

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO

(art. 74, inciso IV, e art. 79, inciso I, da Lei n. 14.133/2021)

1. PREÂMBULO

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA INFRAESTRUTURA RODOVIÁRIA – CIDIR, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ n. 11.117.243/0001-20, com sede na Avenida Recife, n. 1710, sala 202, Bairro Santo Antônio, Pinhalzinho/SC, CEP 89.870-000, representado por seu Presidente, Sr. Alessandro Beltrame, Prefeito de Pinhalzinho/SC, por intermédio da Comissão de Contratação designada em ato próprio vigente, torna público o presente chamamento para credenciamento, regido pela Lei n. 14.133/2021, pela Resolução CIDIR n. 035/2025 e pelas disposições deste Edital.

O procedimento será conduzido de forma presencial e eletrônica, permanecendo aberto a novos interessados durante toda a sua vigência, sem prejuízo da análise periódica da documentação e da formalização das contratações por inexigibilidade de licitação, conforme art. 74, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021.

Objeto	Credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de alimentação pronta, acondicionada em embalagens tipo marmitta, e de lanches prontos, destinados às demandas do CIDIR.
Hipótese	Contratação paralela e não excludente, art. 79, inciso I, da Lei n. 14.133/2021.
Forma de envio	Presencialmente na sede administrativa do CIDIR ou pelo e-mail licitacao@cidir.com.br .
Início do recebimento	A partir da data de publicação do edital, em horário de expediente.
Vigência do edital	12 (doze) meses contados da publicação, prorrogável mediante decisão motivada e atualização das condições.
Atendimento	Quinze municípios consorciados, conforme local indicado em cada ordem de fornecimento.
Valor estimado	R\$ 244.705,25

2. DO OBJETO E DA NATUREZA DO CREDENCIAMENTO

2.1. O objeto é o credenciamento de pessoas jurídicas aptas a fornecer, sob demanda, alimentação pronta e gêneros alimentícios preparados, nas especificações, quantidades estimadas e preços máximos constantes deste Edital, do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência.

2.2. O credenciamento não se confunde com a contratação. A habilitação gera expectativa de

contratação, mas não assegura demanda mínima, exclusividade, consumo integral dos quantitativos ou remuneração sem ordem de fornecimento regularmente emitida.

2.3. A contratação decorrerá de processo de inexigibilidade de licitação fundamentado no art. 74, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021, após o credenciamento e conforme a necessidade administrativa.

2.4. A hipótese é paralela e não excludente: a Administração pretende admitir todos os interessados que satisfaçam os requisitos e aceitem os preços e as condições padronizadas, porque as frentes de trabalho são móveis e distribuídas em quinze municípios, o que inviabiliza concentrar todo o atendimento em um único fornecedor sem perda de eficiência logística.

Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de Marmitex tamanho G – alimentação pronta acondicionada em embalagem individual apropriada para alimentos, com peso líquido mínimo de 800 g, contendo no mínimo 250 g de carne bovina, suína, de frango ou peixe de primeira qualidade, arroz, feijão, massa ou outro acompanhamento, farofa, legumes ou verduras, salada e complemento variável (como maionese ou batata), preparada no mesmo dia. Inclui talheres descartáveis quando solicitado.	UNID.	7.500	R\$ 25,47	R\$191.025,00
2	Mini salgados diversos, assados ou fritos, produzidos no dia da entrega, incluindo coxinha, risoles, croquete, pastelzinho, bolinha de queijo, esfiha, enroladinho e equivalentes, com embalagem adequada.	UNID.	1.000	R\$ 1,49	R\$ 1.490,00
3	Bolo simples, sem cobertura, sabores variados, fresco, produzido no dia ou na véspera da entrega, acondicionado de modo higiênico.	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
4	Bolo simples, com cobertura, sabores variados, fresco, produzido no dia ou na véspera da entrega, acondicionado de modo higiênico.	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
5	Pão de queijo assado, fresco, peso aproximado entre 25 g e 30 g por unidade, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID.	150	R\$ 2,30	R\$ 345,00
6	Pão francês fresco, produzido no dia, unidade entre 40 g e 60 g, fornecido por quilograma.	KG	500	R\$ 16,01	R\$ 8.005,00
7	Presunto suíno cozido, fatiado, embalagem de 150 g, com rotulagem, validade e conservação conforme legislação.	UNID.	150	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00
8	Queijo muçarela fatiado, embalagem de 150 g, com rotulagem, validade e conservação conforme legislação.	UNID.	150	R\$ 12,09	R\$ 1.813,50
9	Lanche tipo cheese, preparado no dia, com pão de no mínimo 13 cm, hambúrguer de 110 g, alface, tomate, milho, ervilha, batata palha, ovo, queijo, presunto, maionese e ketchup em porções; acompanhado de refrigerante de 350 ml.	UNID.	1.500	R\$ 25,00	R\$ 37.500,00
10	Cuca recheada, sabores variados, peso aproximado de 1 kg por unidade, fresca, em embalagem adequada.	UNID.	25	R\$ 21,53	R\$ 538,25

Item	Descrição	Unid.	Qtde	Valor unitário	Valor total
11	Grostoli de nata, macio, simples, embalagem mínima de 500 g, produzido no dia, com ou sem açúcar polvilhado.	UNID.	25	R\$ 17,10	R\$ 427,50
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 244.705,25

3. DA JUSTIFICATIVA DA NOVA CONTRATAÇÃO

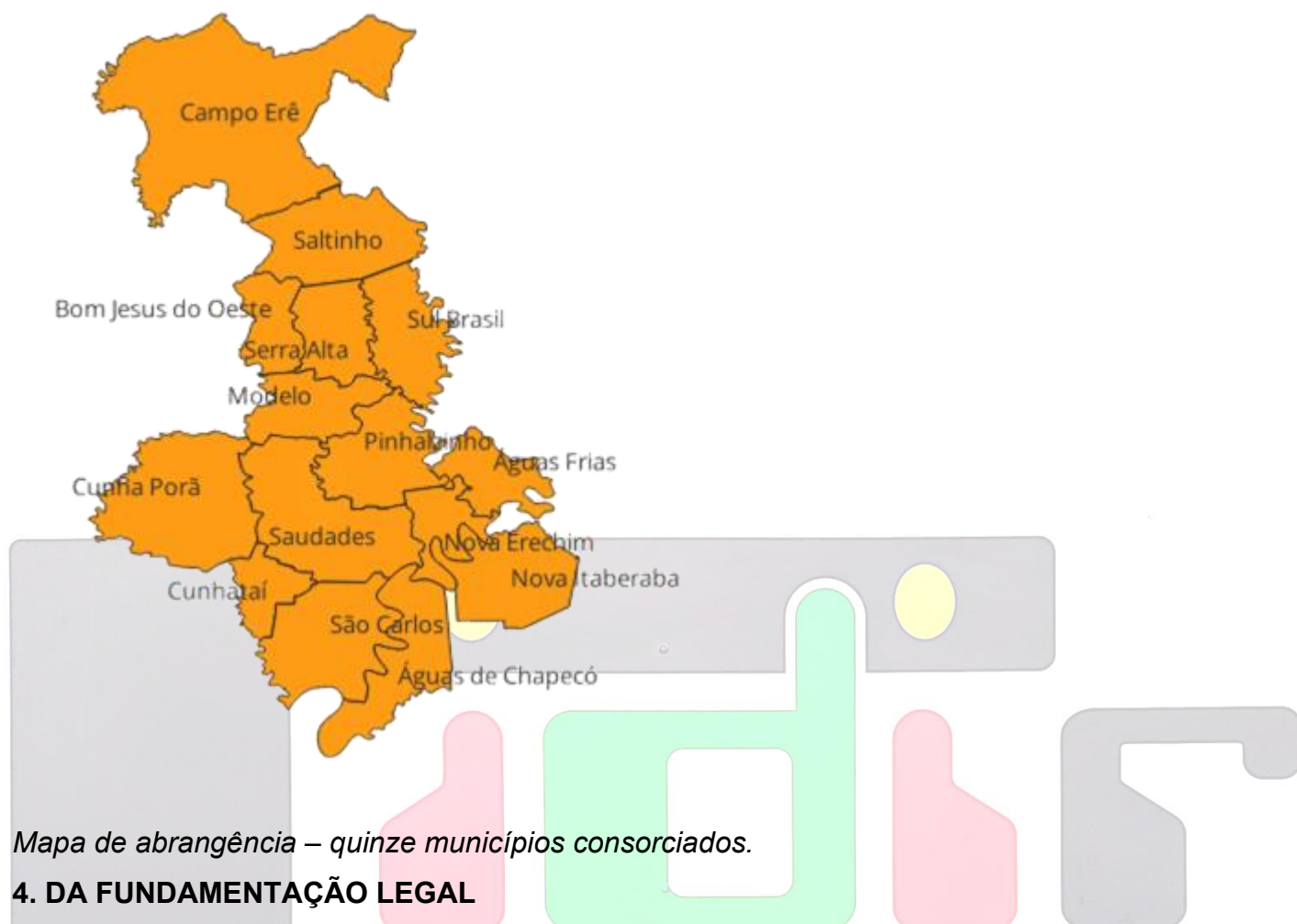
3.1. O credenciamento anterior apresentou consumo mais acelerado que o estimado. Na data-base de 15/07/2026, o saldo financeiro remanescente é de aproximadamente R\$ 20.000,00, montante insuficiente para assegurar o atendimento regular até o término originalmente projetado.

3.2. A necessidade não decorre de conveniência eventual, mas de atividade operacional contínua: as equipes do CIDIR deslocam-se diariamente entre Campo Erê, Saltinho, Serra Alta, Sul Brasil, Modelo, Pinhalzinho, Águas Frias, Nova Erechim, Nova Itaberaba, Águas de Chapecó, São Carlos, Saudades, Cunhataí, Cunha Porã e Bom Jesus do Oeste, inclusive em áreas rurais distantes.

3.3. O retorno dos servidores às suas residências para refeição é, em regra, materialmente impossível ou antieconômico. Além de ampliar o tempo improdutivo e os custos de deslocamento, a interrupção comprometeria a continuidade das obras, a segurança operacional e o cumprimento das obrigações assumidas com os municípios consorciados.

3.4. A abertura de novo procedimento, com planejamento próprio e previsão para novo ciclo de doze meses, não constitui fracionamento indevido. Trata-se de resposta a consumo efetivo superior ao inicialmente projetado, à ampliação e simultaneidade das frentes de trabalho e à necessidade de evitar solução de continuidade. Os saldos e obrigações do ajuste anterior permanecerão segregados, sem duplicidade de pagamento ou de quantitativos.

3.5. Para as marmitas, a estimativa foi elevada de 6.000 para 7.500 unidades. O acréscimo de 25% baseia-se na experiência concreta do período anterior e cria margem razoável para mobilizações simultâneas, sem impor aquisição integral.



Mapa de abrangência – quinze municípios consorciados.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. O procedimento fundamenta-se nos art. 6º, XLIII, 18, 23, 25, 72, 74, IV, 79, I, 92, 117, 155 a 163 e 164 a 168 da Lei n. 14.133/2021, bem como nos regulamentos do CIDIR aplicáveis.

4.2. O art. 79, inciso I, admite credenciamento em contratação paralela e não excludente quando viável e vantajosa a contratação simultânea em condições padronizadas. A pluralidade de fornecedores locais reduz deslocamento, preserva a temperatura e a qualidade dos alimentos e assegura cobertura regional.

4.3. Integram a fase preparatória o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência, a Pesquisa de Preços, a análise jurídica e os demais documentos do processo administrativo.

5. DA VIGÊNCIA, PUBLICIDADE E PERMANÊNCIA DO CHAMAMENTO

5.1. O edital permanecerá disponível por 12 (doze) meses, contados da sua publicação, podendo ser prorrogado mediante motivação, demonstração de interesse público e revisão dos preços e requisitos, quando necessária.

5.2. Durante a vigência, qualquer interessado poderá apresentar documentação. O CIDIR poderá realizar ciclos de análise, sem fechar o procedimento a novos credenciados.

5.3. O edital, os anexos, as decisões de credenciamento, eventuais alterações e os extratos de contratação serão divulgados no PNCP, no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina e no sítio eletrônico do CIDIR, observados os prazos legais.

6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO

6.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o edital por meio do e-mail licitacao@cidir.com.br, identificando o processo, a questão e os fundamentos.

6.2. As respostas serão divulgadas no sítio oficial em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo de prazo menor quando necessário à efetividade do chamamento.

6.3. Modificações substanciais serão publicadas pelos mesmos meios do ato original, com reabertura ou adequação de prazos quando afetarem a preparação da documentação.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E VEDAÇÕES

7.1. Poderão participar pessoas jurídicas cujo objeto social seja compatível com o fornecimento de refeições, panificação, lanches ou gêneros alimentícios preparados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, desde que cumpram os requisitos sanitários e de habilitação.

7.2. Não poderão participar, contratar ou executar o objeto, direta ou indiretamente:

- a) pessoa física ou jurídica impedida ou declarada inidônea, dentro da extensão da sanção;
- b) empresa que atue para fraudar ou contornar sanção aplicada a outra pessoa;
- c) agente público do CIDIR ou empresa com conflito de interesses nos termos da legislação;
- d) pessoa jurídica com vínculo vedado com dirigente, agente da contratação, gestor ou fiscal;
- e) empresa condenada, com trânsito em julgado, por trabalho infantil, trabalho análogo ao escravo ou contratação vedada de adolescentes, no período legal;
- f) empresas controladoras, controladas ou coligadas concorrendo entre si quando a situação comprometer a independência das manifestações;
- g) pessoa jurídica que não mantenha condições sanitárias ou de funcionamento compatíveis com o objeto.

7.3. É vedada a subcontratação integral do objeto. A utilização de transportador ou entregador sob responsabilidade do credenciado não afasta sua obrigação pela higiene, temperatura, pontualidade e integridade do alimento.

8. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

8.1. A documentação poderá ser protocolada em envelope fechado na sede do CIDIR ou enviada em arquivo PDF legível ao e-mail licitacao@cidir.com.br. No assunto, deverá constar “Credenciamento – Alimentação – Processo administrativo n. 108/2026”.

8.2. O envio eletrônico deverá conter identificação da razão social, CNPJ, endereço, telefone, responsável e município(s) em que possui condições de atender.

8.3. Documentos eletrônicos poderão ser assinados com certificado ICP-Brasil ou outro meio de assinatura eletrônica admitido pela legislação e verificável. Cópias digitalizadas serão aceitas sob responsabilidade do signatário, sem prejuízo de diligência.

8.4. O desatendimento de formalidade que não comprometa a qualificação, a autenticidade ou a compreensão não ensejará afastamento automático, podendo a Comissão sanear falhas, conforme art. 64 da Lei n. 14.133/2021.

9. DA DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

9.1. Habilitação jurídica:

- a) ato constitutivo, contrato social, estatuto ou registro empresarial vigente, com alterações ou consolidação;
- b) documento de identificação e comprovação dos poderes do representante;
- c) CNPJ ativo e objeto social compatível.

9.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) regularidade perante a Fazenda Federal e Seguridade Social;
- b) regularidade perante a Fazenda Estadual;
- c) regularidade perante a Fazenda Municipal da sede da empresa;
- d) regularidade do FGTS;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- f) inscrição estadual ou municipal pertinente, quando existente.

9.3. Qualificação econômico-financeira:

- a) certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede;
- b) quando a certidão indicar recuperação, comprovação de que o plano foi homologado e não impede a execução.

9.4. Qualificação técnica e sanitária:

- a) alvará ou licença sanitária vigente do estabelecimento;

9.5. Declarações e proposta de adesão

- a) Declaração Unificada – Anexo III;

10. DA ANÁLISE, DILIGÊNCIAS E DECISÃO

10.1. A Comissão de Contratação analisará a documentação em até 5 (cinco) dias úteis do protocolo, prazo prorrogável motivadamente em razão do volume ou da necessidade de diligência.

10.2. Serão consultados, entre outros, o CEIS, o CNEP, o cadastro de condenações por improbidade e os registros disponíveis no PNCP, observada a extensão legal das sanções.

10.3. Poderão ser solicitados esclarecimentos, complementação de informações sobre documentos já

apresentados, comprovação de condição preexistente, atualização de certidão vencida após o protocolo e correção de erro material.

10.4. A decisão indicará o credenciamento ou o não credenciamento e será comunicada ao interessado por e-mail, sem prejuízo da publicação dos atos pertinentes.

11. DOS CRITÉRIOS OBJETIVOS DE DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA

11.1. A distribuição não se dará exclusivamente pela ordem de ingresso, porque a natureza perecível do alimento e a dispersão territorial exigem compatibilidade logística. O sistema observará, cumulativamente, os seguintes critérios:

- a) compatibilidade entre o local da frente de trabalho e a área de atendimento declarada pelo credenciado;
- b) menor distância ou menor tempo de deslocamento estimado, quando relevante para conservação, temperatura e pontualidade;
- c) rodízio entre os credenciados aptos à mesma localidade, priorizando aquele com menor valor acumulado de ordens no período;
- d) capacidade e disponibilidade confirmadas para a quantidade e o horário da solicitação;
- e) em urgência ou indisponibilidade dos anteriores, convocação do credenciado apto que possa atender sem comprometer a qualidade.

11.2. O setor requisitante manterá controle de ordens, quantidades e valores por credenciado. Quando houver diferença de atendimento decorrente de localização, capacidade ou recusa justificada, o registro demonstrará o motivo, preservando transparência e impessoalidade.

11.3. O credenciado poderá recusar demanda fora da área declarada, acima de sua capacidade ou sem antecedência mínima, desde que responda prontamente. Recusas reiteradas dentro das condições aceitas poderão ensejar revisão da área de cobertura ou descredenciamento, após contraditório.

12. DO CREDENCIAMENTO, CONTRATAÇÃO E VIGÊNCIA

12.1. O credenciamento será formalizado por decisão da autoridade competente e termo próprio. A contratação ocorrerá por contrato administrativo ou instrumento equivalente, conforme a natureza e o valor das ordens.

12.2. O contrato poderá vigorar por até 12 (doze) meses, limitado ao período e às condições aprovadas no processo, e poderá ser prorrogado nos termos da Lei n. 14.133/2021 quando demonstrados interesse público, disponibilidade orçamentária e manutenção de preços vantajosos.

12.3. Antes da assinatura e durante a execução, o credenciado deverá manter todas as condições de habilitação e regularidade sanitária.

12.4. A Administração não está obrigada a contratar todos os itens com todos os credenciados, nem

a atingir o valor estimado.

13. DA EXECUÇÃO E DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

13.1. Cada fornecimento dependerá de ordem emitida pelo CIDIR, preferencialmente por meio eletrônico, com item, quantidade, local, horário, responsável pelo recebimento e informação sobre entrega ou retirada.

13.2. A solicitação será realizada, sempre que possível, com antecedência mínima de 2 (duas) horas. Pedidos de grande quantidade poderão exigir prazo maior, a ser coordenado entre o fiscal e o credenciado.

13.3. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e transportadas em embalagens e recipientes que preservem integridade, temperatura, sabor e segurança.

13.4. O cardápio das marmitas deverá variar razoavelmente ao longo da execução. Não será admitida redução da gramatura mínima, substituição sistemática da carne por embutidos de menor valor ou ausência de componentes essenciais.

13.5. Produtos industrializados deverão apresentar embalagem íntegra, identificação, lote, validade e condições de conservação. Produtos artesanais deverão ser entregues frescos e protegidos contra contaminação.

14. DO RECEBIMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE E REJEIÇÃO

14.1. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência de quantidade, embalagem, aspecto, temperatura e pontualidade. O recebimento definitivo decorrerá da verificação de conformidade e do atesto da nota fiscal.

14.2. O CIDIR poderá realizar pesagem por amostragem, registro fotográfico e inspeção das condições de transporte. Poderá solicitar informações sanitárias e permitir vistorias no estabelecimento, respeitada a competência da vigilância sanitária.

14.3. O item em desacordo será rejeitado total ou parcialmente e deverá ser substituído imediatamente ou no prazo indicado pelo fiscal, sem custo adicional. Quando a substituição não for útil em razão do horário, não haverá pagamento da parcela rejeitada, sem prejuízo de responsabilização.

14.4. A reincidência em baixa qualidade, atraso, gramatura insuficiente ou falhas sanitárias poderá ensejar suspensão de novas ordens, processo sancionador e descredenciamento.

15. DOS PREÇOS, REAJUSTE E REVISÃO

15.1. Os preços máximos são os fixados no Termo de Referência e resultam da pesquisa de preços datada de 15/07/2026. O interessado, ao se credenciar, aceita fornecê-los sem acréscimos de frete, embalagem, tributos, encargos ou outros custos ordinários.

15.2. Os preços poderão ser reajustados após o interregno mínimo legal, contado da data-base da

pesquisa, pelo IPCA ou índice que o substitua, mediante ato formal e comprovação de disponibilidade orçamentária.

15.3. A revisão para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de fato superveniente extraordinário, comprovação analítica e decisão motivada. A simples variação ordinária de insumos não gera revisão antes do prazo de reajuste.

15.4. Se a pesquisa periódica demonstrar redução relevante do mercado, o CIDIR poderá convocar os credenciados para adequação. A recusa não gera penalidade quanto a ordens futuras, mas poderá resultar em descredenciamento prospectivo, preservadas as ordens já aceitas.

16. DO PAGAMENTO E DAS RETENÇÕES

16.1. O pagamento será realizado após o recebimento definitivo, apresentação da nota fiscal e atesto, no prazo previsto no Termo de Referência e na ordem de fornecimento, observada a ordem cronológica legal.

16.2. A nota fiscal deverá discriminar item, quantidade, preço unitário, ordem de fornecimento e período. Divergências suspenderão o prazo apenas quanto à parcela controvertida.

16.3. Serão efetuadas as retenções tributárias legais, inclusive IRRF quando aplicável, cabendo ao credenciado informar seu regime tributário e apresentar documentos necessários.

16.4. Não haverá pagamento por alimento rejeitado, por quantidade não entregue ou por fornecimento sem ordem válida, salvo ratificação expressa e motivada de situação emergencial.

17. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. A autoridade competente designará gestor e fiscal por ato próprio. A indicação nominal poderá constar do contrato ou da portaria de designação, permitindo substituição sem alteração do edital.

17.2. Compete ao fiscal conferir o fornecimento, registrar ocorrências, controlar rodízio, solicitar correções e atestar as notas. Compete ao gestor acompanhar vigência, saldo, regularidade, pagamentos e providências sancionatórias.

17.3. A fiscalização não reduz a responsabilidade do credenciado pela qualidade, segurança alimentar, encargos trabalhistas, fiscais e comerciais.

18. DAS OBRIGAÇÕES DO CIDIR

- a) emitir ordens claras e informar local, quantidade e horário;
- b) aplicar os critérios objetivos de distribuição e manter registros;
- c) receber, conferir e comunicar desconformidades;
- d) pagar os fornecimentos aceitos no prazo;
- e) assegurar contraditório e ampla defesa;
- f) disponibilizar informações necessárias e indicar responsáveis pelo recebimento.

19. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

- a) fornecer estritamente conforme especificações e preços;
- b) manter condições de habilitação e licenças;
- c) garantir boas práticas, higiene, conservação e transporte;
- d) responder prontamente às ordens e informar indisponibilidade;
- d) substituir itens rejeitados;
- e) emitir documentação fiscal correta;
- f) responsabilizar-se por pessoal, insumos, veículos, tributos e danos;
- g) comunicar incidente sanitário, interdição ou fato que comprometa o atendimento;
- h) não usar o nome ou logomarca do CIDIR para publicidade sem autorização.

20. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

20.1. Os dados pessoais necessários ao credenciamento e à execução serão tratados para cumprimento de obrigação legal, execução contratual, exercício regular de direitos e demais bases aplicáveis da Lei n. 13.709/2018.

20.2. O credenciado deverá utilizar dados de servidores e contatos exclusivamente para cumprir as ordens, adotar medidas de segurança e comunicar ao CIDIR incidente relevante em até 24 (vinte e quatro) horas da ciência.

20.3. As obrigações de confidencialidade subsistem após o encerramento, pelo tempo necessário às finalidades legais e à proteção dos titulares.

21. DA SUSTENTABILIDADE E DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

21.1. A contratação produz resíduos de embalagens e restos de alimentos. Para mitigá-los, o credenciado deverá dimensionar corretamente as porções, evitar embalagens excessivas, utilizar materiais adequados e, quando disponíveis sem prejuízo sanitário, preferir opções recicláveis ou de menor impacto.

21.2. O CIDIR orientará as equipes quanto ao descarte e à segregação. Talheres descartáveis serão fornecidos apenas quando solicitados, reduzindo consumo desnecessário.

21.3. O fornecedor deverá observar regras locais de gerenciamento de resíduos e não poderá descartar óleos, efluentes ou resíduos de preparo em desacordo com a legislação.

22. DO DESCREDENCIAMENTO

22.1. O credenciado poderá solicitar descredenciamento por e-mail, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, permanecendo responsável pelas ordens já aceitas, salvo liberação expressa.

22.2. O CIDIR poderá descredenciar por perda de habilitação, descumprimento reiterado, irregularidade sanitária, recusa injustificada, fraude, aplicação de sanção incompatível, extinção da empresa ou desinteresse público motivado.

22.3. O descredenciamento por fato imputável será precedido de contraditório e ampla defesa e não

exclui sanções ou indenização.

23. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Constituem infrações as condutas do art. 155 da Lei n. 14.133/2021, incluindo inexecução parcial ou total, atraso injustificado, não manutenção das condições aceitas, declaração falsa, fraude, comportamento inidôneo e ato lesivo da Lei n. 12.846/2013.

Sanção	Hipótese geral	Parâmetro
Advertência	Inexecução parcial de menor gravidade	Aplicação escrita e registro
Multa moratória	Atraso injustificado	0,5% ao dia sobre a parcela, limitada a 10%
Multa compensatória	Inexecução ou demais infrações	até 10% da parcela ou do valor afetado, conforme gravidade
Impedimento de licitar e contratar	Infrações graves do art. 155	até 3 anos, no âmbito legal
Declaração de inidoneidade	Fraude, falsidade e infrações gravíssimas	de 3 a 6 anos

23.2. Na dosimetria serão considerados natureza, gravidade, peculiaridades, danos, agravantes, atenuantes e programa de integridade. Multa não exclui reparação integral e poderá ser descontada de créditos, cobrada administrativamente ou judicialmente.

23.3. O processo sancionador observará competência, defesa, produção de provas, análise jurídica quando exigida, recursos e publicidade nos cadastros legais.

24. DOS RECURSOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO

24.1. Das decisões de habilitação, credenciamento, descredenciamento e demais atos recorríveis caberá recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, nos termos do art. 165 da Lei n. 14.133/2021.

24.2. As contrarrazões observarão igual prazo. A autoridade que proferiu a decisão poderá reconsiderá-la ou encaminhar o recurso à autoridade superior com motivação.

24.3. Das sanções caberão os recursos ou pedidos de reconsideração dos art. 166 e 167, com efeito suspensivo nos limites do art. 168.

25. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

25.1. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses dos art. 137 a 139 da Lei n. 14.133/2021, por ato unilateral, consenso ou decisão judicial/arbitral admitida, assegurados contraditório e ampla defesa quando cabíveis.

25.2. A extinção não afasta pagamento de fornecimentos regulares, apuração de danos, multas e demais efeitos.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. O interessado é responsável por acompanhar publicações e manter e-mail e telefone

atualizados.

26.2. Os quantitativos são estimativos e poderão variar conforme frentes de serviço, condições climáticas, cronogramas dos municípios e disponibilidade orçamentária.

26.3. A autoridade poderá revogar o procedimento por conveniência e oportunidade decorrente de fato superveniente, ou anulá-lo por ilegalidade, observada a manifestação dos interessados quando exigível.

26.4. Casos omissos serão resolvidos com base na Lei n. 14.133/2021, nos regulamentos do CIDIR e nos princípios da administração pública.

26.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Pinhalzinho/SC para questões não solucionadas administrativamente, ressalvadas competências legais.

Pinhalzinho/SC, 07 de agosto de 2026.

ALESSANDRO
BELTRAME:
96080191920

Eu sou o autor deste documento
2026-08-10 14:09:28

ALESSANDRO BELTRAME
Presidente do CIDIR-Gestão 2026

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N. 039/2026

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O CIDIR executa serviços de infraestrutura rodoviária, pavimentação, drenagem, sinalização, manutenção e atividades correlatas em quinze municípios consorciados. As equipes operacionais permanecem deslocadas da sede e de suas residências durante a jornada, frequentemente em comunidades rurais, rodovias municipais e frentes sem estrutura de alimentação.

A inexistência de fornecimento de refeição obrigaria retornos longos, dispersaria as equipes e aumentaria custos com combustível, veículos e horas improdutivas. Em determinados trechos, o intervalo disponível sequer permitiria deslocamento até a residência e retorno seguro dentro da jornada. A alimentação no local é, portanto, condição material para continuidade e eficiência do serviço público.

O saldo do credenciamento anterior, aproximadamente R\$ 20.000,00 em 15/07/2026, demonstra que o consumo real foi superior à previsão. A Administração deve preparar nova contratação antes do esgotamento, evitando descontinuidade e contratação emergencial por falta de planejamento.

Os lanches também atendem pausas operacionais, jornadas prolongadas, reuniões técnicas e assembleias com representantes dos municípios. O fornecimento deve ser flexível e territorialmente distribuído.



Figura – distribuição territorial do CIDIR.

2. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do CIDIR, especialmente

ao Plano de Contratações Anual – PCA 2026, aprovado pela Resolução CIDIR n. 004/2026, que contempla expressamente a realização de credenciamento/chamamento público de empresas especializadas no fornecimento de alimentação pronta, acondicionada em embalagens tipo marmita, bem como lanches prontos, destinados ao atendimento das demandas de consumo dos colaboradores do CIDIR.

O PCA 2026 também contempla previsão anterior de credenciamento de pessoas jurídicas para a prestação de serviços de fornecimento de marmitas, demonstrando que a necessidade integra o planejamento das contratações do Consórcio e está vinculada à continuidade de suas atividades institucionais e operacionais.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se compatível com o planejamento administrativo do CIDIR, contribuindo para a organização prévia das demandas, a racionalização das contratações e a continuidade do atendimento das equipes e colaboradores que atuam nas atividades do Consórcio.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos técnicos, sanitários, operacionais e administrativos compatíveis com o fornecimento de alimentação pronta e gêneros alimentícios preparados, de modo a assegurar qualidade, segurança alimentar, pontualidade e capacidade de atendimento às diferentes frentes de trabalho do CIDIR.

Os interessados deverão ser pessoas jurídicas legalmente constituídas, com atividade econômica compatível com o fornecimento de refeições, lanches, produtos de panificação ou gêneros alimentícios preparados, mantendo durante a execução as condições de habilitação e regularidade exigidas. Deverão, ainda, possuir licença sanitária e demais autorizações de funcionamento quando legalmente exigíveis, bem como observar boas práticas de manipulação, preparo, acondicionamento, conservação e transporte dos alimentos.

Considerando que as demandas poderão ocorrer nos municípios consorciados e em diferentes frentes operacionais, o credenciado deverá possuir capacidade efetiva de atendimento na área territorial por ele declarada, observando os locais e horários estabelecidos em cada ordem de fornecimento. O transporte deverá preservar a higiene, a integridade, a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos até o efetivo recebimento.

Os alimentos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações, composição, gramaturas, quantidades e padrões mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, devendo ser frescos e produzidos nos prazos estabelecidos para cada item. No caso das marmitas, por exemplo, deverá ser observada a gramatura mínima e a composição previamente definida, com preparo no mesmo dia do fornecimento.

Os credenciados deverão aceitar os preços padronizados fixados pela Administração, não havendo competição por preço entre os habilitados, e o fornecimento somente ocorrerá mediante prévia solicitação ou ordem regularmente emitida pelo CIDIR. A regulamentação interna exige que o chamamento estabeleça valor, cronograma, parâmetros mínimos de qualidade e os requisitos necessários ao credenciamento.

Deverá ser assegurada capacidade de resposta às solicitações, inclusive para a substituição, sem custos adicionais ao CIDIR, de alimentos ou produtos entregues em desconformidade, deteriorados, com embalagem inadequada, gramatura insuficiente ou que não atendam às condições estabelecidas.

O recebimento ficará condicionado à conferência dos itens fornecidos.

Será vedada a subcontratação integral do objeto. A eventual utilização de entregadores ou transportadores não afastará a responsabilidade integral do credenciado pela qualidade, higiene, temperatura, integridade e pontualidade do fornecimento.

Esses requisitos destinam-se a assegurar que o credenciamento resulte em uma rede de fornecedores apta a atender, de forma contínua e territorialmente distribuída, às necessidades operacionais e administrativas do CIDIR, com observância dos padrões sanitários, de qualidade e de eficiência exigidos para a contratação.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

A estimativa dos quantitativos foi elaborada com base no histórico de consumo do credenciamento anterior, na quantidade de equipes do CIDIR, na existência simultânea de frentes de trabalho distribuídas entre os municípios consorciados e na necessidade de manter margem operacional suficiente para atendimento das demandas durante o período estimado da contratação.

O histórico recente demonstrou consumo superior ao inicialmente projetado, com redução antecipada do saldo financeiro do credenciamento anterior, evidenciando a necessidade de revisão dos quantitativos para o novo período. Por esse motivo, o principal item da contratação, correspondente ao fornecimento de marmitex tamanho G, foi estimado em 7.500 unidades, em substituição às 6.000 unidades anteriormente previstas, representando acréscimo de 1.500 unidades, equivalente a 25%.

A quantidade estimada considera, ainda, que as equipes operacionais permanecem deslocadas durante a jornada, inclusive em comunidades rurais e frentes de trabalho afastadas, circunstância que torna necessário o fornecimento de alimentação nos próprios locais de execução dos serviços. O dimensionamento procura, assim, evitar insuficiência de saldo e eventual descontinuidade do atendimento.

Para os demais itens — salgados, bolos, pão de queijo, pão francês, presunto, queijo, lanches, cuca e grostoli — foram considerados o consumo eventual associado às atividades administrativas e

operacionais, pausas das equipes, jornadas prolongadas, reuniões técnicas, assembleias e demais eventos institucionais, observando-se o histórico e a expectativa de utilização durante a vigência.

A estimativa consolidada é a seguinte:

Item	Descrição resumida	Unid.	Qtde estimada
1	Marmitex tamanho G	UNID.	7.500
2	Mini salgados diversos	UNID.	1.000
3	Bolo simples sem cobertura	KG	25
4	Bolo simples com cobertura	KG	25
5	Pão de queijo	UNID.	150
6	Pão francês	KG	500
7	Presunto suíno cozido fatiado – 150 g	UNID.	150
8	Queijo muçarela fatiado – 150 g	UNID.	150
9	Lanche tipo cheese com refrigerante	UNID.	1.500
10	Cuca recheada	UNID.	25
11	Grostoli de nata – embalagem mínima de 500 g	UNID.	25

Os quantitativos possuem natureza estimativa, destinando-se ao planejamento e dimensionamento da contratação, não constituindo obrigação de aquisição integral pelo CIDIR. As contratações e os pagamentos ocorrerão somente conforme a necessidade efetivamente verificada e mediante emissão das respectivas ordens de fornecimento, preservando-se a flexibilidade própria do sistema de credenciamento.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ALTERNATIVAS

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas alternativas disponíveis no mercado, avaliando-se especialmente a capacidade de atendimento das frentes de trabalho distribuídas nos municípios consorciados, a logística de fornecimento, o controle administrativo, a economicidade e a qualidade dos alimentos.

Foram analisadas as seguintes soluções:

Alternativa	Análise
Restaurante ou cozinha própria do CIDIR	Exigiria estrutura física apropriada, equipamentos, licenças sanitárias, aquisição e controle de estoque, contratação e gestão de pessoal e demais custos permanentes. Além disso, não solucionaria adequadamente a necessidade de atendimento das equipes que atuam

Alternativa	Análise
	em frentes móveis e territorialmente dispersas. Alternativa não recomendada.
Contratação de fornecedor único mediante licitação competitiva	A concentração do fornecimento em uma única empresa poderia reduzir a cobertura territorial, aumentar os custos de transporte e dificultar o atendimento simultâneo das equipes distribuídas pelos quinze municípios consorciados. Alternativa não recomendada.
Reembolso individual de despesas com alimentação aos servidores	Apresentaria dificuldades de padronização, comprovação, fiscalização e controle das despesas, além de não assegurar a existência de estabelecimento disponível nas proximidades das frentes de trabalho. Alternativa não recomendada como solução regular.
Credenciamento paralelo e não excludente de fornecedores	Permite a participação de fornecedores localizados nos diferentes municípios ou regiões de atendimento, com preços previamente padronizados, distribuição objetiva das demandas e possibilidade de ingresso de novos interessados durante a vigência. Alternativa recomendada.

Diante das características da demanda, o credenciamento de múltiplos fornecedores, sob a forma de contratação paralela e não excludente, apresenta-se como a solução mais adequada. O mercado de restaurantes, lanchonetes, padarias e estabelecimentos que fornecem alimentação preparada é descentralizado, tornando a localização do fornecedor elemento relevante para a eficiência da contratação.

A existência de diversos credenciados possibilita que as ordens de fornecimento sejam direcionadas conforme a localização das equipes e a capacidade de atendimento declarada pelos fornecedores, reduzindo deslocamentos e riscos de atraso e contribuindo para a preservação da qualidade, integridade e temperatura adequada dos alimentos.

Sob o aspecto econômico, a solução também se mostra vantajosa porque evita que um único fornecedor tenha de incorporar ao preço os custos logísticos necessários para atender toda a área de abrangência do CIDIR. O credenciamento é tecnicamente adequado diante da pulverização do mercado local e economicamente vantajoso pela redução dos deslocamentos e dos efeitos da logística regional sobre os preços.

Assim, recomenda-se a adoção do credenciamento paralelo e não excludente, com preços padronizados pela Administração e contratação conforme a necessidade efetiva do CIDIR, por constituir a alternativa que melhor concilia cobertura territorial, continuidade do fornecimento, eficiência logística, economicidade e qualidade dos alimentos.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços com data-base

de 15/07/2026, estruturada mediante cesta de preços, priorizando-se contratações públicas recentes e sistemas oficiais, complementados por fontes especializadas ou de domínio amplo e pelo histórico contratual do próprio CIDIR.

Como critério predominante para definição dos valores de referência, adotou-se a mediana dos preços pesquisados, por apresentar maior resistência à influência de valores extremos e melhor adequação às diferenças de escala, localização e condições logísticas existentes entre os paradigmas analisados. Para itens específicos, foram utilizados, conforme a disponibilidade e a consistência das referências obtidas, o menor preço válido, a mediana ajustada por coerência técnica ou a atualização do preço histórico, sempre mediante justificativa individualizada.

A estimativa consolidada da contratação é a seguinte:

Item	Descrição resumida	Unid.	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
1	Marmitex tamanho G	UNID.	7.500	R\$ 25,47	R\$ 191.025,00
2	Mini salgados diversos	UNID.	1.000	R\$ 1,49	R\$ 1.490,00
3	Bolo simples sem cobertura	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
4	Bolo simples com cobertura	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
5	Pão de queijo	UNID.	150	R\$ 2,30	R\$ 345,00
6	Pão francês	KG	500	R\$ 16,01	R\$ 8.005,00
7	Presunto suíno cozido fatiado – 150 g	UNID.	150	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00
8	Queijo muçarela fatiado – 150 g	UNID.	150	R\$ 12,09	R\$ 1.813,50
9	Lanche tipo cheese com refrigerante	UNID.	1.500	R\$ 25,00	R\$ 37.500,00
10	Cuca recheada	UNID.	25	R\$ 21,53	R\$ 538,25
11	Grostoli de nata – embalagem mínima de 500 g	UNID.	25	R\$ 17,10	R\$ 427,50
	VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 244.705,25

Os quantitativos e valores acima resultam na estimativa global de R\$ 244.705,25 (duzentos e quarenta e quatro mil, setecentos e cinco reais e vinte e cinco centavos).

A pesquisa considerou as características específicas da contratação, especialmente o fornecimento parcelado e sob demanda, a ausência de garantia de consumo integral, a variação dos locais de atendimento entre os municípios consorciados, a necessidade de fornecimento de alimentos frescos e as exigências de composição, gramatura, acondicionamento e logística.

Em relação ao item de maior relevância econômica, correspondente ao fornecimento de marmitex tamanho G, a pesquisa apontou como valor adotado R\$ 25,47 por unidade, definido pela mediana dos paradigmas pesquisados. Para a quantidade estimada de 7.500 unidades, o valor correspondente é de R\$ 191.025,00.

O valor global possui natureza exclusivamente estimativa, destinando-se ao planejamento, dimensionamento e definição dos preços padronizados do credenciamento. Não haverá obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, nem garantia de faturamento aos credenciados, sendo os pagamentos realizados somente em relação aos itens efetivamente solicitados, fornecidos, recebidos e aceitos pelo CIDIR.

A memória de cálculo, as fontes consultadas, os critérios de tratamento dos preços e as justificativas individualizadas de cada item encontram-se detalhados no Relatório de Pesquisa de Preços integrante do processo administrativo, permitindo a rastreabilidade e a verificação da formação do valor estimado da contratação.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de chamamento público permanente para credenciamento de pessoas jurídicas aptas ao fornecimento parcelado e sob demanda de alimentação pronta, marmitas, lanches e demais gêneros alimentícios preparados, conforme as especificações, quantidades estimadas, preços padronizados e condições estabelecidas no Edital, no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento.

O procedimento compreenderá a publicação do chamamento, a análise da documentação e habilitação dos interessados, a identificação da área territorial em que cada fornecedor possui capacidade de atendimento e a posterior formalização das contratações decorrentes do credenciamento. As demandas serão encaminhadas conforme a necessidade efetiva do CIDIR e a localização das frentes de trabalho, mediante emissão de ordens de fornecimento.

O atendimento poderá ocorrer nos quinze municípios consorciados, de acordo com o local indicado em cada ordem, permitindo que a Administração utilize fornecedores locais ou regionalmente próximos às equipes, de modo a reduzir deslocamentos e preservar as condições adequadas dos alimentos.

A execução envolverá o preparo, acondicionamento e fornecimento dos alimentos conforme as especificações de cada item, devendo ser preservadas a higiene, gramatura, qualidade, integridade e temperatura adequada até o recebimento. O fornecimento somente gerará obrigação após ordem válida emitida pelo CIDIR, e o credenciado deverá cumprir integralmente a solicitação aceita.

No momento da entrega, os produtos serão conferidos pela Administração. Os itens que apresentarem desconformidade com as especificações ou condições exigidas poderão ser rejeitados, devendo ser substituídos sem custos adicionais ao CIDIR. O pagamento será realizado somente pelas quantidades efetivamente fornecidas, recebidas e aceitas, mediante nota fiscal regular e respectivo atesto.

A gestão da solução compreenderá também o controle das ordens de fornecimento, do saldo contratual, da distribuição das demandas e do desempenho dos credenciados, cabendo ao gestor e

ao fiscal acompanhar a regularidade da execução, registrar ocorrências e adotar as providências necessárias diante de eventuais irregularidades.

Por se tratar de alimentos perecíveis, embora o ciclo de vida do objeto seja curto, a solução exige controle desde a origem e preparação dos insumos até o acondicionamento, transporte, recebimento e descarte das embalagens, incorporando requisitos sanitários, ambientais e de rastreabilidade.

Assim, a solução contempla todo o ciclo da contratação: credenciamento dos fornecedores, formalização das contratações, emissão das ordens, fornecimento conforme a demanda, recebimento e conferência, substituição de desconformidades, pagamento pelo consumo efetivo, fiscalização, monitoramento do desempenho e, quando cabível, descredenciamento e aplicação de sanções, proporcionando flexibilidade e continuidade ao atendimento das necessidades do CIDIR.

8. PARCELAMENTO

A contratação será parcelada por itens, permitindo que os interessados se credenciem para os itens que tenham capacidade de fornecer e para as áreas em que possam efetivamente atender às demandas do CIDIR.

Dentro de cada item, as solicitações poderão ser distribuídas entre os credenciados aptos, conforme os critérios objetivos estabelecidos no edital e considerando, entre outros aspectos, a localização da frente de trabalho, a área de atendimento declarada pelo fornecedor e sua capacidade de execução. O parcelamento mostra-se vantajoso porque amplia a participação de fornecedores, especialmente estabelecimentos locais e regionais, e permite que cada ordem de fornecimento seja direcionada de forma compatível com a localização das equipes do CIDIR. Dessa forma, evita-se a formação de lotes fechados que obriguem uma única empresa a atender toda a área de abrangência do Consórcio.

A adoção dessa sistemática também contribui para reduzir deslocamentos, facilitar o atendimento simultâneo das diferentes frentes de trabalho e preservar a qualidade e a temperatura dos alimentos, sem impor à Administração obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.

Assim, recomenda-se o parcelamento por itens, com distribuição das demandas entre os credenciados habilitados, por ser a solução mais compatível com a natureza do objeto, com a dispersão territorial das atividades do CIDIR e com a busca pela ampliação da participação e eficiência logística.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar a continuidade das atividades operacionais e administrativas do CIDIR, evitando interrupções excessivas das frentes de trabalho em razão do deslocamento das equipes para realização das refeições.

Espera-se, ainda, reduzir deslocamentos desnecessários, com consequente diminuição do consumo

de combustível, do uso de veículos e do tempo improdutivo dos colaboradores, preservando a produtividade, a saúde e a segurança das equipes que atuam nos municípios consorciados.

A adoção do credenciamento também busca garantir cobertura territorial adequada nos quinze municípios consorciados, mediante a utilização de fornecedores locais ou regionais aptos a atender as demandas conforme a localização de cada frente de trabalho.

Outro resultado pretendido é assegurar maior eficiência econômica e administrativa, com pagamento apenas pelos quantitativos efetivamente fornecidos e aceitos, utilização de preços padronizados e maior controle sobre as ordens de fornecimento e o saldo da contratação.

Por fim, a solução visa reduzir o risco de descontinuidade do fornecimento e de necessidade de contratações emergenciais, promovendo maior previsibilidade, planejamento e regularidade no atendimento das necessidades do CIDIR.

Esses resultados estão expressamente alinhados à continuidade das obras, redução de deslocamentos e consumo de combustível, preservação da produtividade, saúde e segurança, cobertura regional, pagamento pelo consumo efetivo, controle de preços e redução do risco de contratação emergencial.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

Antes da formalização das contratações decorrentes do credenciamento, o CIDIR deverá adotar as providências administrativas necessárias para assegurar a regular instrução do processo e a adequada execução do objeto.

Deverão ser concluídas e aprovadas a pesquisa de preços, a definição dos preços padronizados e a correspondente reserva de dotação orçamentária, em compatibilidade com a estimativa da contratação e com a disponibilidade financeira do Consórcio.

A Administração deverá, ainda, designar gestor e fiscal da contratação, responsáveis pelo acompanhamento da execução, controle das ordens de fornecimento, conferência dos produtos, registro de ocorrências, controle de saldo e demais providências relacionadas à gestão contratual.

Também deverá ser organizada sistemática de controle da distribuição das demandas entre os credenciados, com registro do atendimento, saldo utilizado e capacidade de fornecimento, observando os critérios objetivos estabelecidos no edital.

Recomenda-se a padronização dos documentos operacionais, especialmente das ordens de fornecimento e dos registros de recebimento, contendo, no mínimo, identificação do item, quantidade, local, horário, fornecedor responsável e servidor encarregado da conferência.

As equipes do CIDIR responsáveis pelo recebimento deverão ser orientadas quanto à verificação da quantidade, qualidade, integridade, gramatura, temperatura e conformidade dos alimentos, bem como

quanto ao registro e à comunicação de eventuais desconformidades e ao descarte adequado das embalagens.

Por fim, deverá ser providenciada a publicação do edital de chamamento público e a manutenção de canal formal de comunicação com os interessados e credenciados, permitindo o recebimento de documentos, solicitações, esclarecimentos e demais comunicações relacionadas ao procedimento.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A presente contratação possui relação direta com as atividades operacionais e administrativas desenvolvidas pelo CIDIR, especialmente com a execução de obras e serviços de infraestrutura rodoviária nos municípios consorciados, uma vez que o fornecimento de alimentação atende às equipes deslocadas para as diferentes frentes de trabalho.

Também se relaciona com reuniões técnicas, assembleias, atividades administrativas e demais situações institucionais em que haja necessidade de fornecimento de refeições, lanches ou gêneros alimentícios preparados aos colaboradores e participantes autorizados.

Apesar dessa relação funcional, não foram identificadas contratações que constituam dependência técnica ou condição indispensável para a execução do presente objeto. O credenciamento de fornecedores de alimentação possui execução autônoma, embora dê suporte às demais atividades e contratos do CIDIR.

Dessa forma, as contratações correlatas são aquelas vinculadas à execução das obras, serviços e demais atividades institucionais do Consórcio, sem que haja necessidade de contratação conjunta ou interdependência contratual com o fornecimento de alimentação.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação poderá gerar impactos ambientais principalmente em razão da utilização de embalagens descartáveis, talheres, copos, sacolas e demais materiais empregados no acondicionamento e fornecimento dos alimentos, bem como pela geração de resíduos orgânicos decorrentes de eventual sobra de refeições.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizadas, sempre que compatíveis com as condições sanitárias e operacionais do fornecimento, embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, evitando-se o uso excessivo e desnecessário de materiais descartáveis.

Os credenciados deverão observar o adequado acondicionamento dos alimentos, utilizando embalagens em quantidade suficiente para garantir higiene, integridade e segurança alimentar, sem emprego desproporcional de materiais.

O CIDIR deverá orientar suas equipes quanto ao descarte correto e à segregação dos resíduos,

especialmente embalagens, materiais recicláveis e resíduos orgânicos, observando as condições disponíveis nos locais de atendimento e nas frentes de trabalho.

Também deverá ser evitado o desperdício de alimentos por meio do planejamento das quantidades solicitadas em cada ordem de fornecimento, buscando compatibilizar os pedidos com o número efetivo de pessoas a serem atendidas.

A utilização de fornecedores próximos às frentes de trabalho constitui, ainda, medida ambientalmente favorável, pois tende a reduzir deslocamentos, consumo de combustível e emissões associadas ao transporte dos alimentos.

Dessa forma, embora não sejam identificados impactos ambientais de elevada magnitude, a execução deverá incorporar práticas de redução de resíduos, consumo consciente de materiais, prevenção ao desperdício e destinação ambientalmente adequada das embalagens e demais resíduos gerados.

13. RISCOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação apresenta riscos operacionais, sanitários, logísticos e administrativos que deverão ser acompanhados durante toda a execução, de modo a reduzir a possibilidade de descontinuidade do fornecimento e de prejuízos às atividades do CIDIR.

Entre os principais riscos identificados estão a indisponibilidade de fornecedor em determinado município ou frente de trabalho, atrasos na entrega, incapacidade de atendimento simultâneo de diferentes equipes, fornecimento de alimentos em quantidade inferior à solicitada ou recusa injustificada após a aceitação da ordem de fornecimento.

Também constitui risco relevante a entrega de alimentos em desconformidade com as especificações, incluindo problemas de higiene, temperatura inadequada, gramatura inferior à exigida, embalagem danificada, alimento deteriorado, validade irregular ou composição diversa da solicitada, situações que poderão comprometer a segurança alimentar dos usuários.

Há, ainda, risco de concentração excessiva das demandas em poucos credenciados, o que pode reduzir a efetividade do modelo de credenciamento e aumentar a vulnerabilidade da Administração em caso de indisponibilidade de determinado fornecedor.

No campo administrativo, devem ser considerados riscos relacionados à ausência de controle adequado das ordens de fornecimento, falhas no registro das entregas, pagamento por quantidade não efetivamente recebida, perda de controle do saldo contratual e manutenção de fornecedor que deixe de atender às condições de habilitação ou às exigências sanitárias.

Como medidas de tratamento dos riscos, deverão ser adotadas, entre outras, as seguintes providências: manutenção de pluralidade de credenciados, definição objetiva das áreas de atendimento, emissão formal de ordens de fornecimento, confirmação prévia da capacidade de atendimento, fiscalização no momento da entrega, registro de ocorrências, substituição imediata de

itens desconformes, controle do saldo e do desempenho dos fornecedores e aplicação das medidas de descredenciamento ou sanções quando cabíveis.

A distribuição das demandas entre fornecedores aptos e territorialmente próximos às frentes de trabalho também constitui mecanismo de mitigação, pois reduz o risco de atraso, melhora a logística e amplia a capacidade de resposta da contratação.

Dessa forma, os riscos identificados são considerados administráveis e compatíveis com a contratação, desde que mantidos mecanismos adequados de controle, fiscalização, acompanhamento dos credenciados e pronta atuação diante de eventuais falhas na execução.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação é necessária, adequada e viável, atendendo ao interesse público e às necessidades operacionais e administrativas do CIDIR.

A solução por meio de credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento parcelado e sob demanda de alimentação pronta, marmitas, lanches e demais gêneros alimentícios preparados mostra-se compatível com a dinâmica de atuação do Consórcio, especialmente em razão da distribuição das equipes entre os municípios consorciados e da necessidade de atendimento em diferentes frentes de trabalho.

O modelo de credenciamento paralelo e não excludente permite ampliar a rede de fornecedores, favorecer o atendimento local ou regional, reduzir deslocamentos, preservar a qualidade dos alimentos e conferir maior flexibilidade à Administração, sem gerar obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.

Também se verifica que os riscos identificados são controláveis mediante adequada fiscalização, emissão formal das ordens de fornecimento, controle dos quantitativos, acompanhamento do desempenho dos credenciados, exigência de conformidade sanitária e adoção das medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento.

Assim, considerando a necessidade demonstrada, o levantamento das alternativas, a estimativa dos quantitativos, os requisitos definidos, os resultados pretendidos e as medidas de controle previstas, opina-se pela viabilidade da contratação e pelo prosseguimento do procedimento de credenciamento, com a elaboração dos demais documentos da fase preparatória e posterior publicação do chamamento público, nos termos da Lei n.14.133/2021 e da regulamentação interna do CIDIR.

Pinhalzinho/SC, 15 de julho de 2026.

LEANDRO WEBERICH:

02990035907

Eu sou o autor deste documento
2026-08-10 14:09:54

LEANDRO WEBERICH

Diretor do CIDIR – Responsável pelo ETP

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA N. 068/2026

1. Definição do objeto

Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no fornecimento parcelado e sob demanda de alimentação pronta, marmitas, lanches e demais gêneros alimentícios preparados, destinados ao atendimento dos colaboradores do CIDIR em atividades operacionais, frentes de trabalho, reuniões, assembleias e demais demandas institucionais, conforme especificações, quantidades estimadas, preços padronizados e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

O fornecimento compreenderá os itens definidos neste instrumento, incluindo marmitex, mini salgados, bolos, pão de queijo, pão francês, frios, lanche tipo cheese, cuca e grostoli, observadas as especificações técnicas, gramaturas, condições de preparo, acondicionamento, higiene, qualidade e demais requisitos aplicáveis a cada item.

A contratação será realizada por meio de credenciamento, em regime de contratação paralela e não excludente, possibilitando a habilitação de múltiplos fornecedores aptos a atender às demandas do CIDIR nos municípios consorciados, mediante ordens de fornecimento emitidas conforme a necessidade efetiva da Administração.

Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo, não gerando obrigação de consumo integral, sendo devidos pagamentos exclusivamente pelos itens efetivamente solicitados, fornecidos, recebidos e aceitos pelo CIDIR.

2. FUNDAMENTAÇÃO E NECESSIDADE

A contratação é necessária para assegurar o fornecimento regular de alimentação aos colaboradores do CIDIR que atuam em frentes de trabalho distribuídas nos municípios consorciados, frequentemente em comunidades rurais, rodovias municipais e locais afastados da sede administrativa e das respectivas residências.

A natureza das atividades desenvolvidas pelo Consórcio — especialmente serviços de infraestrutura rodoviária, pavimentação, drenagem, sinalização, manutenção e atividades correlatas — exige o deslocamento e a permanência das equipes nos locais de execução durante a jornada. Nessas circunstâncias, o retorno dos colaboradores às suas residências para realização das refeições implicaria aumento dos deslocamentos, consumo de combustível, utilização de veículos e horas improdutivas, podendo comprometer a continuidade e a eficiência dos serviços públicos executados pelo CIDIR.

A necessidade também é evidenciada pelo histórico de consumo da contratação anterior, que apresentou utilização superior à estimada, tornando necessária a preparação de novo procedimento

antes do esgotamento do saldo disponível, de modo a evitar descontinuidade no fornecimento e contratação emergencial decorrente de insuficiência de planejamento.

Além das refeições destinadas às equipes operacionais, a contratação contempla lanches e demais gêneros alimentícios preparados para atendimento de pausas operacionais, jornadas prolongadas, reuniões técnicas, assembleias e outras atividades institucionais, razão pela qual o fornecimento deve possuir flexibilidade e capacidade de atendimento territorialmente distribuída.

A solução adotada consiste no credenciamento de múltiplos fornecedores, permitindo atendimento conforme a localização das demandas e das frentes de trabalho, com fornecimento parcelado e sob demanda, preços padronizados e pagamento somente pelos quantitativos efetivamente solicitados, entregues e aceitos. Essa sistemática busca ampliar a cobertura territorial, reduzir custos logísticos e assegurar continuidade ao atendimento.

A contratação encontra-se, ainda, inserida no planejamento institucional do CIDIR, cujo Plano de Contratações Anual para o exercício de 2026 foi aprovado pela Resolução n. 004/2026, observada a existência de disponibilidade orçamentária e financeira.

Dessa forma, a contratação mostra-se indispensável para proporcionar suporte adequado às atividades operacionais e administrativas do Consórcio, preservar a produtividade das equipes, reduzir deslocamentos desnecessários e assegurar a continuidade dos serviços executados pelo CIDIR.

3. REQUISITOS DO FORNECIMENTO

O fornecimento deverá observar integralmente as especificações técnicas, sanitárias e de qualidade estabelecidas neste Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento, assegurando que os alimentos sejam entregues em condições adequadas para consumo.

Para as marmitas, deverá ser observado peso líquido mínimo de 800 g, contendo no mínimo 250 g de carne bovina, suína, de frango ou peixe, além dos demais acompanhamentos definidos na especificação do item.

Os alimentos deverão ser frescos, próprios para consumo e sem sinais de deterioração, devendo ser preparados, manipulados, acondicionados, armazenados e transportados de acordo com as normas sanitárias aplicáveis e com as boas práticas pertinentes à atividade.

As embalagens deverão ser apropriadas para contato com alimentos, resistentes e adequadas à preservação da higiene, integridade e qualidade dos produtos durante o transporte e até o efetivo recebimento pelo CIDIR. O transporte deverá ocorrer de forma protegida e em condições que preservem temperatura segura e adequada ao tipo de alimento fornecido.

Deverá ser assegurada variação adequada do cardápio, especialmente quanto às refeições fornecidas de forma recorrente, evitando repetição excessiva e preservando as especificações mínimas

estabelecidas para cada item.

Os produtos industrializados deverão apresentar rotulagem, prazo de validade e condições de conservação regulares, de acordo com a legislação aplicável. Os talheres descartáveis serão fornecidos quando expressamente solicitados pelo CIDIR.

O fornecedor deverá manter condições sanitárias e de funcionamento compatíveis com o objeto, incluindo licenças, alvarás e autorizações necessárias ao preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos.

A empresa deverá possuir capacidade de atendimento compatível com a área territorial declarada, mantendo canal de comunicação ativo durante os horários de atendimento e comunicando imediatamente qualquer circunstância que possa comprometer o prazo, a quantidade ou a qualidade do fornecimento.

Será vedada a subcontratação integral do objeto. A utilização de transportadores ou entregadores não afastará a responsabilidade do credenciado pela higiene, temperatura, pontualidade, integridade e qualidade dos alimentos fornecidos.

4. MODELO DE EXECUÇÃO

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de ordem de fornecimento pelo CIDIR, de acordo com a necessidade efetiva das equipes, atividades administrativas, reuniões, assembleias ou demais ações institucionais.

A ordem de fornecimento será encaminhada ao contato indicado pelo credenciado, que deverá confirmar o recebimento e a disponibilidade para atendimento. O fornecimento ocorrerá no local e horário informados pelo CIDIR, podendo haver entrega pelo fornecedor ou retirada pela Administração, conforme definido em cada solicitação.

Os pedidos serão emitidos, preferencialmente, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, sem prejuízo de programação prévia semanal quando se tratar de frentes de trabalho de maior porte ou demandas previamente conhecidas.

Os locais de fornecimento estarão situados dentro dos quinze municípios consorciados, e cada credenciado será convocado somente para atendimento em local compatível com a área de cobertura por ele declarada e aceita, salvo quando houver concordância expressa para atendimento extraordinário em local diverso.

O fornecedor deverá manter canal de comunicação ativo durante o horário de atendimento informado, respondendo às solicitações do CIDIR e comunicando imediatamente qualquer fato que possa comprometer o cumprimento do prazo, a quantidade solicitada ou a qualidade dos alimentos.

Os alimentos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas, respeitando integralmente as

especificações, gramaturas, condições de higiene, qualidade, temperatura, acondicionamento e demais exigências previstas neste Termo de Referência.

No momento do recebimento, o CIDIR realizará a conferência dos produtos. Os alimentos que apresentarem desconformidade, quantidade inferior, peso inadequado, embalagem danificada, temperatura imprópria, sinais de deterioração ou qualquer outra irregularidade poderão ser recusados, devendo o fornecedor providenciar sua substituição sem custo adicional, no prazo determinado pela fiscalização.

Somente serão considerados para pagamento os quantitativos efetivamente solicitados, fornecidos e aceitos, não havendo garantia de demanda mínima, exclusividade ou consumo integral das quantidades estimadas.

5. CRITÉRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

A distribuição das demandas entre os credenciados será realizada mediante critérios objetivos, impessoais e previamente definidos, de modo a assegurar tratamento isonômico, adequada cobertura territorial e atendimento eficiente às necessidades do CIDIR.

Para cada ordem de fornecimento serão considerados, cumulativamente e conforme a situação concreta, a área territorial de atendimento declarada pelo credenciado, a proximidade em relação ao local da demanda, a capacidade de fornecimento, a disponibilidade para atendimento e o rodízio entre os fornecedores aptos.

Entre os fornecedores que possuam condições equivalentes de atendimento para determinado item e localidade, será priorizado, no sistema de rodízio, aquele que apresentar o menor valor acumulado de fornecimentos já realizados, buscando-se promover distribuição equilibrada das demandas ao longo da vigência do credenciamento.

A aplicação dos critérios deverá considerar, inicialmente, os fornecedores cuja área de cobertura seja compatível com o local indicado na ordem. Na sequência, serão avaliadas a proximidade, a disponibilidade e a capacidade operacional para atendimento da quantidade e do prazo solicitados.

O controle das ordens emitidas e dos valores acumulados por credenciado será realizado mediante planilha ou sistema de controle próprio, permitindo o acompanhamento do rodízio, dos quantitativos fornecidos e da distribuição das demandas.

Sempre que houver impossibilidade de aplicação da ordem ordinária de distribuição, em razão de indisponibilidade, recusa de atendimento, insuficiência de capacidade, urgência operacional, localização da frente de trabalho ou outra circunstância devidamente justificada, poderá ser convocado outro credenciado apto, devendo a ocorrência e sua motivação ser registradas pela Administração.

A fiscalização deverá acompanhar e controlar o rodízio, registrar as ocorrências e manter os

documentos que demonstrem a aplicação dos critérios objetivos de distribuição.

O credenciamento, portanto, não assegura quantidade mínima de fornecimento, exclusividade ou igualdade matemática de valores entre os credenciados, devendo a distribuição observar as necessidades efetivas do CIDIR e os critérios objetivos acima estabelecidos.

6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e a fiscalização das contratações decorrentes do credenciamento serão exercidas por gestor e fiscal formalmente designados pela autoridade competente, mediante ato próprio, podendo a indicação nominal constar do contrato ou de portaria específica.

Compete ao fiscal da contratação acompanhar diretamente a execução do objeto, conferir os fornecimentos realizados, registrar as ordens emitidas, os recebimentos, as rejeições, as substituições, as ocorrências e o desempenho dos credenciados, bem como controlar o rodízio e atestar as notas fiscais referentes aos itens efetivamente aceitos.

Compete ao gestor da contratação acompanhar a vigência contratual, controlar o saldo disponível, verificar a manutenção das condições de regularidade dos credenciados, acompanhar pagamentos e adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias diante de irregularidades, inclusive aquelas relacionadas à aplicação de sanções ou ao descredenciamento, quando cabíveis.

As comunicações relativas a falhas, atrasos, recusas, desconformidades ou quaisquer ocorrências relevantes deverão ser formalmente registradas, podendo ser realizadas por e-mail, mensagem corporativa, termo de ocorrência, relatório ou outro meio idôneo que permita a comprovação e o acompanhamento da situação.

A fiscalização deverá verificar, entre outros aspectos, o cumprimento das especificações do objeto, das quantidades solicitadas, dos horários e locais definidos, das condições de higiene, temperatura, acondicionamento, qualidade e integridade dos alimentos, bem como solicitar correções ou substituições sempre que constatada desconformidade.

O CIDIR deverá manter registros suficientes para demonstrar a execução das ordens de fornecimento, a aplicação dos critérios de distribuição, o recebimento dos itens, as ocorrências registradas e os pagamentos efetuados.

A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do credenciado pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, pelo cumprimento das obrigações contratuais e sanitárias, nem pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e demais responsabilidades decorrentes da execução do objeto.

Ficam designados os seguintes colaboradores para promover, respectivamente, à gestão e fiscalização do contrato: Mayara D. D. C. Zanetti e Jusandro dos Santos.

7. MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

A medição da execução corresponderá exclusivamente aos itens e quantitativos efetivamente solicitados pelo CIDIR, fornecidos pelo credenciado e aceitos pela fiscalização, não sendo devido qualquer pagamento por quantidades estimadas e não utilizadas.

O recebimento será realizado mediante conferência da ordem de fornecimento e dos produtos entregues, verificando-se, conforme o item, a quantidade, peso ou gramatura, qualidade, integridade da embalagem, temperatura, condições de higiene, validade, composição e demais especificações previstas neste Termo de Referência. O comprovante de entrega ou registro eletrônico correspondente deverá acompanhar a documentação necessária à liquidação da despesa.

Os produtos entregues em desacordo com as especificações, impróprios para consumo ou que apresentem qualquer vício ou desconformidade poderão ser recusados total ou parcialmente, devendo o credenciado providenciar sua substituição, sem qualquer custo adicional ao CIDIR e dentro do prazo estabelecido pela fiscalização.

O recebimento definitivo e o respectivo atesto somente ocorrerão após a verificação da conformidade do fornecimento. Não haverá pagamento por alimento rejeitado, quantidade não entregue ou fornecimento realizado sem ordem válida, ressalvada eventual situação excepcional expressamente ratificada e motivada pela Administração.

Após o recebimento definitivo, o credenciado deverá apresentar a respectiva Nota Fiscal, que deverá discriminar, no mínimo, o item fornecido, quantidade, preço unitário, valor total e identificação da ordem de fornecimento correspondente. Divergências na documentação fiscal poderão suspender a tramitação do pagamento quanto à parcela controvertida até a sua regularização.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o atesto e o recebimento fiscal regular, observada a ordem cronológica aplicável e as demais condições estabelecidas no instrumento contratual.

O CIDIR poderá solicitar correção ou substituição da Nota Fiscal quando houver erro, inconsistência ou divergência em relação ao fornecimento realizado, bem como reter a parcela controvertida até a regularização, sem prejuízo do processamento da parcela incontroversa quando tecnicamente possível.

Serão efetuadas as retenções tributárias legalmente exigíveis, cabendo ao credenciado informar corretamente seu regime tributário e apresentar a documentação necessária para aplicação do tratamento fiscal correspondente.

A regularidade fiscal e demais condições exigidas para a contratação poderão ser verificadas previamente ao pagamento, sem prejuízo das providências administrativas cabíveis quando constatada irregularidade superveniente.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

A seleção dos fornecedores ocorrerá mediante credenciamento, sendo admitidos todos os interessados que apresentarem a documentação exigida, atenderem às condições de habilitação e aceitarem integralmente as especificações, os preços previamente fixados e as demais condições estabelecidas no edital e neste Termo de Referência.

Não haverá disputa de lances ou competição por menor preço entre os interessados, uma vez que os valores serão previamente definidos pela Administração. O atendimento das demandas ocorrerá entre os credenciados habilitados, conforme os critérios objetivos de distribuição previstos no edital e neste Termo de Referência.

Para fins de credenciamento, serão exigidas as condições de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira, documentação sanitária quando aplicável, declarações exigidas e indicação da área de cobertura territorial em que o interessado possui capacidade de atendimento.

A contratação dos credenciados será formalizada, conforme a necessidade da Administração, mediante inexigibilidade de licitação, nos termos do art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, em razão da utilização do procedimento auxiliar de credenciamento.

O credenciamento não assegura contratação imediata, exclusividade, quantidade mínima de fornecimento ou direito à execução integral dos quantitativos estimados, ficando cada solicitação condicionada à necessidade efetiva do CIDIR, à disponibilidade orçamentária e à aplicação dos critérios de distribuição estabelecidos.

A análise dos documentos será realizada pela comissão responsável, e serão credenciados os interessados que demonstrarem o atendimento integral das condições exigidas, permanecendo o procedimento aberto à participação de novos interessados durante o período de vigência do chamamento, nos termos definidos no edital.

9. HABILITAÇÃO

Para fins de credenciamento, os interessados deverão comprovar o atendimento às condições de habilitação previstas no edital, abrangendo habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e, quando aplicável, qualificação técnica e sanitária, compatíveis com o objeto da contratação.

A empresa deverá estar regularmente constituída e possuir objeto social compatível com o fornecimento de refeições, panificação, lanches ou gêneros alimentícios preparados, podendo participar microempresas e empresas de pequeno porte, desde que atendidos os requisitos legais e sanitários exigíveis.

Deverá ser comprovada, quando exigível em razão da atividade desenvolvida, a existência de licença sanitária, alvará de funcionamento, autorizações ou documentos equivalentes necessários ao preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos.

Os interessados deverão apresentar, ainda, as declarações exigidas no edital, inclusive quanto à inexistência de impedimentos para contratar com a Administração, ao cumprimento das condições de habilitação e à aceitação integral dos preços, especificações e condições do credenciamento.

Também deverá ser informada a área de cobertura territorial em que o interessado possui capacidade efetiva de atendimento, indicando os municípios ou localidades nos quais poderá executar as ordens de fornecimento. Essa informação será utilizada para aplicação dos critérios objetivos de distribuição das demandas.

Não será exigido atestado de capacidade técnica, considerando tratar-se de objeto comum e de baixa complexidade, sem prejuízo da comprovação das condições sanitárias aplicáveis e da capacidade de atendimento declarada pelo interessado.

As condições de habilitação deverão ser mantidas durante toda a vigência do credenciamento e das contratações dele decorrentes, cabendo ao credenciado comunicar imediatamente ao CIDIR qualquer fato superveniente que possa comprometer sua regularidade ou a adequada execução do objeto.

10. ESTIMATIVA DO VALOR E ORÇAMENTO

A estimativa do valor da contratação foi apurada por meio de pesquisa de preços com data-base de 15/07/2026, estruturada mediante cesta de preços formada prioritariamente por contratações públicas recentes e sistemas oficiais, complementada por fontes especializadas ou de domínio amplo e pelo histórico contratual do próprio CIDIR.

Como critério predominante de tratamento dos preços, adotou-se a mediana, por apresentar maior resistência à influência de valores extremos e maior adequação às diferenças de escala, localização e condições logísticas verificadas entre os paradigmas pesquisados. Em situações específicas, foram utilizados o menor preço válido, a mediana ajustada por coerência técnica ou a atualização do preço histórico, sempre com justificativa individualizada.

O valor total estimado da contratação é de R\$ 244.705,25 (duzentos e quarenta e quatro mil, setecentos e cinco reais e vinte e cinco centavos). O valor possui natureza estimativa, não gera obrigação de consumo integral e servirá como limite de referência para a remuneração dos credenciados, ressalvadas as hipóteses de revisão legalmente admitidas.

O orçamento estimado está assim consolidado:

Item	Descrição resumida	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
1	Marmitex tamanho G	UNID.	7.500	R\$ 25,47	R\$ 191.025,00
2	Mini salgados diversos	UNID.	1.000	R\$ 1,49	R\$ 1.490,00
3	Bolo simples sem cobertura	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
4	Bolo simples com cobertura	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
5	Pão de queijo	UNID.	150	R\$ 2,30	R\$ 345,00
6	Pão francês	KG	500	R\$ 16,01	R\$ 8.005,00
7	Presunto suíno cozido fatiado – 150 g	UNID.	150	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00
8	Queijo muçarela fatiado – 150 g	UNID.	150	R\$ 12,09	R\$ 1.813,50
9	Lanche tipo cheese com refrigerante	UNID.	1.500	R\$ 25,00	R\$ 37.500,00
10	Cuca recheada	UNID.	25	R\$ 21,53	R\$ 538,25
11	Grostoli de nata – 500 g	UNID.	25	R\$ 17,10	R\$ 427,50
	VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 244.705,25

Os valores dos itens 1 a 6 estão consolidados no quadro orçamentário da pesquisa. Os itens 7 a 11 e o valor global constam na sequência do mesmo quadro.

A pesquisa considerou, ainda, as particularidades da contratação, tais como fornecimento fracionado, ausência de garantia de consumo integral, locais de entrega variáveis nos municípios consorciados, produção de alimentos no mesmo dia e exigências específicas de gramatura e composição.

O orçamento estimado será utilizado como referência para o credenciamento, ficando o consumo efetivo condicionado às ordens de fornecimento emitidas pelo CIDIR, à vigência das contratações, às necessidades das frentes de trabalho e à disponibilidade orçamentária, inexistindo obrigação de utilização integral dos quantitativos estimados.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes das contratações oriundas do credenciamento correrão à conta de dotações orçamentárias próprias do CIDIR, observada a disponibilidade orçamentária e financeira existente no momento da emissão de cada ordem de fornecimento e da correspondente contratação.

Para o atendimento das despesas relacionadas às frentes operacionais e à execução de obras nos municípios consorciados, será utilizada, conforme a finalidade da despesa, a seguinte classificação orçamentária:

Órgão/Unidade: 01.001 – Funcional: 0026.0127.2005

Ação: 2005 – Execução de Obras Municípios Consorciados

Elemento: 33390000000000000000 – Aplicações diretas

A emissão das ordens de fornecimento ficará condicionada à existência de saldo orçamentário suficiente na dotação correspondente, não constituindo o valor global estimado da contratação obrigação de reserva integral antecipada nem direito ao consumo total dos quantitativos previstos.

Quando o fornecimento atender finalidade distinta da execução direta das obras, poderá ser utilizada outra dotação orçamentária compatível com a natureza da despesa e com a atividade beneficiada, desde que devidamente indicada no processo, no empenho ou na respectiva ordem de fornecimento.

Dessa forma, a contratação encontra-se condicionada à prévia verificação da adequação orçamentária de cada despesa, em consonância com o planejamento, a disponibilidade financeira do CIDIR e as normas aplicáveis à execução orçamentária.

12. OBRIGAÇÕES, SANÇÕES E EXTINÇÃO

12.1. Obrigações do CIDIR

Compete ao CIDIR emitir ordens de fornecimento de forma clara, indicando item, quantidade, local e horário de atendimento; aplicar os critérios objetivos de distribuição das demandas entre os credenciados; receber e conferir os alimentos fornecidos; comunicar eventuais desconformidades; acompanhar e fiscalizar a execução; manter os registros necessários; e efetuar o pagamento dos fornecimentos regularmente aceitos.

O CIDIR deverá ainda disponibilizar as informações necessárias à correta execução das ordens de fornecimento, indicar os responsáveis pelo recebimento, solicitar a substituição de itens rejeitados e adotar as providências administrativas cabíveis diante de falhas ou descumprimentos.

12.2. Obrigações do credenciado

O credenciado deverá fornecer os alimentos estritamente de acordo com as especificações, quantidades, preços, locais e horários estabelecidos, mantendo durante toda a vigência as condições de habilitação, licenças e autorizações exigíveis.

Deverá garantir boas práticas de manipulação, higiene, conservação, acondicionamento e transporte dos alimentos; responder prontamente às ordens recebidas; comunicar eventual indisponibilidade ou fato que comprometa o atendimento; substituir, sem custo adicional ao CIDIR, os produtos rejeitados; emitir corretamente a documentação fiscal; e responsabilizar-se integralmente por pessoal, insumos, transporte, tributos, encargos e danos decorrentes da execução.

O credenciado deverá também comunicar imediatamente qualquer ocorrência sanitária, interdição, suspeita de contaminação ou circunstância capaz de comprometer a qualidade ou a segurança dos alimentos.

12.3. Infrações e sanções administrativas

O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará o credenciado às sanções previstas na Lei n. 14.133/2021 e na Resolução CIDIR n. 005/2026, assegurados o contraditório e a ampla defesa. A regulamentação interna do CIDIR aplica-se expressamente também às contratações realizadas por inexigibilidade.

Constituem infrações administrativas, entre outras, a inexecução parcial ou total do objeto, atraso injustificado, descumprimento das condições assumidas, recusa injustificada de atendimento, apresentação de declaração ou documentação falsa, fraude, comportamento inidôneo e demais condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

Poderão ser aplicadas, conforme a natureza e gravidade da infração:

- advertência, nos casos de inexecução parcial de menor gravidade;
- multa moratória de 0,5% ao dia sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10%;
- multa compensatória de até 10% da parcela ou do valor afetado, conforme a gravidade da infração;
- impedimento de licitar e contratar, nos casos legalmente cabíveis, pelo prazo aplicável;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses de maior gravidade, observados os limites legais.

Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, suas peculiaridades, os danos causados à Administração, circunstâncias agravantes ou atenuantes e demais critérios legalmente previstos. A aplicação de multa não afasta a obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados.

12.4. Descredenciamento

O credenciado poderá solicitar seu descredenciamento mediante comunicação formal ao CIDIR, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, permanecendo responsável pelo cumprimento das ordens de fornecimento já aceitas, salvo expressa liberação pela Administração.

O CIDIR poderá promover o descredenciamento em razão de perda das condições de habilitação, descumprimento reiterado das obrigações, irregularidade sanitária, recusa injustificada de atendimento, fraude, aplicação de sanção incompatível com a permanência no credenciamento, extinção da empresa ou por motivo de interesse público devidamente fundamentado.

Quando decorrer de fato imputável ao credenciado, o descredenciamento será precedido de procedimento que assegure contraditório e ampla defesa, sem prejuízo das demais sanções eventualmente cabíveis.

12.5. Extinção contratual

Os contratos decorrentes do credenciamento poderão ser extintos nas hipóteses previstas nos art.

137 a 139 da Lei n. 14.133/2021, mediante ato unilateral da Administração, consenso entre as partes ou decisão judicial ou arbitral admitida, conforme o caso, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

A extinção contratual não afastará o pagamento pelos fornecimentos regularmente executados e aceitos até sua efetivação, nem prejudicará a apuração de eventuais danos, a aplicação de multas e sanções ou as demais responsabilidades decorrentes da execução contratual.

13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A execução da contratação deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, especialmente quanto à redução da geração de resíduos, ao uso racional de embalagens e ao adequado gerenciamento dos resíduos decorrentes do preparo, acondicionamento e consumo dos alimentos.

O credenciado deverá dimensionar corretamente as porções, evitando desperdício de alimentos e o uso excessivo de materiais de acondicionamento. Sempre que possível e sem prejuízo das exigências sanitárias, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental. Os talheres descartáveis deverão ser fornecidos somente quando solicitados pelo CIDIR, contribuindo para a redução do consumo desnecessário de materiais de uso único.

O fornecedor deverá observar as normas locais aplicáveis ao gerenciamento de resíduos e adotar destinação ambientalmente adequada para resíduos orgânicos, embalagens, óleos, efluentes e demais materiais resultantes do preparo e fornecimento dos alimentos, sendo vedado o descarte em desacordo com a legislação aplicável.

O CIDIR, por sua vez, orientará suas equipes quanto ao descarte adequado e à segregação dos resíduos gerados após o consumo, sempre que houver estrutura disponível nos locais de atendimento.

Também constitui medida de sustentabilidade a priorização operacional de fornecedores localizados próximos às frentes de trabalho, sempre que compatível com os critérios objetivos de distribuição, pois essa sistemática contribui para a redução dos deslocamentos necessários ao fornecimento, do consumo de combustível e dos impactos ambientais associados ao transporte.

Dessa forma, a contratação deverá buscar conciliar segurança alimentar, eficiência logística, redução de desperdícios e menor geração de resíduos, sem impor exigências ambientais que comprometam a higiene, a conservação ou a qualidade dos alimentos fornecidos.

Pinhalzinho/SC, 15 de julho de 2026.

MAYARA DONDONI DALLA
CORTE ZANETTI:01008716901

Eu sou o autor deste documento
2026-08-10 14:10:13

MAYARA DONDONI DALLA CORTE ZANETTI

Responsável pelo Termo de Referência

ANEXO III – DECLARAÇÃO UNIFICADA

_____, inscrito no CNPJ n. _____, através de seu representante legal _____, declara, sob as penas da lei:

- a) Inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- b) Pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais deste edital, estando ciente pela necessidade de manutenção das condições exigidas neste edital durante toda a contratação até seu pagamento;
- c) que seus sócios e diretores não ocupam cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança nos Municípios consorciados nos termos da Lei 14.133/2021;
- d) que aceita entregar o objeto nos valores previstos na proposta;
- e) que não possui entre os proprietários nenhum titular de mandato;
- f) que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- g) que, até a presente data, inexistente fato impeditivo para a sua habilitação, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- h) Que a proposta compreende a integralidade dos custos;
- i) A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE;
- j) Que atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- k) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- l) Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos;

Declaro que as informações acima são verdadeiras, sob as penas do [art. 299 do Código Penal](#).

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

Pinhalzinho/SC, ** de **** de 2026.

CNPJ n. *****

ANEXO IV

TERMO DE ACEITAÇÃO DOS PREÇOS E PROPOSTA DE CREDENCIAMENTO

Razão social: _____ | CNPJ: _____ | Município
sede: _____

A empresa requer credenciamento e aceita os preços máximos abaixo, declarando que incluem todos os custos de preparo, embalagem, entrega na área aceita, tributos e encargos.

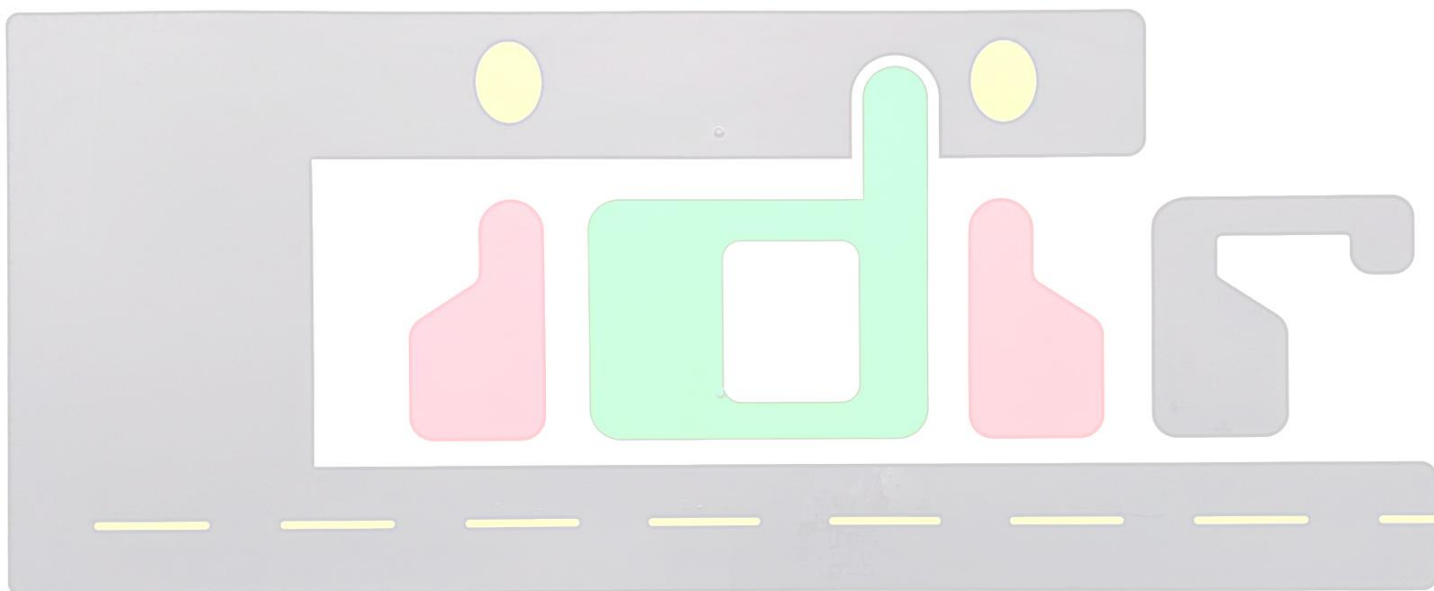
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de Marmitex tamanho G – alimentação pronta acondicionada em embalagem individual apropriada para alimentos, com peso líquido mínimo de 800 g, contendo no mínimo 250 g de carne bovina, suína, de frango ou peixe de primeira qualidade, arroz, feijão, massa ou outro acompanhamento, farofa, legumes ou verduras, salada e complemento variável (como maionese ou batata), preparada no mesmo dia. Inclui talheres descartáveis quando solicitado.	UNID.	7.500	R\$ 25,47	R\$ 191.025,00
2	Mini salgados diversos, assados ou fritos, produzidos no dia da entrega, incluindo coxinha, risoles, croquete, pastelzinho, bolinha de queijo, esfiha, enroladinho e equivalentes, com embalagem adequada.	UNID.	1.000	R\$ 1,49	R\$ 1.490,00
3	Bolo simples, sem cobertura, sabores variados, fresco, produzido no dia ou na véspera da entrega, acondicionado de modo higiênico.	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
4	Bolo simples, com cobertura, sabores variados, fresco, produzido no dia ou na véspera da entrega, acondicionado de modo higiênico.	KG	25	R\$ 41,82	R\$ 1.045,50
5	Pão de queijo assado, fresco, peso aproximado entre 25 g e 30 g por unidade, acondicionado em embalagem apropriada.	UNID.	150	R\$ 2,30	R\$ 345,00
6	Pão francês fresco, produzido no dia, unidade entre 40 g e 60 g, fornecido por quilograma.	KG	500	R\$ 16,01	R\$ 8.005,00
7	Presunto suíno cozido, fatiado, embalagem de 150 g, com rotulagem, validade e conservação conforme legislação.	UNID.	150	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00
8	Queijo muçarela fatiado, embalagem de 150 g, com rotulagem, validade e conservação conforme legislação.	UNID.	150	R\$ 12,09	R\$ 1.813,50
9	Lanche tipo cheese, preparado no dia, com pão de no mínimo 13 cm, hambúrguer de 110 g, alface, tomate, milho, ervilha, batata palha, ovo, queijo, presunto, maionese e ketchup em porções; acompanhado de refrigerante de 350 ml.	UNID.	1.500	R\$ 25,00	R\$ 37.500,00
10	Cuca recheada, sabores variados, peso aproximado de 1 kg por unidade, fresca, em embalagem adequada.	UNID.	25	R\$ 21,53	R\$ 538,25
11	Grostoli de nata, macio, simples, embalagem mínima de 500 g, produzido no dia, com ou sem açúcar polvilhado.	UNID.	25	R\$ 17,10	R\$ 427,50

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 244.705,25

Validade desta manifestação: durante a vigência do credenciamento, ressalvadas alterações formais de preços.

REPRESENTANTE LEGAL

Nome, CPF e cargo



ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N. ____/2026

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA INFRAESTRUTURA RODOVIÁRIA – CIDIR, CNPJ n. 11.117.243/0001-20, com sede na Avenida Recife, n. 1710, sala 202, Pinhalzinho/SC, representado por seu Presidente Alessandro Beltrame, doravante CONTRATANTE, e _____, CNPJ n. _____, com sede em _____, representada por _____, doravante CONTRATADA, celebram o presente contrato com fundamento na Lei n. 14.133/2021 e no processo de credenciamento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto o fornecimento parcelado e sob demanda de alimentação pronta, marmitas, lanches e demais gêneros alimentícios preparados, destinados ao atendimento dos colaboradores do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA INFRAESTRUTURA RODOVIÁRIA – CIDIR em atividades operacionais, frentes de trabalho, reuniões, assembleias e demais demandas institucionais, conforme especificações, condições, quantitativos estimados e preços definidos no Termo de Referência, no Edital de Credenciamento e nas ordens de fornecimento emitidas pelo CONTRATANTE.

1.2. O fornecimento compreenderá exclusivamente os itens para os quais a CONTRATADA tenha sido regularmente credenciada, observadas as respectivas especificações técnicas, unidades de medida, gramaturas, condições de preparo, acondicionamento, conservação, transporte, higiene e qualidade.

1.3. A execução ocorrerá de forma parcelada e mediante demanda efetiva do CONTRATANTE, por meio de ordens de fornecimento, não havendo garantia de quantidade mínima, exclusividade, periodicidade fixa de solicitações ou consumo integral dos quantitativos estimados.

1.4. A CONTRATADA executará o objeto dentro da área territorial de atendimento por ela declarada e aceita no procedimento de credenciamento, podendo ser convocada para fornecimentos extraordinários em outras localidades somente mediante sua concordância expressa.

1.5. O presente Contrato decorre de credenciamento em hipótese de contratação paralela e não excludente, de modo que o CIDIR poderá manter contratos simultâneos com outros fornecedores credenciados para os mesmos itens, observados os critérios objetivos de distribuição das demandas previstos no Edital e no Termo de Referência.

1.6. Integram este Contrato, independentemente de transcrição, o Edital de Credenciamento, o Termo de Referência, a documentação apresentada pela CONTRATADA, as ordens de fornecimento e os demais documentos que compõem o respectivo processo administrativo, no que forem compatíveis

com este instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – VINCULAÇÃO

2.1. O presente Contrato vincula-se integralmente ao Processo Administrativo n. 108/2026, ao Edital de Credenciamento, ao Estudo Técnico Preliminar, ao Termo de Referência, à pesquisa de preços, à decisão de credenciamento da CONTRATADA e aos demais documentos que integram o procedimento, independentemente de transcrição.

2.2. Integram igualmente este Contrato, para todos os fins, a documentação de habilitação e as declarações apresentadas pela CONTRATADA, bem como as ordens de fornecimento regularmente emitidas pelo CONTRATANTE durante a vigência contratual.

2.3. Em caso de divergência entre os documentos integrantes da contratação, deverão ser observadas as disposições do Edital, do Termo de Referência e deste Contrato, sem prejuízo da aplicação da Lei n. 14.133/2021 e da regulamentação interna do CIDIR.

2.4. A CONTRATADA declara conhecer e aceitar integralmente as condições, especificações, preços, critérios de distribuição das demandas, obrigações e demais regras estabelecidas nos documentos que integram a contratação, obrigando-se ao seu fiel cumprimento durante toda a vigência contratual.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇOS E VALOR

3.1. Pelos fornecimentos efetivamente realizados e aceitos, a CONTRATADA será remunerada de acordo com os preços unitários previamente fixados pela Administração para os respectivos itens em que estiver credenciada, constantes do Edital de Credenciamento, do Termo de Referência e deste Contrato.

3.2. O valor máximo estimado deste Contrato será de R\$ _____
(_____), correspondente aos itens para os quais a CONTRATADA estiver credenciada e ao limite estimado atribuído à contratação, não representando garantia de execução ou de faturamento integral.

3.3. Os quantitativos previstos são meramente estimativos e serão utilizados conforme a necessidade efetiva do CONTRATANTE, não havendo obrigação de consumo integral, quantidade mínima assegurada, exclusividade ou direito da CONTRATADA ao recebimento do valor máximo estimado.

3.4. O pagamento será realizado somente pelos quantitativos efetivamente solicitados por ordem de fornecimento, entregues, recebidos e aceitos pelo CIDIR, observados os preços unitários vigentes para cada item.

3.5. Nos preços unitários estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, inclusive matérias-primas, ingredientes, preparo, mão de obra, embalagens,

acondicionamento, armazenamento, transporte, carga e descarga, entregas, equipamentos, utensílios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tributos, taxas, seguros e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas.

3.6. Para o credenciamento, o orçamento global estimado pela Administração é de R\$ 244.705,25 (duzentos e quarenta e quatro mil, setecentos e cinco reais e vinte e cinco centavos), considerado o conjunto dos quantitativos projetados, sem obrigação de utilização integral.

3.7. A existência de valor global estimado para o procedimento não implica reserva de demanda específica à CONTRATADA, uma vez que as solicitações serão distribuídas entre os credenciados conforme os critérios objetivos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA

4.1. O presente Contrato terá vigência de ****/**/2026 a ****/**/2027****.

4.2. A vigência poderá ser prorrogada quando legalmente cabível, mediante justificativa da Administração e formalização do instrumento adequado, observadas a manutenção do interesse público, da vantajosidade, das condições de habilitação da CONTRATADA e da disponibilidade orçamentária.

4.3. A eventual prorrogação não implicará direito automático à continuidade da contratação, devendo ser precedida da análise administrativa pertinente e do atendimento às exigências legais e regulamentares aplicáveis.

4.4. O término da vigência não prejudicará a conclusão das providências administrativas relacionadas às ordens de fornecimento regularmente emitidas e executadas durante o período contratual, inclusive quanto ao recebimento, liquidação, pagamento, apuração de responsabilidades e aplicação de eventuais sanções.

CLÁUSULA QUINTA – ORDENS E EXECUÇÃO

5.1. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de ordem de fornecimento válida pelo CONTRATANTE, não existindo obrigação de fornecimento sem prévia solicitação formal.

5.2. A ordem de fornecimento indicará, sempre que aplicável, o item, a quantidade, o local de atendimento, a data, o horário e demais informações necessárias à correta execução.

5.3. Recebida a ordem, a CONTRATADA deverá confirmar imediatamente sua disponibilidade para atendimento e providenciar o fornecimento no local e horário indicados, observando integralmente as especificações, condições de higiene, gramatura, qualidade, acondicionamento e temperatura dos alimentos.

5.4. As solicitações serão encaminhadas, preferencialmente, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, sem prejuízo de programação prévia semanal ou em prazo superior quando se tratar de demandas previamente conhecidas ou de maior volume.

5.5. A CONTRATADA poderá recusar ordem de fornecimento que esteja fora da área territorial por ela declarada no credenciamento ou que ultrapasse sua capacidade operacional, desde que comunique imediatamente o CONTRATANTE e apresente justificativa para a impossibilidade de atendimento.

5.6. Uma vez aceita a ordem de fornecimento, a CONTRATADA ficará obrigada a cumpri-la integralmente, nas quantidades, prazos, locais e condições especificados, salvo ocorrência devidamente comprovada de fato superveniente que impossibilite a execução.

5.7. O fornecimento poderá ocorrer mediante entrega direta pela CONTRATADA no local indicado ou, quando expressamente previsto na ordem e mais conveniente à Administração, mediante retirada dos produtos pelo CIDIR.

5.8. A CONTRATADA deverá manter canal de comunicação ativo durante o período de atendimento e informar imediatamente qualquer circunstância que possa comprometer prazo, quantidade, qualidade ou segurança do fornecimento.

5.9. O fornecimento executado sem ordem válida não gerará direito automático a pagamento, ressalvada situação excepcional expressamente reconhecida e ratificada pela Administração.

CLÁUSULA SEXTA – RECEBIMENTO

6.1. O recebimento dos produtos será realizado pelo CONTRATANTE em duas etapas, mediante recebimento provisório e recebimento definitivo, sem prejuízo da fiscalização da execução e da responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e conformidade dos alimentos fornecidos.

6.2. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega ou da retirada dos produtos pelo CIDIR, mediante conferência inicial da ordem de fornecimento, especialmente quanto aos itens entregues, quantidades, integridade das embalagens, condições aparentes de higiene, conservação, temperatura e cumprimento do local e horário estabelecidos.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade do fornecimento com as especificações contratuais, incluindo, conforme o item, gramatura, composição, qualidade, validade, acondicionamento, higiene, temperatura e demais requisitos previstos no Termo de Referência e na ordem de fornecimento.

6.4. Os produtos que apresentarem desconformidade, quantidade inferior à solicitada, embalagem inadequada ou violada, alteração de qualidade, temperatura incompatível, condições higiênico-sanitárias inadequadas ou qualquer outra irregularidade poderão ser recusados total ou parcialmente pelo CONTRATANTE.

6.5. Os itens recusados deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer custo adicional para o CIDIR, em prazo compatível com a necessidade da Administração e com a natureza perecível do objeto, de modo a não comprometer o atendimento das equipes.

6.6. O recebimento, ainda que definitivo, não afasta a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias, danos ou desconformidades posteriormente constatadas, nem impede a aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis.

6.7. Para fins de liquidação da despesa, somente serão considerados os produtos efetivamente solicitados, entregues, conferidos e aceitos, devendo o responsável pelo recebimento registrar ou atestar a conformidade da execução nos documentos correspondentes.

CLÁUSULA SÉTIMA – PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal regularmente emitida, após o recebimento definitivo dos produtos e o correspondente atesto pelo fiscal ou servidor responsável, observada a ordem cronológica de pagamentos aplicável.

7.2. O pagamento corresponderá exclusivamente às quantidades efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e aceitas pelo CIDIR, de acordo com os preços unitários estabelecidos para cada item, não sendo devido qualquer valor com fundamento apenas nos quantitativos estimados ou no valor máximo do Contrato.

7.3. A nota fiscal deverá identificar adequadamente o fornecimento realizado, contendo, no mínimo, a referência à respectiva ordem de fornecimento, a descrição do item, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total correspondente.

7.4. Constatado erro, omissão, divergência ou qualquer irregularidade na nota fiscal ou nos documentos apresentados, a CONTRATADA será comunicada para promover a correção ou substituição, ficando suspenso o processamento da parcela controvertida até a regularização, sem que disso decorra ônus para o CONTRATANTE.

7.5. Não haverá pagamento por produtos rejeitados, não entregues, entregues em desacordo com a ordem de fornecimento ou cuja entrega não esteja devidamente comprovada e aceita pelo CONTRATANTE.

7.6. O pagamento ficará sujeito às retenções tributárias e demais deduções legalmente incidentes, cabendo ao CONTRATANTE efetuar as retenções e os recolhimentos exigidos pela legislação vigente.

7.7. Antes da liberação do pagamento, poderá ser verificada a manutenção das condições de regularidade fiscal, social e trabalhista exigidas para a contratação, sem prejuízo das providências administrativas cabíveis diante de eventual irregularidade superveniente.

7.8. O atesto da nota fiscal não afasta a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, irregularidades, desconformidades ou danos posteriormente identificados relativamente aos produtos fornecidos.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE E REVISÃO

8.1. Os preços unitários inicialmente fixados permanecerão inalterados durante o período correspondente ao interregno mínimo legal contado da data-base de 15/07/2026, utilizada para a formação do orçamento estimado da contratação.

8.2. Após o transcurso do interregno legal, os preços poderão ser reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo, mediante requerimento da CONTRATADA e observância da legislação aplicável.

8.3. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do índice entre a data-base da contratação e a data em que se completar o período legalmente exigido, aplicando-se, nas hipóteses subsequentes, a variação correspondente ao período contado a partir do último reajuste concedido.

8.4. A eventual alteração dos preços deverá ser formalizada pela Administração e aplicada de forma uniforme aos credenciados alcançados pela mesma situação, preservando-se a isonomia entre os participantes do credenciamento.

8.5. A revisão dos preços, destinada ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado, somente será admitida diante de fato superveniente extraordinário e devidamente comprovado, que altere de forma relevante os encargos da execução, mediante demonstração analítica da repercussão econômica sobre os custos do objeto.

8.6. O pedido de revisão deverá ser instruído com documentos idôneos capazes de demonstrar a ocorrência do fato, seu caráter superveniente, o nexo entre o evento e o aumento ou redução dos custos e a efetiva repercussão financeira sobre os itens contratados.

8.7. A simples variação ordinária de preços de mercado, oscilações previsíveis dos custos ou alegações genéricas de aumento de despesas não serão suficientes, por si só, para justificar revisão extraordinária.

8.8. A concessão de reajuste ou revisão dependerá de análise e decisão expressa do CONTRATANTE, não produzindo efeitos automáticos antes da formalização administrativa correspondente.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE, além das demais previstas neste Contrato, no Edital e no Termo de Referência:

- a) emitir as ordens de fornecimento, indicando os itens, quantitativos, local, data, horário e demais informações necessárias à correta execução;
- b) aplicar os critérios objetivos de distribuição das demandas entre os credenciados, mantendo registros que permitam o acompanhamento e a transparência das convocações realizadas;
- c) disponibilizar à CONTRATADA as informações necessárias à execução do objeto e indicar os servidores responsáveis pelo recebimento dos produtos;
- d) receber, conferir e fiscalizar os produtos fornecidos, verificando sua conformidade com a ordem de fornecimento, o Termo de Referência e as demais condições contratuais;
- e) rejeitar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações, quantidades, gramaturas, condições de higiene, qualidade, acondicionamento, conservação, temperatura ou demais requisitos estabelecidos;
- f) comunicar formalmente à CONTRATADA as irregularidades constatadas na execução e exigir, quando cabível, a substituição dos produtos rejeitados;
- g) acompanhar e fiscalizar a execução contratual por intermédio do gestor, fiscal ou servidor formalmente designado, registrando ocorrências e adotando as providências necessárias à correção de falhas;
- h) atestar as notas fiscais correspondentes aos fornecimentos regularmente executados, após a conferência e o recebimento definitivo;
- i) efetuar o pagamento pelos produtos efetivamente fornecidos e aceitos, nos prazos e condições estabelecidos neste Contrato;
- j) verificar, quando cabível, a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA durante a execução contratual;
- k) manter controle dos quantitativos solicitados, dos valores executados, do saldo contratual e das ordens de fornecimento emitidas;
- l) comunicar à CONTRATADA qualquer alteração relevante relacionada aos locais, horários ou condições de atendimento, com antecedência compatível sempre que possível;
- m) assegurar o contraditório e a ampla defesa nos procedimentos administrativos relacionados à aplicação de sanções, descredenciamento ou demais medidas que possam afetar os direitos da CONTRATADA;
- n) adotar as providências necessárias diante de fatos que possam comprometer a continuidade, regularidade ou segurança do fornecimento.

9.2. O exercício da fiscalização pelo CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste Contrato, no Edital, no Termo de Referência e na legislação aplicável:

- a) executar o objeto estritamente de acordo com as especificações, preços, quantidades e demais condições estabelecidas nos documentos da contratação e nas ordens de fornecimento emitidas pelo CONTRATANTE;
- b) fornecer os alimentos nas quantidades, locais, datas e horários indicados, observando as condições de preparo, composição, gramatura, acondicionamento, conservação e apresentação exigidas para cada item;
- c) manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação, bem como licenças, alvarás e autorizações necessárias ao exercício regular da atividade e ao fornecimento dos produtos, quando exigíveis;
- d) observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, higiene, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos, responsabilizando-se por sua qualidade e segurança até o efetivo recebimento pelo CONTRATANTE;
- e) utilizar embalagens próprias para contato com alimentos, adequadas ao produto fornecido e capazes de preservar sua integridade, higiene, temperatura e qualidade durante o transporte e a entrega;
- f) manter canal de comunicação ativo e responder prontamente às ordens de fornecimento, confirmando sua disponibilidade ou comunicando imediatamente eventual impossibilidade de atendimento, nos casos admitidos pelo Edital e pelo Contrato;
- g) cumprir integralmente as ordens de fornecimento regularmente aceitas, salvo ocorrência superveniente devidamente justificada e comunicada ao CONTRATANTE;
- h) substituir, sem qualquer custo adicional para o CIDIR, os alimentos ou produtos rejeitados por desconformidade com as especificações, condições sanitárias, qualidade, quantidade, gramatura, validade, acondicionamento ou demais exigências estabelecidas;
- i) emitir nota fiscal e demais documentos fiscais de forma correta, discriminando os itens e quantitativos efetivamente fornecidos e fazendo referência à respectiva ordem de fornecimento;
- j) responsabilizar-se integralmente por todos os custos necessários à execução, inclusive pessoal, ingredientes, insumos, embalagens, equipamentos, utensílios, veículos, transporte, combustível, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes do fornecimento;
- k) responder pelos danos causados ao CONTRATANTE, aos seus agentes ou a terceiros em

decorrência de falha, defeito, contaminação, acondicionamento inadequado, transporte irregular, descumprimento das condições sanitárias ou qualquer outra conduta relacionada à execução do objeto;

l) comunicar imediatamente ao CIDIR qualquer incidente sanitário, interdição, suspensão de licença, suspeita de contaminação ou outro fato que possa comprometer a qualidade, a segurança dos alimentos ou a capacidade de atendimento;

m) prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pelo gestor ou fiscal do Contrato e permitir o acompanhamento da execução, apresentando documentos quando regularmente requisitados;

n) manter atualizados os dados cadastrais, endereço, telefone, e-mail e demais canais indicados para recebimento das ordens e comunicações do CONTRATANTE;

o) observar os critérios de sustentabilidade previstos no Edital e no Termo de Referência, especialmente quanto à redução de desperdícios, utilização adequada de embalagens e destinação ambientalmente correta dos resíduos decorrentes de sua atividade;

p) tratar os dados pessoais eventualmente acessados em razão da execução exclusivamente para as finalidades relacionadas à contratação, adotando as medidas de segurança aplicáveis e observando a Lei n. 13.709/2018 – LGPD; e

q) não utilizar o nome, símbolos, marcas ou logomarca do CIDIR para publicidade, divulgação comercial ou qualquer outra finalidade sem autorização prévia e expressa do CONTRATANTE.

10.2. A CONTRATADA permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto, não podendo transferir a terceiros a responsabilidade assumida perante o CIDIR.

10.3. A fiscalização ou o acompanhamento realizado pelo CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento integral das obrigações contratuais e pelos danos decorrentes da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução do presente Contrato será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscal formalmente designados pelo CONTRATANTE, mediante ato próprio da autoridade competente.

11.2. Compete ao fiscal do Contrato, entre outras atribuições:

a) acompanhar a execução das ordens de fornecimento;

b) conferir os produtos entregues quanto às especificações, quantidades, gramaturas, composição, qualidade, higiene, acondicionamento, conservação, temperatura, local e horário estabelecidos;

c) registrar os recebimentos, recusas, substituições, atrasos, falhas e demais ocorrências verificadas na execução;

- d) solicitar à CONTRATADA a correção de irregularidades e a substituição dos produtos rejeitados;
- e) acompanhar o desempenho da CONTRATADA e comunicar ao gestor situações que possam ensejar providências administrativas;
- f) atestar, quando cabível, as notas fiscais correspondentes aos fornecimentos regularmente executados e recebidos; e
- g) manter registros que permitam verificar o cumprimento das ordens e dos critérios aplicáveis à execução contratual.

11.3. Compete ao gestor do Contrato, entre outras atribuições:

- a) acompanhar a vigência contratual e os prazos pertinentes;
- b) controlar o valor executado e o saldo disponível do Contrato;
- c) acompanhar a manutenção das condições de habilitação e regularidade da CONTRATADA;
- d) adotar ou encaminhar as providências administrativas decorrentes das ocorrências registradas pela fiscalização;
- e) acompanhar os procedimentos relacionados a pagamento, alteração, reajuste, revisão, prorrogação, extinção, descredenciamento ou aplicação de sanções, quando cabíveis; e
- f) manter os controles e documentos necessários à adequada gestão da contratação.

11.4. As irregularidades constatadas durante a execução deverão ser formalmente registradas, podendo a comunicação ocorrer por e-mail, mensagem corporativa, termo de ocorrência, relatório ou outro meio idôneo que permita comprovar o fato e as providências adotadas.

11.5. A CONTRATADA deverá prestar prontamente todas as informações e esclarecimentos solicitados pelo gestor ou fiscal, bem como adotar as medidas necessárias à correção das falhas apontadas.

11.6. O gestor e o fiscal poderão solicitar documentos e informações relacionados à execução, sem que isso implique alteração unilateral do objeto, dos preços ou das demais condições essenciais do Contrato fora das hipóteses legalmente admitidas.

11.7. A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução do objeto, inclusive quanto à qualidade e segurança dos alimentos, ao cumprimento das obrigações sanitárias e aos danos eventualmente causados ao CONTRATANTE ou a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – PROTEÇÃO DE DADOS

12.1. As partes comprometem-se a observar integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), relativamente aos dados pessoais tratados em razão do credenciamento, da celebração e da execução deste Contrato.

12.2. Os dados pessoais eventualmente acessados ou compartilhados deverão ser utilizados

exclusivamente para as finalidades necessárias ao cumprimento de obrigação legal ou regulatória, à execução contratual, ao exercício regular de direitos e às demais hipóteses legalmente admitidas.

12.3. A CONTRATADA deverá limitar o tratamento dos dados de servidores, colaboradores, responsáveis por ordens de fornecimento e demais contatos do CONTRATANTE ao estritamente necessário para a execução do objeto, sendo vedada sua utilização para finalidades comerciais, promocionais ou estranhas à contratação.

12.4. A CONTRATADA deverá adotar medidas técnicas e administrativas adequadas para proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão.

12.5. A ocorrência de incidente de segurança relevante envolvendo dados pessoais relacionados à execução contratual deverá ser comunicada ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas da ciência do fato, com as informações disponíveis sobre a natureza do incidente e as providências adotadas.

12.6. A CONTRATADA deverá assegurar que seus empregados, prepostos ou terceiros autorizados que tenham acesso a dados pessoais observem as mesmas obrigações de confidencialidade, segurança e finalidade previstas nesta cláusula.

12.7. Encerrado o Contrato, os dados pessoais deverão ser eliminados, anonimizados ou mantidos somente pelo período necessário ao cumprimento de obrigação legal, regulatória ou ao exercício regular de direitos, conforme a hipótese aplicável.

12.8. As obrigações de confidencialidade e proteção de dados subsistirão após o término da relação contratual pelo período necessário ao atendimento das finalidades legais e à proteção dos titulares.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES

13.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA sujeitá-la-á, assegurados o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas na Lei n. 14.133/2021, na Resolução CIDIR n. 005/2026, no Edital de Credenciamento e neste Contrato. A regulamentação sancionadora do CIDIR aplica-se também às contratações decorrentes de inexigibilidade de licitação.

13.2. Constituem infrações administrativas, entre outras previstas na legislação aplicável:

- a) dar causa à inexecução parcial ou total do Contrato;
- b) deixar de cumprir, sem justificativa aceita pelo CONTRATANTE, ordem de fornecimento regularmente aceita;
- c) atrasar injustificadamente o fornecimento;
- d) fornecer alimentos ou produtos em desacordo com as especificações, quantidades, gramaturas, condições de higiene, qualidade, conservação, temperatura ou acondicionamento exigidas;

- e) deixar de substituir, no prazo determinado, produtos rejeitados ou desconformes;
- f) recusar injustificadamente o atendimento das obrigações assumidas;
- g) deixar de manter as condições de habilitação, licenças ou autorizações necessárias à execução;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa;
- i) praticar fraude, comportamento inidôneo ou qualquer ato destinado a frustrar a regular execução da contratação;
- j) omitir ocorrência sanitária, interdição ou circunstância relevante capaz de comprometer a segurança dos alimentos ou a continuidade do atendimento; e
- k) praticar ato lesivo previsto na Lei n. 12.846/2013 ou qualquer das demais condutas tipificadas no art. 155 da Lei n. 14.133/2021.

13.3. Pela prática das infrações administrativas poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de mora;
- c) multa compensatória;
- d) impedimento de licitar e contratar; e
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.4. A multa moratória será de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela ou da ordem de fornecimento em atraso, limitada a 10% (dez por cento), sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

13.5. A multa compensatória poderá ser aplicada em percentual de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela, da ordem de fornecimento ou do valor afetado pela inexecução, de acordo com a natureza e a gravidade da infração, sem prejuízo da reparação integral dos danos causados ao CONTRATANTE.

13.6. A aplicação da multa de mora não impedirá sua conversão em multa compensatória quando caracterizada a inexecução, nem a adoção das medidas necessárias à extinção contratual e à aplicação cumulativa de outras sanções legalmente cabíveis.

13.7. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente nos limites da legislação aplicável, especialmente a multa em conjunto com advertência, impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade, quando cabível.

13.8. Na definição e dosimetria da sanção serão considerados, entre outros elementos, a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes e atenuantes, os danos causados ao CIDIR, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, bem como a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável.

No caso de multa, poderá ser considerada também a situação econômico-financeira da CONTRATADA.

13.9. A aplicação de qualquer sanção será precedida de processo administrativo regular, observados o devido processo legal, o contraditório, a ampla defesa, a produção de provas e os recursos legalmente cabíveis.

13.10. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, e da aplicação da declaração de inidoneidade caberá pedido de reconsideração, igualmente no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observados os procedimentos estabelecidos na Resolução CIDIR n. 005/2026.

13.11. As multas poderão ser descontadas de valores eventualmente devidos à CONTRATADA, cobradas administrativamente ou judicialmente, conforme cabível, e sua aplicação não excluirá a obrigação de reparação integral dos danos causados ao CIDIR ou a terceiros.

13.12. As sanções aplicadas serão registradas e divulgadas nos cadastros e meios oficiais pertinentes, quando exigido pela legislação, sem prejuízo das demais consequências decorrentes da infração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – EXTINÇÃO

14.1. O presente Contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos art. 137 a 139 da Lei n. 14.133/2021, observados os procedimentos, fundamentos e consequências legalmente aplicáveis.

14.2. A extinção poderá ocorrer:

- a) por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nas hipóteses legalmente admitidas;
- b) por consenso entre as partes, mediante formalização e desde que haja interesse da Administração;
- c) por decisão judicial ou, quando legalmente admitida, por decisão arbitral; e
- d) nas demais hipóteses previstas na legislação e nos documentos que regem a contratação.

14.3. Quando a extinção decorrer de fato imputável à CONTRATADA, deverão ser assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

14.4. Constituem situações que poderão fundamentar a extinção contratual, observado o devido procedimento, entre outras previstas em lei:

- a) descumprimento reiterado ou grave das obrigações contratuais;
- b) inexecução total ou parcial capaz de comprometer a finalidade da contratação;
- c) atraso injustificado ou recusa de cumprimento de ordem de fornecimento regularmente aceita;
- d) fornecimento reiterado de alimentos em desacordo com as especificações ou condições sanitárias exigidas;
- e) perda das condições de habilitação indispensáveis à manutenção do Contrato;

- f) ocorrência de irregularidade sanitária que comprometa a segurança dos alimentos ou a continuidade do fornecimento;
- g) prática de fraude, falsidade ou comportamento inidôneo;
- h) aplicação de sanção incompatível com a continuidade da relação contratual; e
- i) razões de interesse público devidamente justificadas pela autoridade competente.

14.5. A extinção do Contrato não prejudicará o pagamento dos fornecimentos regularmente executados, recebidos e aceitos antes de sua efetivação, ressalvadas as retenções, compensações ou descontos legalmente cabíveis.

14.6. A extinção não afastará a apuração de eventuais danos, a cobrança de multas, a aplicação de sanções, a obrigação de ressarcimento e as demais consequências decorrentes de fatos ocorridos durante a execução contratual.

14.7. A extinção será formalizada no processo administrativo correspondente, com o registro de seus fundamentos, das obrigações pendentes, dos valores eventualmente devidos e das demais providências necessárias ao encerramento da relação contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO

15.1. As despesas decorrentes da execução do presente Contrato correrão à conta de recursos orçamentários próprios do CONTRATANTE, observada a seguinte classificação:

Órgão/Unidade: 01.001

Funcional: 0026.0127.2005

Ação: 2005 – Execução de Obras Municípios Consorciados

Elemento: 33390000000000000000 – Aplicações Diretas

15.2. Cada ordem de fornecimento ficará condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, devendo a correspondente despesa ser previamente empenhada na dotação adequada à finalidade do fornecimento.

15.3. O valor máximo estimado do Contrato não representa reserva automática ou obrigação de utilização integral dos recursos, sendo as despesas realizadas exclusivamente de acordo com as necessidades efetivas do CONTRATANTE e com os fornecimentos regularmente solicitados, executados, recebidos e aceitos.

15.4. Quando o fornecimento estiver vinculado a atividade, projeto ou finalidade distinta daquela indicada no item 15.1, poderá ser utilizada outra dotação orçamentária própria e compatível com a natureza da despesa, desde que existente, regularmente indicada no processo e observadas as normas de execução orçamentária.

15.5. Nos exercícios financeiros subsequentes, quando houver continuidade da vigência contratual,

as despesas correrão à conta das dotações próprias consignadas nos respectivos orçamentos, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. O presente Contrato poderá ser alterado nas hipóteses e condições previstas nos art. 124 a 136 da Lei n. 14.133/2021, mediante justificativa e formalização pela autoridade competente.

16.2. As alterações contratuais deverão preservar a natureza do objeto, as condições essenciais do credenciamento, a isonomia entre os credenciados e o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado, observados os limites e requisitos legais aplicáveis.

16.3. As alterações que impliquem modificação das condições contratuais serão formalizadas por termo aditivo, quando exigido pela legislação, precedido da correspondente instrução administrativa.

16.4. Poderão ser registrados por apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, os ajustes que não caracterizem modificação do Contrato, nos termos da Lei n. 14.133/2021.

16.5. Eventual alteração de quantitativos, locais de atendimento, condições operacionais ou outras circunstâncias da execução somente produzirá efeitos após a regular formalização pelo CONTRATANTE, não sendo admitida alteração verbal das condições contratuais.

16.6. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que forem legalmente determinados pelo CONTRATANTE, observados os limites previstos na Lei n. 14.133/2021.

16.7. As alterações que repercutirem nos preços ou no equilíbrio econômico-financeiro deverão observar, além desta cláusula, as disposições específicas relativas a reajuste e revisão previstas neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. O CONTRATANTE providenciará a divulgação do presente Contrato e das informações legalmente exigidas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, bem como nos demais meios oficiais de publicidade aplicáveis, observados os prazos previstos na legislação.

17.2. Sem prejuízo da divulgação no PNCP, os atos pertinentes à contratação poderão ser publicados no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina e no sítio eletrônico oficial do CIDIR, conforme previsto para os atos do credenciamento.

17.3. Eventuais termos aditivos, apostilamentos, alterações, extratos e demais atos que estejam sujeitos à publicidade serão divulgados pelos meios legalmente exigidos, de acordo com sua natureza.

17.4. A eficácia do presente instrumento observará o cumprimento das exigências de publicidade aplicáveis à contratação, cabendo ao CONTRATANTE adotar as providências necessárias para sua

divulgação e transparência.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pinhalzinho/SC para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes da execução, interpretação ou extinção deste Contrato que não possam ser solucionadas administrativamente, ressalvadas as competências legais específicas.

18.2. Antes do ajuizamento de qualquer medida judicial, as partes buscarão, sempre que cabível, a solução administrativa da controvérsia, mediante comunicação formal e registro no respectivo processo de contratação.

18.3. E, por estarem de acordo com todas as condições estabelecidas, as partes firmam o presente instrumento para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Pinhalzinho/SC, ____ de ____ de 2026.



ALESSANDRO BELTRAME
Presidente do CIDIR – Contratante

REPRESENTANTE DA CONTRATADA

Contratada

TESTEMUNHA 1

Nome e CPF

TESTEMUNHA 2

Nome e CPF