



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 237

RUBRICA

ANEXO I. TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA DE JERICOACOARA – ADEJERI, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	AÇÚCAR -Açúcar cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos, pó branco fino de fácil escoamento, não deve ser empedrado. Embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	960	R\$ 5,40	R\$ 5.184,00
2.	ALFACE AMERICANA - fresca, íntegra e firme, isenta de sujeiras ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	UND	1.260	R\$ 3,60	R\$ 4.536,00
3.	ARROZ BRANCO - O produto deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14%- isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1KG do produto. Embalagem secundária saco plástico.	KG	4.500	R\$5,28	R\$ 23.760,00
4.	ARROZ PARBOLIZADO - O produto deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14%- isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem	KG	1.200	R\$ 7,73	R\$ 9.276,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 238

X

RUBRICA

	primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária saco plástico.				
5.	BATATA INGLESA- Fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de sujidades devidamente acondicionada e embalada em pacote de 1kg.	KG	1.000	R\$ 6,56	R\$ 6.560,00
6.	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADA- Biscoito amanteigado, com cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem contendo 400g do produto.	PCT	700	R\$ 7,12	R\$ 4.984,00
7.	BISCOITO MARIA- Biscoito maria, sabor maizena ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar invertido, fermentos: químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, pacote com 400g do produto acondicionados em caixas de papelão.	PCT	700	R\$8,26	R\$ 5.782,00
8.	BISTECA SUÍNA - Carne suína tipo bisteca, com osso, congelada ou resfriada, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, em perfeito estado de conservação, isenta de sujidades e de quaisquer alterações que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem íntegra e adequada à conservação do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	2.400	R\$ 23,42	R\$ 56.208,00
9.	CABEÇA DE ALHO- Alho de 1 primeira qualidade, alho roxo e branco, acondicionado em embalagem de 1 kg.	KG	300	R\$ 29,43	R\$ 8.829,00
10.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO- Café torrado e moído embalado a vácuo com 250g.	PCT	600	R\$ 17,87	R\$ 10.722,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 239

[Handwritten signature]

RUBRICA

11.	CALDO EM TABLETES SABOR CARNE- Caixa contendo 12 tabletes, com peso líquido total de 114 g.	CX	175	R\$4,52	R\$ 791,00
12.	CALDO EM TABLETES SABOR GALINHA- Caixa contendo 12 tabletes, com peso líquido total de 114 g.	CX	175	R\$ 4,58	R\$ 801,50
13.	CARNE ACÉM – Carne bovina, corte acém, sem osso, congelada ou resfriada, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, em perfeito estado de conservação, isenta de sujidades, parasitas e de quaisquer alterações que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	1.500	R\$34,12	R\$ 51.180,00
14.	CARNE BOVINA COXÃO MOLE- Carne bovina, corte coxão mole, sem osso, congelada ou resfriada, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, em perfeito estado de conservação, isenta de sujidades, parasitas e de quaisquer alterações que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	2.400	R\$ 43,26	R\$ 103.824,00
15.	CEBOLA BRANCA- Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho. Embalagem	KG	500	R\$ 8,52	R\$ 4.260,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 240
4

RUBRICA

	de 1kg				
16.	CENOURA- Fresca, íntegra e firme, isento de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho. Embalagem de 1000g	KG	500	R\$7,42	R\$ 3.710,00
17.	CHEIRO VERDE- Coentro e cebolinha, salsa, frescos, folhas verdes sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos.	MOLHO	1.680	R\$3,32	R\$ 5.577,60
18.	COLORÍFICO- Ingrediente base de urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal e corante natural de urucum produto com embalagem de 500g com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio.	EMB	250	R\$ 7,25	R\$ 1.812,50
19.	CREME DE LEITE- Creme de leite embalagem 200g.	CX	120	R\$4,75	R\$ 570,00
20.	FARINHA DE MANDIOCA- Tipo classe branca, embalagem primária plástica transparente de 1000g, inviolada livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	1.680	R\$ 7,34	R\$ 12.331,20
21.	FARINHA DE MILHO FLOCADA- Flocão de milho pré-cozido, embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	PCT	1.260	R\$ 4,65	R\$ 5.859,00
22.	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo, acondicionada em embalagem íntegra contendo 1 kg, isenta de sujidades, insetos e matérias estranhas, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	KG	40	R\$ 6,80	R\$ 272,00
23.	FEIJÃO CARIOCA- Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, máximo de 14% isento de parasitas e fungos, coloração	KG	1.000	R\$ 9,48	R\$ 9.480,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 245
X

RUBRICA

	característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária. Saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.				
24.	FEIJÃO DE CORDA- Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade máximo de 14%. Isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg.	KG	600	R\$8,51	R\$ 5.106,00
25.	FILÉ DE PEIXE- Filé de peixe, sem pele, sem espinhas e sem escamas, congelado, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, isento de sujidades, parasitas e de quaisquer alterações que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	3.060	R\$33,97	R\$ 103.948,20
26.	FRANGO ABATIDO- Frango inteiro abatido, congelado ou resfriado, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, em perfeito estado de conservação, isento de sujidades e de quaisquer alterações que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	4.800	R\$ 16,49	R\$ 79.152,00
27.	GOMA DE TAPIOCA PRONTA- goma de tapioca pronta classe branca embalagem primaria plástica 1kg por pacote.	KG	360	R\$ 10,67	R\$ 3.841,20
28.	LEITE EM PÓ- Leite em pó integral, acondicionado em embalagem	PCT	150	R\$ 36,38	R\$ 5.457,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 242

+

RUBRICA

	íntegra e adequada à conservação do produto, contendo 1.000 g, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto devidamente registrado ou inspecionado pelo órgão competente, quando aplicável.				
29.	LOMBO SUINO lombo – carne suína, peça, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. embalagem: o produto deverá estar fresco, refrigerado e embalado á vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. a embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; peso líquido; condições de armazenamento.	KG	800	R\$ 24,33	R\$ 19.464,00
30.	MACARRÃO ESPAGUETE - Macarrão longo, fino, tipo espagete, elaborado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem primária plástica, íntegra, não furada, não estufada e inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos e microrganismos, contendo 500 g do produto.	PCT	2.940	R\$ 6,56	R\$ 19.286,40
31.	MARGARINA VEGETAL - Margarina vegetal de primeira qualidade,	UND	400	R\$11,33	R\$ 4.532,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 243

[Handwritten signature]

RUBRICA

	acondicionada em embalagem íntegra contendo 500 g, com identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.				
32.	MILHO CONSERVA- Milho em conserva, acondicionado em sachê contendo 170 g, composto por milho e água, não contendo glúten. A embalagem deverá estar íntegra e conter identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	EMB	120	R\$ 4,46	R\$ 535,20
33.	MOLHO DE TOMATE - Molho de tomate pronto para consumo, elaborado à base de tomate, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada à conservação do produto, contendo de 1,0 kg a 1,1 kg. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	UND	120	R\$ 11,56	R\$ 1.387,20
34.	MORTADELA - Mortadela de primeira qualidade, resfriada, com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos do produto, isenta de sujidades e de quaisquer alterações que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem íntegra, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	120	R\$ 25,60	R\$ 3.072,00



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICÓACOARA - ADEJERI

FOLHA: 244
A

RUBRICA

35.	ÓLEO REFINADO- Óleo vegetal refinado, acondicionado em embalagem íntegra e adequada à conservação do produto, contendo 900 ml, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	UND	600	R\$ 15,48	R\$ 9.288,00
36.	OVO DE GALINHA- Ovos de galinha, de primeira qualidade, íntegros, limpos, sem rachaduras ou deformações, acondicionados em bandeja contendo 30 unidades, adequada à proteção e conservação do produto.	BANDEJA	300	R\$ 24,75	R\$ 7.425,00
37.	Pão - pão hot - dog pacote de 500g com 10 unidades.	PCT	1.320	R\$10,60	R\$ 13.992,00
38.	PEITO DE FRANGO- Peito de frango, congelado ou resfriado, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e textura característicos, em perfeito estado de conservação, isento de sujidades e de quaisquer alterações que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	2.100	R\$24,64	R\$ 51.744,00
39.	PIMENTA DO REINO EM PÓ - Pimenta-do-reino em pó, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades e matérias estranhas, acondicionada em embalagem íntegra contendo 1 kg, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	80	R\$ 21,02	R\$ 1.681,60



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA:

245

RUBRICA

40.	PIMENTÃO VERDE - Fresco, inteiro, firme, isento de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho. 1kg	KG	504	R\$ 8,78	R\$ 4.425,12
41.	PIMENTINHA DE CHEIRO - Fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de sujidades. Devidamente acondicionado e embalado com 1kg.	KG	100	R\$18,66	R\$ 1.866,00
42.	PRESUNTO - Presunto cozido, de primeira qualidade, obtido de carne suína, com aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto, textura firme, acondicionado em embalagem original, íntegra, hermeticamente fechada e adequada à conservação. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do fabricante e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	120	R\$ 33,70	R\$ 4.044,00
43.	QUEIJO MUÇARELA - Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, resfriado, com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades, parasitas e de quaisquer alterações que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	120	R\$ 36,63	R\$ 4.395,60
44.	REFRIGERANTE . - sabor cola, acondicionado em garrafa contendo 2 litros, devidamente lacrada e identificada, dentro do prazo de validade.	UND	480	R\$10,52	R\$ 5.049,60
45.	SAL - Sal refinado, acondicionado em embalagem íntegra contendo 1 kg, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação e	SACO	480	R\$3,03	R\$ 1.454,40



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA:

246

RUBRICA

	prazo de validade.				
46.	SALSICHA - tipo hot-dog, de primeira qualidade, composta de carne bovina, resfriada, com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem íntegra, inviolada e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Produto inspecionado pelo órgão competente.	KG	200	R\$ 13,91	R\$ 2.782,00
47.	TOMATE ITALIANO - Fresco, íntegro e firme, isento de sujidades com grau de evolução completa do tamanho Embalagem de 1kg.	KG	600	R\$ 12,80	R\$ 7.680,00
48.	TOMATE - tipo gaúcho, fresco, íntegro e firme, isento de sujidades com grau de evolução completa do tamanho acondicionado em monoblocos.	KG	800	R\$ 8,37	R\$ 6.696,00
49.	VINAGRE DE MAÇÃ - Vinagre de maçã, acondicionado em frasco íntegro e devidamente lacrado, contendo 750 ml, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.	FRASCO	300	R\$6,83	R\$ 2.049,00

1.2. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência possuem caráter estimativo e representam a previsão máxima de consumo para cada período de vigência da Ata de Registro de Preços, caso seja autorizada sua prorrogação com renovação dos quantitativos, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração.

1.3. Órgão gerenciador - A Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI atuará como órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços.

1.4. Órgãos participantes - Não haverá órgãos ou entidades participantes, uma vez que a ADEJERI será a única contratante dos quantitativos registrados.

1.5. Forma das aquisições - As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas da ADEJERI, mediante emissão de Ordem de Fornecimento e formalização do respectivo instrumento contratual ou instrumento hábil que o substitua, observada a disponibilidade orçamentária e financeira no momento de cada contratação



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA:

247

+

RUBRICA

1.6. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.7. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme os critérios estabelecidos no art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável.

1.8. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado na forma estabelecida no edital e na regulamentação municipal aplicável, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.9. a hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, poderá ser autorizada a renovação integral dos quantitativos originalmente registrados, restabelecendo-se, para o novo período de vigência, a quantidade inicial de cada item, independentemente do saldo remanescente do período anterior, desde que haja concordância do fornecedor, comprovação da vantajosidade dos preços e das condições registradas, justificativa da necessidade, planejamento prévio e autorização da autoridade competente.

1.10. Os saldos remanescentes do período anterior não serão acumulados com os quantitativos renovados.

1.11. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços deverão ser formalizadas durante sua vigência e terão seus respectivos prazos definidos no contrato, na nota de empenho ou em outro instrumento hábil, observadas as disposições da Ata de Registro de Preços, deste Termo de Referência e do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhado em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 Sustentabilidade Ambiental:

- a) Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em embalagens adequadas à natureza de cada produto, preferencialmente recicláveis ou reutilizáveis, sempre que tecnicamente possível, sem prejuízo das condições sanitárias, da segurança alimentar e da conservação dos produtos.
- b) O fornecedor deverá adotar medidas destinadas à redução de embalagens desnecessárias, ao correto acondicionamento dos produtos e à prevenção de perdas durante o transporte e a entrega.



4.1.2 Sustentabilidade Econômica:

a) Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o período estimado de consumo, de modo a reduzir perdas, deteriorações e desperdícios, devendo ser observadas as condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação.

b) O fornecimento parcelado deverá considerar o consumo efetivo e a capacidade de armazenamento da ADEJERI, evitando aquisições excessivas, formação desnecessária de estoques e desperdício de alimentos.

4.1.3 Sustentabilidade Social e Responsabilidade na Cadeia Produtiva

a) O fornecedor deverá observar a legislação trabalhista, ambiental e sanitária vigente, responsabilizando-se pela regularidade da cadeia produtiva dos bens fornecidos, vedada a utilização de práticas que violem direitos trabalhistas ou normas ambientais;

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não haverá indicação de marca, modelo ou fabricante específico para os itens objeto desta contratação, devendo os produtos atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, sendo admitidos produtos equivalentes ou de qualidade superior, observados os critérios de desempenho, funcionalidade e durabilidade compatíveis com o uso institucional.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, considerando tratar-se de fornecimento de bens comuns, sem prestação de serviços acessórios relevantes, cuja execução deve ser integralmente realizada pelo contratado, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.5. A participação nos itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 será destinada exclusivamente às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, considerando a adjudicação por item e observadas as demais disposições legais aplicáveis.

4.6. Os itens 14 e 25 serão destinados à ampla participação, assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI, mediante emissão de Ordem de Fornecimento. Cada entrega deverá ser



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 249

[Handwritten signature]

RUBRICA

realizada no prazo de até 08 (oito) dias úteis, contado do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, observados os quantitativos e as especificações nela indicados.

5.2. A emissão das Ordens de Fornecimento estará condicionada às necessidades efetivas da ADEJERI, à disponibilidade orçamentária e financeira e ao saldo disponível de cada item na Ata de Registro de Preços, não havendo quantidade mínima obrigatória por solicitação nem obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

5.3. Caso não seja possível a entrega no prazo assinalado, a empresa deverá comunicar formalmente as razões com antecedência mínima de 02 (dois) dias, para análise da Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI, ressalvadas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovadas.

5.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na sede da Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI, situada na Rua Vital Veríssimo, nº 530, Vila de Jericoacoara, Jijoca de Jericoacoara/CE, CEP 62.598-000, no horário das 8h às 14h, mediante agendamento prévio com o setor responsável pelo recebimento, ou em outro local previamente indicado pela Administração, dentro do Município, conforme especificado na respectiva Ordem de Fornecimento.

5.5. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos limpos, adequados e em condições que preservem a integridade, a qualidade e a segurança dos produtos. Os alimentos refrigerados ou congelados deverão ser transportados sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante, sem interrupção da cadeia de frio.

5.6. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência da quantidade, do peso ou volume, da integridade das embalagens, das condições aparentes de conservação, da temperatura dos produtos refrigerados ou congelados, quando aplicável, e da correspondência com a respectiva Ordem de Fornecimento.

5.7. O recebimento definitivo será realizado após verificação da conformidade qualitativa dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, conservação, procedência e adequação sanitária dos produtos fornecidos, inclusive quanto a vícios ocultos identificados posteriormente.

5.9. Constatadas irregularidades, a contratada deverá substituir os produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sem ônus adicional para a Administração.

5.10. Quando se tratar de produto perecível ou necessário ao preparo imediato das refeições, a substituição deverá ocorrer no prazo estabelecido pelo fiscal na respectiva notificação, considerada a urgência da demanda.

5.11. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação e consumo, com embalagens íntegras, limpas, devidamente lacradas e identificadas, quando aplicável, não sendo admitidos produtos deteriorados, contaminados, violados, amassados de forma a comprometer seu conteúdo, com vazamentos, sinais de descongelamento e recongelamento, presença de pragas, materiais estranhos, odor, cor ou textura incompatíveis com suas características próprias, ou qualquer outra condição que os torne impróprios para o consumo.



[Handwritten signature]

RUBRICA

5.12. Os produtos industrializados deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade remanescente compatível com o período previsto para consumo, não sendo admitidos produtos vencidos ou com prazo insuficiente para sua utilização regular pela ADEJERI.

5.13. As embalagens deverão conter as informações exigidas pela legislação aplicável, incluindo, quando cabível, identificação do produto e do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro ou selo de inspeção do órgão competente.

Garantia da qualidade e condições sanitárias

5.14. A contratada será responsável pela qualidade, procedência, conservação e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, devendo substituir, sem ônus para a Administração, qualquer produto que apresente vício, deterioração, contaminação, alteração de características, embalagem violada ou desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A contratação decorrente da Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com este Termo de Referência, com a Ordem de Fornecimento, com o contrato ou instrumento equivalente e com as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Para fins deste Termo de Referência, as referências ao contrato abrangem, no que couber, a nota de empenho, a autorização de fornecimento e os demais instrumentos hábeis utilizados para formalizar as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

6.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.4. As comunicações entre a Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.5. A Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.6. Após a formalização da contratação, a ADEJERI poderá, quando necessário, convocar o representante da contratada para reunião inicial, com a finalidade de prestar orientações sobre as condições de fornecimento, os procedimentos de entrega, a fiscalização, o recebimento dos produtos e as demais obrigações aplicáveis.

Gestão da Ata de Registro de Preços

6.7. O gerenciamento da Ata de Registro de Preços caberá à ADEJERI, na qualidade de órgão gerenciador, competindo-lhe acompanhar sua vigência, controlar os quantitativos registrados e os respectivos



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA:

251

RUBRICA

saldos, registrar as contratações realizadas e adotar as providências necessárias à adequada execução da ata.

6.8. O órgão gerenciador deverá verificar, antes de cada contratação, a existência de saldo do item, a vigência da ata, a manutenção das condições do fornecedor e a disponibilidade orçamentária e financeira para a despesa.

6.9. Caberá ao órgão gerenciador acompanhar os preços registrados, analisar eventuais pedidos de revisão ou alteração, promover as negociações cabíveis e adotar as medidas relativas ao cancelamento dos preços ou da ata, quando presentes as hipóteses previstas no edital e na legislação aplicável.

6.10. A existência de preços registrados não obrigará a Administração a contratar, sendo as aquisições realizadas conforme suas necessidades efetivas.

Fiscalização

6.11. A execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal designado ou pelo respectivo substituto.

Fiscalização Técnica

6.12. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.13. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.14. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.15. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.16. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.17. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.18. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.19. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 252
J
RUBRICA

6.19.1 Conferência quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios no ato da entrega, verificando sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da Ordem de Fornecimento, especialmente quanto à quantidade, peso, volume, qualidade, integridade das embalagens, rotulagem, lote, prazo de validade, condições de conservação, temperatura e inspeção sanitária, quando aplicável.

6.19.2 Registro formal do recebimento provisório e, após a verificação da conformidade dos produtos, emissão do recebimento definitivo, certificando que os gêneros alimentícios atendem às especificações, às condições sanitárias e às demais exigências estabelecidas.

6.19.3 Notificação formal da contratada quando forem identificados produtos deteriorados, vencidos, com embalagens violadas, em condições inadequadas de conservação, com peso ou quantidade divergente, sem a identificação exigida ou em desconformidade com as especificações, estabelecendo prazo para substituição e registrando nos autos as providências adotadas.

6.20. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da contratação, contendo todos os registros formais da execução, inclusive as Ordens de Fornecimento, os documentos de recebimento, as ocorrências, as notificações, as alterações e as demais providências adotadas, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações para atendimento da finalidade da Administração.

6.21.2 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.21.3 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21.6 Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.



6.21.7 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

7.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, falhas, deteriorações ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, fixando prazo para sua substituição ou correção, total ou parcial, às expensas do Contratado;

7.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

7.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

7.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

7.1.8 Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.1.8.1. A Autarquia de Desenvolvimento do Turismo, Mobilidade e Qualidade de Vida de Jericoacoara – ADEJERI, terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.1.9 Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

7.3. Emitir as Ordens de Fornecimento de acordo com as necessidades efetivas da ADEJERI, indicando os itens, as quantidades, o local e o prazo de entrega, observados os saldos disponíveis na Ata de Registro de Preços.

7.4. Verificar a disponibilidade orçamentária e financeira antes da formalização de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços e emitir o respectivo empenho da despesa.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 254

X

RUBRICA

8.1.1 Entregar os gêneros alimentícios no prazo e no local indicados na Ordem de Fornecimento, arcando com todas as despesas de transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação, tributos, seguros e demais custos necessários ao fiel cumprimento do objeto.

8.1.2 Fornecer os gêneros alimentícios em estrita conformidade com as especificações, quantidades, unidades de medida, padrões de qualidade, condições sanitárias, acondicionamento e prazos de validade estabelecidos neste Termo de Referência e na respectiva Ordem de Fornecimento.

8.1.3 Substituir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, os produtos rejeitados por apresentarem deterioração, contaminação, embalagem violada, prazo de validade inadequado, divergência de peso ou quantidade, qualidade inferior ou qualquer desconformidade com as especificações, sem ônus adicional para a Administração.

8.1.4 Garantir que os gêneros alimentícios sejam próprios para o consumo, estejam dentro do prazo de validade e sejam entregues em perfeitas condições de conservação, higiene, acondicionamento e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

8.1.5 Comunicar previamente ao fiscal do contrato qualquer fato que possa impactar o prazo de entrega ou a regular execução contratual, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados, bem como facilitando o acompanhamento e fiscalização do fornecimento.

8.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

8.1.7 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.1.8 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

8.1.9.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

8.1.9.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

8.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

8.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.10 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

8.1.11 Atender às Ordens de Fornecimento emitidas durante a vigência da respectiva contratação, observados os itens contratados, os quantitativos solicitados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento contratual e na proposta apresentada.



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 255

2

RUBRICA

8.1.12 Manter os preços e as condições registrados durante a vigência da ata, ressalvadas as hipóteses de alteração ou revisão admitidas pela legislação e pela regulamentação aplicável, não podendo recusar injustificadamente as contratações regularmente solicitadas dentro dos quantitativos registrados.

8.1.13

8.1.14 Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

8.1.15 Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

8.1.16 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

8.1.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

8.1.18 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8.1.20 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

8.1.21 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

8.1.22 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

8.1.23 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

8.1.24 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

8.1.25 Fornecer produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, conforme a abrangência de comercialização do produto, mantendo disponíveis os documentos comprobatórios quando solicitados pela fiscalização.

8.1.26 Manter, durante o transporte e até o momento da entrega, as condições de temperatura exigidas para os produtos refrigerados ou congelados, vedado o fornecimento de alimentos que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento ou conservação inadequada.

8.1.27 Assegurar a rastreabilidade dos produtos entregues, mediante identificação de lote, fabricante, origem, data de fabricação e prazo de validade, quando essas informações forem aplicáveis ao tipo de alimento.



+

RUBRICA

9. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o fornecedor registrado ou 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.

9.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

9.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

9.2.4 Multa:

9.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d", de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

9.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima nas alíneas "e" a "h" de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

9.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c", de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

9.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b", de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

9.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

9.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a", de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

9.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

9.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 257
K

RUBRICA

9.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

9.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

9.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

9.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.9.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

9.9.2 As peculiaridades do caso concreto;

9.9.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.9.4 Os danos que dela provierem para o Contratante; e

9.9.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.10. 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.

9.11. 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 Termo de Referência 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.

9.12. 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.

9.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

9.13. 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, de 2021.



[Handwritten signature]

RUBRICA

9.14. 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 ao Contratado decorrentes deste mesmo contrato, observada a legislação aplicável.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

10.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo detalhado.

10.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

10.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

10.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do Contratado por vícios, defeitos ou desconformidades dos bens fornecidos, nos termos da legislação aplicável.

Liquidação

10.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

10.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

10.9.1 O prazo de validade;

10.9.2 A data da emissão;



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 259

X

RUBRICA

- 10.9.3** Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 10.9.4** O período respectivo de execução do contrato;
- 10.9.5** O valor a pagar; e
- 10.9.6** Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 10.10.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 10.11.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.12.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 10.12.1** Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 10.12.2** Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 10.13.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.
- 10.14.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 10.15.** Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção da contratação nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.
- 10.16.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela **extinção** do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 10.17.** O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 10.18.** Os pagamentos serão realizados exclusivamente em relação aos produtos efetivamente entregues, definitivamente recebidos e correspondentes às respectivas Ordens de Fornecimento, não sendo devido qualquer pagamento pela simples existência de saldo registrado na Ata de Registro de Preços.

Forma de pagamento



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 260

4

RUBRICA

10.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

10.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.22. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.23. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Alteração ou atualização dos preços registrados

10.24. Em caso de Registro de Preços, 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 registrados, nas seguintes situações:

- a) 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;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais ou de superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) para reajustamento dos preços registrados, respeitada a anualidade e o índice previsto neste Termo de Referência.

Reajuste

10.25. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados nas hipóteses e condições previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e na regulamentação aplicável, mediante procedimento administrativo devidamente instruído.

10.26. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.27. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.28. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

10.29. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

10.30. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.



10.31. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.32. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, para Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

Forma de fornecimento

11.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios será parcelado, de acordo com as necessidades da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento, observados os quantitativos registrados e o saldo disponível na Ata de Registro de Preços.

Exigências de habilitação

11.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

11.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

11.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

11.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 262

[Handwritten signature]

RUBRICA

11.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

11.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

11.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

11.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

11.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

11.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

11.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

11.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

11.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

11.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

11.21. Balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Prazo}}$$



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 263

RUBRICA

Passivo Circulante + Passivo Não
Circulante

SG =
$$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

LC =
$$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

11.22. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 3% do valor total estimado da contratação.

11.23. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

11.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

11.25. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

11.25.1 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

11.25.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

11.26. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

11.27. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.



ESTADO DO CEARÁ
AUTARQUIA DE DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, MOBILIDADE E QUALIDADE DE VIDA
DE JERICOACOARA - ADEJERI

FOLHA: 264

[Handwritten signature]

RUBRICA

11.28. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.29. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.30. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 706.663,32 (setecentos e seis mil, seiscentos e sessenta e três reais e trinta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.