovina. A exigência de comprovação de fornecimento anterior de 30% deste total implica que a licitante deva apresentar atestado(s) que somem, no mínimo, **24.611,10 kg**. Em outros certames, como o Pregão n.º 156/2025, o quantitativo para o mesmo tipo de item é de **340.567**

kg, elevando a exigência de comprovação para impressionantes **102.170,10 kg**.

Esses volumes são extremamente elevados para serem comprovados em um único ou em poucos contratos, mesmo para empresas com ampla capacidade produtiva, como a Recorrente. A realidade do mercado de fornecimento de alimentos, especialmente para o setor público, é frequentemente pulverizada em contratos de menor porte. Exigir a comprovação de um percentual tão elevado sobre um quantitativo já vultoso afunila a competição de forma drástica, limitando-a a um número ínfimo de empresas que, porventura, já tenham executado contratos de escala monumental.

Essa exigência fere diretamente o princípio da competitividade, basilar do processo licitatório, e o artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que veda a inclusão de exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. A jurisprudência dos Tribunais de Contas é pacífica no sentido de que as exigências de habilitação devem ser pertinentes e proporcionais ao objeto, evitando-se o direcionamento e a restrição indevida do universo de competidores. Um percentual de 30% sobre quantitativos tão expressivos é, inequivocamente, uma barreira que não se justifica como "indispensável" à garantia do contrato.

A capacidade de uma empresa para fornecer grandes volumes não se mede apenas por um único contrato anterior de volume similar, mas sim por sua capacidade produtiva instalada, sua regularidade no mercado, sua estrutura logística e sua saúde financeira – critérios que devem ser avaliados em conjunto. A fixação de um percentual mais razoável, ou a permissão para que a comprovação se dê pelo somatório de diversos atestados, sem limitação de número, ampliaria a competitividade sem comprometer a segurança da contratação.

Pedido de Retificação: Pelos motivos expostos, a Recorrente solicita a revisão e retificação do item 13.1 dos Termos de Referência, para que o percentual mínimo para comprovação de capacidade técnica seja elevado para 50% (cinquenta por cento), ou, alternativamente, que seja expressamente permitido o somatório de atestados, sem limitação de número, para o atingimento do quantitativo exigido. Tal ajuste alinhará os editais aos princípios da razoabilidade, da proporcionalidade e da ampla competição, beneficiando a Administração com um maior número de propostas válidas.

#### 4.1. RESPOSTA DO ÓRGÃO DEMANDANTE (SEE)

Em atenção à solicitação de alteração do item 13.1 dos Termos de Referência, informamos que o percentual de 30% para comprovação da capacidade técnica quantitativa está em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, que permite à Administração exigir comprovações proporcionais à complexidade do objeto. A elevação para 50% poderia restringir indevidamente a competitividade, contrariando os princípios da isonomia e da ampla participação previstos na legislação. Portanto, mantemos o percentual estabelecido no edital..

Tal exigência visa garantir a capacidade operacional dos licitantes, assegurando a efetiva execução contratual em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

#### 5. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO

Cancelar a lista de "Marcas Pré-Aprovadas" constante na Tabela de Especificações Detalhadas (coluna nº 3) dos Termos de Referência de todos os editais, e, conseqüentemente, exigir a apresentação de novas amostras de todos os produtos, sem exceção, para que seja verificada a conformidade com as novas exigências de embalagem (primária a vácuo e secundária em caixas de papelão) e demais especificações técnicas propostas, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos a serem fornecidos;

#### 5.1. RESPOSTA DO ÓRGÃO DEMANDANTE (SEE)

Quanto ao pedido de cancelamento da lista de marcas pré-aprovadas constante na Tabela de Especificações Detalhadas do Termo de Referência, esclarecemos que a referida lista está baseada em pareceres técnicos, que avaliaram detalhadamente as amostras apresentadas em processos licitatórios anteriores.

As marcas que compõem essa lista foram analisadas e aprovadas tecnicamente, por apresentarem conformidade com os requisitos de especificação, qualidade, composição, rotulagem e apresentação previstos nos editais e nas normas sanitárias aplicáveis.

A manutenção da lista atende aos princípios da eficiência e economicidade, evitando a repetição de análises já realizadas, sem prejuízo à segurança ou à qualidade dos produtos.

Importante destacar que a lista de marcas pré-aprovadas não é definitiva, podendo ser atualizada, substituída ou cancelada, somente quando há alteração nos critérios técnicos ou nas especificações do item, o que não ocorreu neste certame.

Portanto, não há fundamento técnico ou legal que justifique o cancelamento total da lista de marcas pré-aprovadas, sendo esta uma prática regular, transparente e baseada em critérios objetivos, conforme previsto no próprio edital.

Respondido por:

**Lorena Machado Lima**

Nutricionista RT PNAE CRN7 10263

Chefe da Divisão de Nutrição - DINUTRI

PORT/SEE Nº 923/2025

**Francisca Arcanja de Araújo Pereira**

Chefe do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar

Portaria nº 048/2023/GAB/SEE

#### 5.2. NOTIFICAÇÃO:

Desta forma, o Pregoeiro da Divisão de Pregão - DIPREG, após as respostas aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações, e considerando que as respostas não alteram a formulação das propostas, informa que a data da abertura da licitação permanece marcada para o dia **22/07/2025 às 9h15min (Horário de Brasília)**.

Rio Branco - AC, 21 de julho de 2025.

**Joelson Queiroz Souza Amorim**

Pregoeiro da Divisão de Pregão - DIPREG

Secretaria Adjunta de Compras, Licitações e Contratos - SELIC



Documento assinado eletronicamente por **JOELSON QUEIROZ SOUZA AMORIM, Pregoeiro(a)**, em 21/07/2025, às 11:15, 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 <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0016487127** e o código CRC **18E715B2**.