EDITAL DE CREDENCIAMENTO

CREDENCIAMENTO Nº 004/2026
Processo Administrativo nº: **CRED004/2026**

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO TIPO HORTIFRUTI, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS E ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO DE BARRA/BA.

Sites publicados:
https://barra.ba.gov.br/
https://www.gov.br/pncp/pt-br

Reginaldo de Amaral Martins
Agente de Contratação

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 004/2026
Processo Administrativo nº CRED004/2026

1. PREÂMBULO

1.1 O **MUNICÍPIO DA BARRA**, ESTADO DA BAHIA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ 13.880.703/0001-01, com sede na Avenida 02 de Julho 70, Centro, Barra/BA, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **ROMEU BATISTA PINTO JUNIOR**, brasileiro, solteiro, inscrito no CPF sob o nº 978.330.105-53 portador da Carteira de Identidade nº 8.577.388-36, por intermédio da Agente de Contratação, Sr. **REGINALDO DE AMARAL MARTINS**, designado pela Portaria n. 266/2025 de 18 de março de 2025, com fulcro no art. 79, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, **TORNA PÚBLICO,** para conhecimento dos interessados, o **CHAMAMENTO PÚBLICO** com vistas ao **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO TIPO HORTIFRUTI, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS E ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO DE BARRA/BA**, nos termos e condições estabelecidos neste edital e seus anexos.

1.2 O Edital e seus anexos estarão à disposição por meio eletrônico no Portal do Município da Barra (https://barra.ba.gov.br/), por solicitação via e-mail (licitacao@barra.ba.gov.br) ou no Setor de Licitações.

1.3 O prazo para encaminhamento da documentação necessária será de **01/07/2026 a 01/07/2027**.

1.4 Os interessados deverão encaminhar a documentação exigida no item 6 deste edital, presencialmente no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Barra/BA ou pelo endereço eletrônico licitacao@barra.ba.gov.br sendo a data e hora do protocolo de recebimento o marco inicial para fins de análise e ordenação cadastral, nos termos do item 8.6 deste edital.

1.5 A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifruti, destinados ao atendimento das demandas das diversas secretarias e órgãos da Município de Barra/BA. A descontinuidade do fornecimento comprometeria diretamente o fornecimento de merenda escolar, atendimento socioassistencial, eventos institucionais e demais atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais. O credenciamento revela-se, portanto, a modalidade mais adequada ao objeto, por permitir a habilitação permanente de fornecedores aptos e o atendimento ágil conforme a demanda, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DO OBJETO DO CREDENCIAMENTO:

2.1 Constitui objeto do presente Edital o **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO TIPO HORTIFRUTI, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS E ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO DE BARRA/BA**, nos termos e condições estabelecidos neste Edital e seus anexos, com fundamento no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2 O presente procedimento de credenciamento obedecerá, integralmente, às disposições da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e no Decreto Municipal nº 026/2024.

3. DA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTO

3.1 Qualquer interessado poderá impugnar o presente Edital de Credenciamento a qualquer tempo durante sua vigência, devendo suas impugnações serem feitas por escrito, endereçadas ao agente de contratação e protocoladas no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Barra/BA ou encaminhadas para o e-mail: licitacao@barra.ba.gov.br.

3.2 Caberá ao agente de contratação receber, examinar e submeter à autoridade competente as impugnações, e esta deverá, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital de Credenciamento, decidir sobre sua pertinência no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da impugnação, devendo a resposta ser publicada no sítio eletrônico oficial do Município e no Diário Oficial do Município.

3.3 O presente credenciamento é de natureza contínua e permanente, não havendo sessão pública, prazo de proposta ou fase competitiva. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não interferem no fluxo de inscrições, que permanecerão abertas durante toda a vigência do credenciamento, independentemente de qualquer questionamento em curso.

3.4 O interessado que tiver sua inscrição indeferida poderá apresentar recurso nos termos do item 9 deste edital, não sendo admitida a arguição de irregularidades do edital que poderiam ter sido suscitadas previamente por meio de impugnação, conforme art. 164, § 1°, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Estão aptos a participarem deste credenciamento todos aqueles interessados que desenvolverem atividade compatível com o presente objeto e atendam todas as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

4.2 **Não poderão participar deste credenciamento**:

4.2.1 Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos, ou ainda legislação específica ao objeto ora contratado.

4.2.2 Suspensas de participar de licitação ou impedidas de contratar com o Município da Barra/BA, com o Estado da Bahia ou com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta e indireta, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.2.3 Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 156, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

4.2.4 Com falência decretada, em processo de dissolução ou liquidação, ressalvada a hipótese prevista no item 5.4 deste edital;

4.2.5 Cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste credenciamento.

4.2.6 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função no credenciamento ou atue na fiscalização ou na gestão do Termo de Credenciamento, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.2.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, nos termos do art. 14, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 A observância das vedações contidas neste edital é de inteira responsabilidade do interessado que, pelo descumprimento, sujeitar-se-á às penalidades cabíveis, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4 A participação de pessoa jurídica em processo de recuperação judicial condiciona-se à apresentação, na fase de habilitação, do plano de recuperação aprovado e homologado judicialmente, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 11.101/2005.

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1 Os interessados deverão preencher a Ficha de Solicitação de Credenciamento, que estarão disponíveis na Secretaria Municipal de Administração, no período de **01/07/2026 a 01/07/2027**, no horário das 08h00min às 14h00min, bem como apresentar os seguintes documentos:

5.2 Para fins de elegibilidade no presente credenciamento, os interessados (sejam pessoas jurídicas ou pessoas físicas, deverão comprovar os seguintes requisitos:

PESSOA FÍSICA:

- documento oficial de identificação com foto;
- Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- comprovante de residência atualizado;
- prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio;
- prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio;
- prova de regularidade perante a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- declaração de que possui capacidade operacional para realizar o fornecimento dos produtos nos prazos estabelecidos pela Administração;
- declaração de que atende às condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

PESSOA JURÍDICA:

- Registro Comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de Empresa Individual;
- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores;
- Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da Diretoria em Exercício, devidamente registrado em cartório;
- Decreto de Autorização, em se tratando de Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- Documentos do(s) representante(s) legal(is);
- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal através Certidão Conjunta Negativa de débitos relativos a Tributos Federais (INSS) e a Dívida Ativa da União, administrados pela Secretaria da Receita Federal, devidamente válida;
- Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;

- Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, conforme Lei Federal 12.440, de 07 de julho de 2.011;

- Declaração do interessado de que possui capacidade operacional para atender às demandas do Município nos prazos estipulados.

- Declaração de que atende às condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

6. DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO DOS INTERESSADOS:

6.1 A análise dos documentos de habilitação será realizada pelo Agente de Contratação e pela Comissão de Contratação, conforme Portaria nº 266/2025 de 18 de março de 2025, publicada no Diário Oficial do Município, que promoverá a habilitação dos interessados.

6.2 Serão considerados habilitados os interessados em função da regularidade dos documentos apresentados, e inabilitados aqueles que não atendam às exigências deste Edital.

6.3 A Administração Municipal procederá à análise dos documentos de habilitação no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data do protocolo de recebimento da inscrição, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período mediante justificativa formal publicada no Diário Oficial do Município e comunicada ao interessado pelo endereço eletrônico informado no ato da inscrição.

6.4 O resultado da análise, com a indicação do interessado como habilitado ou inabilitado, devidamente fundamentada neste último caso, será publicado no Diário Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, nos termos do item 7.1 deste Edital.

6.5 O interessado inabilitado será notificado formalmente, com indicação expressa dos documentos faltantes ou irregulares que motivaram o indeferimento, sendo-lhe assegurado o direito de interpor recurso nos termos do item 9 deste Edital, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da publicação do resultado.

6.6 Durante o período de análise, o interessado poderá consultar o andamento de sua inscrição junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Barra/BA, presencialmente ou pelo endereço eletrônico licitacao@barra.ba.gov.br.

6.7 A ausência de manifestação da Administração no prazo estabelecido no item 6.3 não implica deferimento tácito da inscrição, devendo o interessado, nessa hipótese, formalizar consulta ao Setor de Licitações para obter informações sobre o status de sua documentação.

7. DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

7.1 O resultado da análise dos documentos de habilitação será divulgado por meio do Diário Oficial do Município — DOM e no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, com a lista dos interessados habilitados e inabilitados, devidamente fundamentada quanto às inabilitações.

7.2 Os interessados inabilitados serão notificados do resultado e das razões do indeferimento, podendo interpor recurso nos termos do item 9 deste edital.

7.3 Os documentos dos interessados inabilitados ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Barra/BA pelo prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação do resultado ou, havendo interposição de recurso, pelo mesmo prazo contado da data da decisão definitiva do recurso. Após este período, os documentos não retirados serão descartados, mediante registro nos autos do processo administrativo.

8. DO CRITÉRIO DE CONVOCAÇÃO DOS CREDENCIADOS

8.1 A Convocação dos credenciados para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifruti objeto deste edital obedecerá à ordem de classificação estabelecida no resultado do credenciamento, publicado no Diário Oficial do Município.

8.2 O primeiro credenciado habilitado em cada item será o primeiro a ser convocado para atendimento da demanda correspondente. Concluído o atendimento, ou na hipótese de recusa ou impossibilidade de atendimento, a convocação recairá sobre o credenciado seguinte na ordem de classificação, e assim sucessivamente.

8.3 Após atingido o último credenciado da lista, a ordem recomeçará a partir do primeiro, garantindo a rotatividade equitativa entre todos os habilitados.

8.4 O credenciado que, quando convocado, não puder atender à demanda deverá comunicar formalmente sua impossibilidade ao setor competente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da convocação, sob pena de ser considerado desistente naquela rodada, passando a convocação ao credenciado seguinte na ordem, sem prejuízo de permanecer credenciado para convocações futuras.

8.5 O credenciado que acumular 3 (três) recusas injustificadas consecutivas poderão ter seu credenciamento suspenso, após procedimento administrativo com garantia de contraditório e ampla defesa, nos termos do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.6 A ordem de classificação será definida pela data e hora do protocolo de inscrição, prevalecendo, em caso de empate, a ordem cronológica de habilitação pelo órgão competente.

8.7 Novos credenciados habilitados durante a vigência do credenciamento serão incluídos ao final da lista vigente, passando a ser convocados na sequência a partir de sua inclusão.

9. DO RECURSO

9.1 Caberá recurso, com efeito suspensivo, nos casos de habilitação ou inabilitação no credenciamento, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da data da publicação do resultado no Diário Oficial do Município, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2 O recurso deverá ser interposto por escrito e encaminhado ao Agente de Contratação, preferencialmente por meio eletrônico através do e-mail licitacao@barra.ba.gov.br, ou protocolado presencialmente no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal da Barra/BA, devendo conter a identificação do recorrente, a exposição dos fatos e os fundamentos jurídicos do pedido.

9.3 O Agente de Contratação, após receber o recurso, poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis ou, mantendo-a, encaminhá-lo devidamente instruído à autoridade máxima do órgão contratante para decisão final.

9.4 A autoridade máxima proferirá sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis contados do recebimento do recurso instruído, devendo a decisão ser publicada no Diário Oficial do Município e no PNCP.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 O presente credenciamento não implica, por si só, qualquer comprometimento orçamentário. As despesas decorrentes de cada contratação individualizada oriunda deste credenciamento correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento do Município da Barra/BA vigente à época da contratação, mediante prévia emissão de nota de empenho pelo setor competente, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964.

10.2 Para os exercícios financeiros subsequentes, as despesas correrão pelas dotações que forem consignadas nas respectivas leis orçamentárias anuais, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.3 O valor global estimado das contratações decorrentes deste credenciamento é de R$ 1.205.255,20 (um milhão duzentos e cinco mil duzentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos.) para o período de 12 (doze) meses, podendo

ser alterado nas prorrogações subsequentes de acordo com as disponibilidades orçamentárias e as necessidades do Município.

10.4 A existência de dotação orçamentária suficiente será verificada no momento de cada contratação individualizada decorrente deste credenciamento, mediante emissão de nota de empenho pelo setor competente, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964.

10.5 Nenhuma contratação será efetivada sem a prévia indicação da dotação orçamentária e a respectiva emissão de nota de empenho, sob pena de nulidade do ato, nos termos da legislação vigente.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

11.1 São obrigações do credenciado:

11.1.1 Fornecer os produtos em conformidade com as especificações constantes deste Edital, do Termo de Referência e da ordem de fornecimento emitida pelo órgão credenciante;

11.1.2 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto do Termo de Credenciamento, incluindo salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, impostos, taxas, seguros, seguro de acidente de trabalho, transporte e demais custos que incidam sobre o fornecimento dos produtos;

11.1.3 Responder pelos danos causados ao patrimônio do credenciante ou a terceiros por seus empregados, prepostos ou subordinados, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo integralmente o ônus decorrente;

11.1.4 Manter, durante toda a vigência do credenciamento e de cada Termo de Credenciamento dele decorrente, todas as condições que ensejaram sua habilitação, especialmente a regularidade fiscal;

11.1.5 Comunicar formalmente ao órgão credenciante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a ocorrência de qualquer fato que impeça ou prejudique o fornecimento dos produtos, indicando as providências adotadas e o prazo estimado para normalização;

11.1.6 Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto do Termo de Credenciamento, sendo vedada a subcontratação total ou parcial sem autorização expressa e prévia do órgão credenciante;

11.1.7 Garantir que os produtos fornecidos sejam produzidos em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

11.1.8 Realizar a entrega dos produtos nos locais, horários e quantidades definidos pelo órgão credenciante, assegurando que o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifruti sejam entregues frescos e em perfeitas condições de consumo;

11.1.9 Manter seus empregados e prepostos devidamente identificados e com conduta compatível com o ambiente público durante a realização das entregas;

11.1.10 Emitir nota fiscal ou documento fiscal equivalente em conformidade com a legislação tributária aplicável, discriminando os produtos fornecidos de forma clara e detalhada;

11.1.11 Comunicar ao órgão credenciante qualquer alteração em seus dados cadastrais, como endereço, telefone, representante legal ou situação fiscal, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da ocorrência da alteração.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIANTE

12.1 São obrigações do credenciante:

12.1.1 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos objeto do Termo de Credenciamento por meio de fiscal designado por Portaria, ou pelo respectivo substituto, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo com informações pertinentes a essa atribuição;

12.1.2 Designar gestor do Termo de Credenciamento, responsável pelo acompanhamento global da execução, pela comunicação entre as partes e pela adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto;

12.1.3 Emitir as ordens de fornecimento de forma clara e objetiva, com a descrição dos produtos a serem fornecidos, indicando quantidades, locais de entrega, horários e condições de recebimento;

12.1.4 Prestar ao credenciado todas as informações e esclarecimentos necessários para o fiel fornecimento dos produtos objeto do Termo de Credenciamento;

12.1.5 Garantir o acesso dos empregados e prepostos do credenciado às dependências do órgão credenciante, quando necessário para a realização das entregas;

12.1.6 Efetuar os pagamentos devidos ao credenciado no prazo estabelecido neste edital e no Termo de Credenciamento, sob pena de atualização monetária dos valores em caso de atraso;

12.1.7 Notificar formalmente o credenciado sobre irregularidades constatadas no fornecimento dos produtos, concedendo prazo razoável para regularização antes da aplicação de qualquer sanção;

12.1.8 Manter atualizado o cadastro dos credenciados habilitados, incluindo novos credenciados e excluindo aqueles que perderem as condições de habilitação durante a vigência do credenciamento.

13. DO PRAZO

13.1 O presente credenciamento terá prazo de vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua publicação no Diário Oficial do Município, renovável automaticamente por iguais períodos, enquanto houver interesse e necessidade da Administração Municipal, podendo ser encerrado a qualquer tempo mediante ato administrativo motivado, com publicação no Diário Oficial do Município e no PNCP.

13.2 As inscrições para credenciamento permanecerão abertas durante toda a vigência do credenciamento, podendo qualquer interessado que preencha os requisitos deste edital requerer seu credenciamento a qualquer tempo.

13.3 O encerramento do credenciamento será comunicado aos credenciados com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, por meio de publicação no Diário Oficial do Município, garantindo o regular encerramento dos serviços em andamento.

14. DA VIGÊNCIA DOS TERMOS DE CREDENCIAMENTO

14.1 Cada Termo de Credenciamento celebrado em decorrência deste credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante interesse da Administração, anuência do credenciado e manutenção das condições de habilitação, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2 A vigência do Termo de Credenciamento não está vinculada à vigência do credenciamento, de modo que os Termos já celebrados permanecerão válidos e eficazes até o término de seu prazo, ainda que o credenciamento seja encerrado durante sua execução.

14.3 A prorrogação do Termo de Credenciamento deverá ser formalizada por meio de Termo de Prorrogação de Vigência, mediante justificativa da Administração e anuência do credenciado, antes do término do prazo vigente.

14.4 O Termo de Credenciamento poderá ser encerrado antes do término de sua vigência nas seguintes hipóteses:

a) Por iniciativa do credenciado, mediante notificação formal ao órgão credenciante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

b) Por iniciativa do credenciante, nos casos de descumprimento das obrigações previstas neste edital e no Termo de Credenciamento, após notificação e assegurado o contraditório e a ampla defesa;

14.5 O encerramento do Termo de Credenciamento não exime o credenciado da responsabilidade pelos serviços já executados ou pelos bens já fornecidos durante sua vigência.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Os interessados que aderirem a este credenciamento declaram, sob as penas da lei, que atendem a todas as exigências legais e regulatórias necessárias à prestação dos serviços ou ao fornecimento dos bens objeto deste edital, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades administrativas, civis e penais aplicáveis.

15.2 O presente credenciamento não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração encerrá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse público devidamente fundamentadas, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e motivado, disponibilizado para conhecimento de todos os credenciados.

15.3 O Agente de Contratação poderá, durante a análise da documentação, convocar os interessados para prestarem esclarecimentos complementares sobre os documentos apresentados, sem que isso implique exigência de nova documentação não prevista neste edital.

15.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Agente de Contratação, com base na legislação vigente aplicável ao credenciamento, podendo ser submetidos à autoridade superior quando a complexidade da situação assim o exigir.

15.5 O presente edital e seus anexos estarão permanentemente disponíveis no Portal do Município da Barra/BA, no endereço https://barra.ba.gov.br/, no PNCP e no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal, para consulta de qualquer interessado durante toda a vigência do credenciamento.

16. COMPÕEM ESTE EDITAL OS SEGUINTES ANEXOS:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de Termo de Adesão ao Credenciamento;

Anexo III – Modelo de Declaração de Atendimento;

Anexo IV – Minuta do Termo de Credenciamento;

Anexo V – Ficha de Inscrição – Pessoa Física e Jurídica.

Barra/BA, 30 de junho de 2026.

Reginaldo de Amaral Martins
Agente de Contratação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CREDENCIAMENTO

Constitui objeto do presente Termo de Referência o credenciamento de pessoas físicas e jurídicas para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias e órgãos da Prefeitura Municipal de Barra/BA, mediante procedimento auxiliar de credenciamento, na modalidade paralela e não excludente, nos termos dos arts. 78, inciso I, e 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O credenciamento possibilita o ingresso de todos os interessados que atendam aos requisitos de habilitação e às demais condições estabelecidas no instrumento convocatório, permitindo a formação de cadastro de fornecedores aptos ao atendimento das demandas da Administração Pública durante toda a vigência do credenciamento.

As solicitações de fornecimento serão realizadas mediante emissão de Ordens de Fornecimento, observados os critérios objetivos de distribuição das demandas estabelecidos no instrumento convocatório, assegurando tratamento isonômico entre todos os credenciados, vedada qualquer forma de favorecimento ou discricionariedade na seleção dos fornecedores.

As quantidades constantes das planilhas deste Termo de Referência possuem caráter estimativo, tendo sido definidas com base no levantamento das necessidades encaminhadas pelas Secretarias Municipais, no histórico de consumo da Administração e na projeção da demanda para o período de vigência da contratação.

Os quantitativos estimados não obrigam a Administração à aquisição integral dos produtos, podendo as solicitações ocorrer em quantidades superiores ou inferiores às inicialmente previstas, conforme as necessidades efetivamente verificadas, a disponibilidade orçamentária e o interesse público.

Os fornecimentos serão realizados de forma parcelada, conforme a demanda das unidades requisitantes, sendo devido pagamento exclusivamente pelos produtos efetivamente fornecidos, recebidos e atestados pelo fiscal do Termo de Credenciamento, não gerando aos credenciados qualquer direito à garantia de fornecimento mínimo ou de faturamento.

Os preços de referência do credenciamento serão previamente fixados pela Administração, com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, sendo aplicados de forma uniforme a todos os credenciados.

O prazo de vigência de cada Termo de Credenciamento será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante justificativa da Administração, anuência do credenciado, demonstração da vantagem para a Administração e manutenção das condições de habilitação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.1 TABELA DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	ABACAXI, Abacaxi pérola (peso acima de 1 kg cada) fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras.	Und	**3.450**
2	ABÓBORA, de primeira apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o	Kg	**7.390**

	transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares). Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (Quilograma).		
3	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	**3.100**
4	ALHO, Bulbo inteiriço, boa qualidade, sendo de 42 a 47 mm, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	**3.920**
5	BANANA DO GRUPO PRATA, Classe 12 (comprimento maior que 12cm); Subclasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:	Kg	**3.200**
6	BANANA DA TERRA, extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	Kg	**16.700**
7	BATATA DOCE, classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	Kg	**11.600**

8	BATATA INGLESA, Deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	Kg	**9.750**
9	BETERRABA, Deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado	Kg	**11.440**
10	CEBOLA, de Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadase danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos firmes, serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, Unidade de Fornecimento: Kg (Quilograma).	Kg	**14.200**
11	CENOURA, Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura,	Kg	**8.000**

	pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA)		
12	Cheiro-verde: hortaliça fresca composta, geralmente, pela combinação de cebolinha e coentro e/ou salsa, apresentada em maços íntegros, com folhas verdes, viçosas, firmes e sem sinais de murchamento, amarelamento, deterioração, sujidades, fungos, pragas ou danos mecânicos. Deverá possuir aroma e coloração característicos, estar em adequado estado de conservação, acondicionado de forma higiênica e própria para consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes e aos padrões de qualidade exigidos para fornecimento à Administração Pública.	maço	**800**
13	CHUCHU, grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado	Kg	**3.550**
14	GOIABA, Do Grupo Vermelha. Sub Grupo: Verde Amarelada. Classe: Calibre 7 (diâmetro de 70 a 80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas	Kg	**3.785**

	uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitáriasvigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e opedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg		
15	INHAME EXTRA, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	Kg	**2.800**
16	LARANJA PERA: De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais. Unidade de fornecimento: Kg	Kg	**21.200**
17	LIMÃO, Tahiti de Primeira, Grupo de coloração: C2; Classe: 56 (Diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -	Kg	**1.900**

	serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (recic de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Unidade de Fornecimento: Kg		
18	MAÇÃ NACIONAL, Categoria: de Primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg.	Kg	**9.050**
19	MAMÃO FORMOSA, De Primeira, Classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	**8.600**
20	MANDIOCA (AIMPIM), ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por	Kg	**12.600**

	quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o ESPECIAL MÉDIA pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.de primeira, in natura, livre de impurezas que impossibilite o consumo. Unidade de fornecimento: Kg		
21	MANGA, 1ª qualidade, deverá estar intacto, com todas as 10 11 12 partes comestíveis aproveitáveis. Grau de maturidade que possibilite seu total aproveitamento. Aspecto, consistência, sabor e odor característicos de um produto integro.	Kg	**3.200**
22	MARACUJINA, 1ª qualidade, com grau de maturidade que possibilite seu total aproveitamento. O mesmo deverá estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, consistência, sabor e odor característicos de um produto íntegro.	Kg	**3.200**
23	MELANCIA, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	**21.600**
24	MELÃO, de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	**17.240**
25	PEPINO, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	**2440**
26	PIMENTÃO VERDE, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	**10.530**
27	REPOLHO, In natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	**1.990**
28	TANGERINA, de Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Classe: 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 4; Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de 1ª qualidade apresentando grau	Kg	**4.550**

	de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg		
29	TOMATE, grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados) Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA)	Kg	**8.800**
30	VAGEM, Extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	**2.780**

2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

Os produtos objeto deste credenciamento são classificados como bens comuns, por possuírem especificações usuais de mercado, passíveis de definição objetiva por meio de especificações técnicas, padrões de qualidade, desempenho e características amplamente conhecidas e praticadas no mercado, permitindo sua descrição de forma clara e precisa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência possuem características padronizadas, sendo comercializados por diversos fornecedores, o que possibilita a comparação objetiva entre os produtos ofertados e a verificação de sua conformidade por ocasião do recebimento, sem a necessidade de avaliações técnicas complexas ou de soluções personalizadas.

A padronização das especificações constitui requisito essencial para a adoção do procedimento auxiliar de credenciamento na modalidade paralela e não excludente, pois assegura que todos os credenciados forneçam produtos com o mesmo padrão mínimo de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação e desempenho esperado pela Administração Pública, independentemente do fornecedor responsável pelo atendimento da Ordem de Fornecimento.

Dessa forma, a classificação do objeto como bem comum é plenamente compatível com a utilização do procedimento auxiliar de credenciamento previsto nos arts. 78, inciso I, e 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo o credenciamento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas no instrumento convocatório e garantindo tratamento isonômico entre os credenciados.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre das conclusões constantes do Estudo Técnico Preliminar, que demonstrou a necessidade administrativa, a viabilidade da solução proposta e a adequação da utilização do procedimento auxiliar de credenciamento, na modalidade paralela e não excludente, para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e órgãos do Município de Barra/BA.

O fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis constitui medida indispensável à continuidade das atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal, assegurando o adequado funcionamento das unidades administrativas e a execução de políticas públicas voltadas à educação, à assistência social e às demais ações institucionais que demandam alimentação.

Os produtos objeto deste Termo de Referência destinam-se ao atendimento de diversas finalidades públicas, destacando-se:

a) atendimento da alimentação escolar ofertada aos estudantes da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

b) atendimento das ações, programas, projetos e serviços desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, especialmente aqueles executados no âmbito do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, Centros de Referência de Assistência Social – CRAS e demais equipamentos socioassistenciais;

c) atendimento das necessidades decorrentes de campanhas institucionais, ações comunitárias, eventos promovidos pelo Município e demais atividades de interesse público que demandem o fornecimento de alimentação;
d) atendimento das necessidades das diversas Secretarias e órgãos municipais, sempre que houver demanda para preparo ou fornecimento de alimentação no desenvolvimento de suas atividades institucionais.

A interrupção ou descontinuidade do fornecimento desses produtos compromete diretamente a execução de políticas públicas essenciais, podendo ocasionar prejuízos ao atendimento da alimentação escolar, às ações da assistência social, às atividades institucionais e ao regular funcionamento da Administração Pública.

O levantamento de mercado realizado durante a fase de planejamento evidenciou a existência de diversos produtores rurais, agricultores familiares, comerciantes, distribuidores e demais fornecedores aptos ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação, inexistindo limitação técnica ou econômica que justifique a concentração do fornecimento em um único fornecedor.

Diante desse cenário, a Administração optou pela adoção do procedimento auxiliar de credenciamento, na modalidade paralela e não excludente, prevista nos arts. 78, inciso I, e 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, por possibilitar o credenciamento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas no instrumento convocatório, ampliando a disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento das demandas públicas.

A adoção dessa sistemática proporciona maior segurança ao abastecimento das unidades administrativas, reduz os riscos de descontinuidade decorrentes da eventual indisponibilidade de determinado credenciado, amplia a capacidade de atendimento das demandas municipais, fortalece a participação de produtores rurais, agricultores familiares, comerciantes e fornecedores locais e regionais, além de promover maior eficiência na gestão do fornecimento e assegurar tratamento isonômico entre todos os credenciados.

Além disso, o credenciamento reduz a necessidade de contratações emergenciais, proporciona maior flexibilidade para o atendimento das demandas das unidades requisitantes, fortalece o planejamento das contratações públicas e contribui para a utilização racional dos recursos públicos, em observância aos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento, da continuidade do serviço público, da isonomia e da supremacia do interesse público.

Ressalta-se que os Termos de Credenciamento decorrentes deste procedimento não asseguram demanda mínima aos credenciados, sendo os fornecimentos realizados exclusivamente conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de Ordens de Fornecimento e observância dos critérios objetivos de distribuição das demandas que vierem a ser estabelecidos no instrumento convocatório.

Dessa forma, a presente contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento contínuo, eficiente e adequado de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti às diversas Secretarias e órgãos do Município de Barra/BA, garantindo a continuidade das atividades administrativas, educacionais, sociais e institucionais, bem como promover a formação de uma rede de fornecedores aptos ao atendimento das demandas públicas, observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da publicidade, da isonomia, da eficiência, da economicidade, do planejamento e do interesse público.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução consiste no credenciamento de pessoas físicas e jurídicas aptas ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias e órgãos do Município de Barra/BA, mediante procedimento auxiliar de credenciamento, na modalidade paralela e não excludente, prevista nos arts. 78, inciso I, e 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O procedimento permitirá o credenciamento de todos os interessados que atenderem às condições de habilitação e às demais exigências estabelecidas no instrumento convocatório, possibilitando a formação de um cadastro de fornecedores aptos ao atendimento das demandas da Administração durante toda a vigência do credenciamento.

O credenciamento permanecerá aberto durante sua vigência, possibilitando o ingresso de novos interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, observadas as condições previstas no instrumento convocatório.

Os fornecimentos serão realizados de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento expedidas pelas unidades requisitantes, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, observando-se os critérios objetivos de distribuição das demandas definidos no instrumento convocatório.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, nas quantidades solicitadas e dentro dos prazos estabelecidos em cada Ordem de Fornecimento, observadas as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, transporte, conservação e demais requisitos constantes deste Termo de Referência.

Os produtos deverão apresentar adequado estado de conservação, características próprias de cada espécie, grau de maturação compatível com o consumo, ausência de danos, deterioração, contaminação, pragas ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade, devendo atender integralmente às normas sanitárias vigentes e às especificações estabelecidas pela Administração.

Os preços de referência serão previamente fixados pela Administração, mediante pesquisa de preços realizada na forma da legislação vigente, sendo aplicados de maneira uniforme a todos os credenciados, assegurada a isonomia entre os participantes.

Os Termos de Credenciamento decorrentes deste procedimento não asseguram demanda mínima aos credenciados, sendo os fornecimentos realizados exclusivamente conforme as necessidades da Administração Pública, não gerando direito à exclusividade nem à garantia de faturamento mínimo.

O acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos serão exercidos por servidor formalmente designado pela Administração, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas pelos credenciados, conferir a conformidade dos produtos entregues, atestar o recebimento dos materiais e comunicar tempestivamente eventuais irregularidades, adotando as medidas administrativas cabíveis para assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas nos Termos de Credenciamento.

A solução proposta visa assegurar o abastecimento contínuo das unidades administrativas, ampliar a disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento das demandas públicas, reduzir os riscos de descontinuidade no fornecimento, fortalecer a participação de produtores rurais, agricultores familiares, comerciantes, distribuidores e demais fornecedores locais e regionais, além de promover maior eficiência, economicidade, segurança no abastecimento e continuidade dos serviços públicos.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos de habilitação estabelecidos neste Termo de Referência foram definidos em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, da isonomia, da proporcionalidade, da competitividade e da seleção de fornecedores aptos ao adequado fornecimento do objeto.

As exigências constantes deste instrumento limitam-se às condições indispensáveis à demonstração da habilitação jurídica, da regularidade fiscal, social e trabalhista e da capacidade operacional dos interessados, vedada a imposição de requisitos desnecessários ou restritivos à participação de potenciais credenciados.

Poderão participar do presente credenciamento pessoas físicas e pessoas jurídicas que exerçam atividade compatível com o objeto deste Termo de Referência e que atendam integralmente às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

5.1 Habilitação da Pessoa Física

A pessoa física deverá apresentar os seguintes documentos:

- documento oficial de identificação com foto;
- Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- comprovante de residência atualizado;
- prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio;
- prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio;
- prova de regularidade perante a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- declaração de que possui capacidade operacional para realizar o fornecimento dos produtos nos prazos estabelecidos pela Administração;
- declaração de que atende às condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

5.2 Habilitação da Pessoa Jurídica

A pessoa jurídica deverá apresentar:

- ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme a natureza jurídica da empresa;
- comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- documentos de identificação do representante legal;
- prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;
- prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
- prova de regularidade perante a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

- declaração de que possui capacidade operacional para atender às demandas da Administração;
- declaração de que atende às condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

5.3 Condições para o Fornecimento

Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações constantes deste Termo de Referência, apresentando adequado estado de conservação, características próprias de cada espécie, grau de maturação compatível com o consumo, ausência de deterioração, contaminação, pragas ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade.

Os produtos deverão ser acondicionados, transportados e entregues em conformidade com a legislação sanitária vigente, preservando suas características de qualidade e segurança alimentar.

Quando exigido pela legislação aplicável, o credenciado deverá possuir as autorizações, licenças ou alvarás expedidos pelos órgãos competentes para o exercício da atividade, inclusive quanto às normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

5.4 Manutenção das Condições de Habilitação

A comprovação da habilitação será verificada por ocasião do credenciamento, sendo obrigatória a validade de todos os documentos apresentados.
O credenciado deverá manter todas as condições de habilitação durante toda a vigência do Termo de Credenciamento, obrigando-se a comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração que possa comprometer sua regularidade.

A perda superveniente das condições de habilitação poderá ensejar a suspensão do credenciamento ou o descredenciamento, mediante instauração de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

6. CRITÉRIOS DE CREDENCIAMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

Poderão requerer o credenciamento todas as pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividade compatível com o objeto deste Termo de Referência e que atendam integralmente às condições de habilitação e às demais exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

O credenciamento permanecerá aberto durante toda a sua vigência, possibilitando o ingresso de novos interessados a qualquer tempo, desde que preencham os requisitos estabelecidos pela Administração.

O credenciamento constitui procedimento auxiliar previsto nos arts. 78, inciso I, e 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, caracterizando-se pela inexistência de competição entre os interessados, uma vez que todos aqueles que atenderem às condições estabelecidas serão credenciados, não havendo julgamento de propostas, classificação ou seleção de um único fornecedor.

O deferimento do credenciamento habilita o interessado à celebração do respectivo Termo de Credenciamento e à integração do cadastro de fornecedores aptos ao atendimento das demandas da Administração, não assegurando direito à exclusividade, à garantia de fornecimento mínimo ou à percepção de faturamento mínimo.

Os fornecimentos serão solicitados mediante emissão de Ordens de Fornecimento, observando-se os critérios objetivos de distribuição das demandas estabelecidos pela Administração, de forma a assegurar tratamento isonômico entre todos os credenciados, transparência, impessoalidade e observância do interesse público.

Quando adotado o sistema de rodízio, os credenciados serão convocados conforme a ordem cronológica de ingresso no credenciamento, iniciando-se pela data e horário do deferimento do pedido de credenciamento, assegurando-se a alternância entre os credenciados aptos ao fornecimento.

Os interessados credenciados após o início da execução serão incluídos na sequência do rodízio existente, passando a participar da distribuição das Ordens de Fornecimento a partir da conclusão do ciclo em andamento, preservando-se a isonomia entre todos os credenciados.

O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência, cabendo à Administração recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentem desconformidade quanto às características, qualidade, acondicionamento, estado de conservação, quantidade ou demais requisitos estabelecidos, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis.

7. DOS CRITÉRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

Considerando que o presente credenciamento será realizado na modalidade paralela e não excludente, as Ordens de Fornecimento serão distribuídas entre todos os credenciados habilitados mediante critérios objetivos, previamente estabelecidos, em observância aos princípios da impessoalidade, da isonomia, da transparência e da eficiência, vedada qualquer forma de favorecimento ou escolha subjetiva de fornecedor.

A distribuição das Ordens de Fornecimento será realizada pelo sistema de rodízio, observada a ordem cronológica do deferimento dos pedidos de credenciamento, cuja inclusão na lista de rodízio ocorrerá após a homologação do respectivo credenciamento pela autoridade competente.

Cada credenciado convocado será responsável pelo atendimento integral da respectiva Ordem de Fornecimento, observado o limite de sua capacidade operacional declarada e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Após o atendimento da Ordem de Fornecimento, o credenciado será reposicionado ao final da sequência de rodízio, assegurando-se que todos os demais credenciados aptos sejam convocados antes de novo acionamento, preservando a alternância e o tratamento isonômico.

Os interessados que vierem a ser credenciados após o início da execução do credenciamento serão inseridos ao final da sequência de rodízio existente, passando a participar da distribuição das Ordens de Fornecimento após a conclusão do ciclo em andamento, sem prejuízo dos credenciados anteriormente habilitados.

Caso o credenciado convocado comunique, de forma justificada, impossibilidade de atendimento da Ordem de Fornecimento, ou deixe de manifestar interesse dentro do prazo estabelecido pela Administração, esta convocará o próximo credenciado constante da ordem de rodízio, registrando a ocorrência nos autos do processo.

A recusa injustificada em atender à Ordem de Fornecimento, o descumprimento dos prazos estabelecidos ou a perda das condições de habilitação sujeitarão o credenciado às medidas administrativas cabíveis previstas no instrumento convocatório e no respectivo Termo de Credenciamento, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Na hipótese de inexistência de condições operacionais para atendimento integral da demanda por um único credenciado, a Administração poderá distribuir o fornecimento entre dois ou mais credenciados, observada a ordem de rodízio, de forma a assegurar a continuidade do abastecimento e o atendimento do interesse público.

Todas as convocações, recusas, justificativas, atendimentos e reposicionamentos na ordem de rodízio serão registrados pela Administração, garantindo a rastreabilidade dos atos administrativos, a transparência da distribuição das demandas e a fiscalização pelos órgãos de controle.

O credenciado somente voltará a ser convocado após a convocação de todos os demais credenciados aptos integrantes do mesmo rodízio.

A distribuição das Ordens de Fornecimento observará, em qualquer hipótese, os critérios objetivos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, sendo vedada a adoção de critérios subjetivos ou discricionários para escolha dos credenciados, em conformidade com o art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes dos fornecimentos realizados em decorrência dos Termos de Credenciamento correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente do Município de Barra/BA, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e a prévia emissão da respectiva nota de empenho pelo setor competente, nos termos da legislação vigente.

9. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS

9.1 A estimativa anual consolidada da presente contratação, correspondente ao fornecimento dos gêneros alimentícios do grupo hortifrutigranjeiro constantes deste Termo de Referência, é de R$ 1.205.255,20 (um milhão, duzentos e cinco mil, duzentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos), conforme planilha estimativa a seguir.

O valor estimado possui caráter meramente referencial e foi apurado com base nos quantitativos estimados pela Administração e nos preços de referência obtidos mediante pesquisa de preços realizada na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os preços referenciais constantes deste Termo de Referência constituem os valores máximos admitidos pela Administração para remuneração dos fornecimentos decorrentes do credenciamento, sendo vedado o pagamento em valor superior ao preço fixado para cada item.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. EST.	VL. UNIT. REF. (R$)	VALOR TOTAL EST. 12 MESES (R$)
1	ABACAXI, Abacaxi pérola (peso acima de 1 kg cada) fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras.	Und	3.450	R$ 4,00	R$ 13.800,00
2	ABÓBORA, de primeira apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares). Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (Quilograma).	Kg	7.390	R$ 2,50	R$ 18.475,00
3	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	3.100	R$ 3,00	R$ 9.300,00

4	ALHO, Bulbo inteiriço, boa qualidade, sendo de 42 a 47 mm, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	3.920	R$ 34,24	R$ 134.220,80
5	BANANA DO GRUPO PRATA, Classe 12 (comprimento maior que 12cm); Subclasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as condições mínimas estabelecidas nesse TR.	Kg	3.200	R$ 7,50	R$ 24.000,00
6	BANANA DA TERRA, extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	Kg	16.700	R$ 4,50	R$ 75.150,00
7	BATATA DOCE, classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	Kg	11.600	R$ 4,00	R$ 46.400,00
8	BATATA INGLESA, Deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas	Kg	9.750	R$ 8,00	R$ 78.000,00

	devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
9	BETERRABA, Deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado	Kg	11.440	R$ 3,75	R$ 42.900,00
10	CEBOLA, de Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadase danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos firmes, serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou	Kg	14.200	R$ 4,75	R$ 67.450,00

	plástico reciclado, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, Unidade de Fornecimento: Kg (Quilograma).				
11	CENOURA, Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA)	Kg	8.000	R$ 4,75	R$ 38.000,00
12	Cheiro-verde: hortaliça fresca composta, geralmente, pela combinação de cebolinha e coentro e/ou salsa, apresentada em maços íntegros, com folhas verdes, viçosas, firmes e sem sinais de murchamento, amarelamento, deterioração, sujidades, fungos, pragas ou danos mecânicos. Deverá possuir aroma e coloração característicos, estar em adequado estado de conservação, acondicionado de forma higiênica e própria para consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes e aos padrões de qualidade exigidos para fornecimento à Administração Pública.	maço	800	R$ 4,50	R$ 3.600,00
13	CHUCHU, grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias	Kg	3.550	R$ 4,50	R$ 15.975,00

	vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado				
14	GOIABA, Do Grupo Vermelha. Sub Grupo: Verde Amarelada. Classe: Calibre 7 (diâmetro de 70 a 80 mm); Categoria I. As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitáriasvigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e opedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	3.785	R$ 4,50	R$ 17.032,50
15	INHAME EXTRA, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	Kg	2.800	R$ 8,75	R$ 24.500,00
16	LARANJA PERA: De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de	Kg	21.200	R$ 5,50	R$ 116.600,00

	maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais. Unidade de fornecimento: Kg				
17	LIMÃO, Tahiti de Primeira, Grupo de coloração: C2; Classe: 56 (Diâmetro variando entre 56mm a 60mm); Categoria I. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (recic de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Unidade de Fornecimento: Kg	Kg	1.900	R$ 5,75	R$ 10.925,00
18	MAÇÃ NACIONAL, Categoria: de Primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Apresentando grau de	Kg	9.050	R$ 11,00	R$ 99.550,00

	maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg.				
19	MAMÃO FORMOSA, De Primeira, Classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	8.600	R$ 3,00	R$ 25.800,00
20	MANDIOCA (AIMPIM), ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o ESPECIAL MÉDIA pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.de primeira, in natura, livre de impurezas que impossibilite o consumo. Unidade de fornecimento: Kg	Kg	12.600	R$ 4,50	R$ 56.700,00
21	MANGA, 1ª qualidade, deverá estar intacto, com todas as 10 11 12 partes comestíveis aproveitáveis. Grau de maturidade que possibilite seu total aproveitamento. Aspecto,	Kg	3.200	R$ 3,75	R$ 12.000,00

	consistência, sabor e odor característicos de um produto integro.				
22	MARACUJINA, 1ª qualidade, com grau de maturidade que possibilite seu total aproveitamento. O mesmo deverá estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, consistência, sabor e odor característicos de um produto íntegro.	Kg	3.200	R$ 7,00	R$ 22.400,00
23	MELANCIA, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	21.600	R$ 2,20	R$ 47.520,00
24	MELÃO, de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	17.240	R$ 2,50	R$ 43.100,00
25	PEPINO, Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	2440	R$ 4,00	R$ 9.760,00
26	PIMENTÃO VERDE, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg	Kg	10.530	R$ 4,99	R$ 52.544,70
27	REPOLHO, In natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.990	R$ 4,00	R$ 7.960,00
28	TANGERINA, de Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Classe: 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 4; Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não	Kg	4.550	R$ 4,00	R$ 18.200,00

	adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado de 1ª qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais e vegetais de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, unidade de fornecimento: Kg				
29	TOMATE, grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados) Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA)	Kg	8.800	R$ 5,50	R$ 48.400,00
30	VAGEM, Extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	2.780	R$ 8,99	R$ 24.992,20
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA 12 MESES:					**R$ 1.205.255,20**

9.2 Os valores unitários dos produtos objeto deste credenciamento são fixos e previamente definidos, conforme tabela de referência constante deste Termo de Referência e dos autos do processo administrativo, sendo vedado o fornecimento em desacordo com os preços estabelecidos.

9.3 Os valores estimados para os itens de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti foram obtidos por meio de pesquisa de preços realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, conforme relatório de cotação constante dos autos do processo administrativo.

9.4 Os valores acima não representam compromisso de gasto, mas parâmetro de planejamento e instrumento de controle da vantajosidade das contratações que serão realizadas ao longo da vigência do credenciamento.

9.5 Da metodologia de apuração dos preços referenciais

Os preços de referência dos gêneros alimentícios objeto deste credenciamento foram apurados com base em Relatório de Cotação elaborado pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Fazenda da Prefeitura Municipal de Barra/BA, em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, permanecendo o relatório integralmente juntado aos autos do processo administrativo correspondente.

A pesquisa de preços foi realizada entre 15/05/2026 e 22/05/2026, utilizando metodologia compatível com a natureza dos produtos hortifrutigranjeiros e observando a ordem de preferência das fontes de pesquisa prevista no art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

Para a formação dos preços referenciais foram consideradas informações provenientes de:

- contratações públicas disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- contratações realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública;
- pesquisas diretas junto a fornecedores locais do ramo hortifrutigranjeiro, devidamente justificadas em razão da elevada variação sazonal dos preços e da necessidade de obtenção de valores compatíveis com a realidade do mercado local.

O Relatório de Cotação foi elaborado mediante aplicação do método matemático denominado "Menor dos preços obtidos", definido no próprio sistema Banco de Preços como critério para formação do valor estimado da contratação, resultando na fixação do preço de referência individual para cada um dos 30 (trinta) itens que compõem o objeto deste credenciamento.

Os quantitativos estimados e respectivos preços referenciais encontram-se discriminados na planilha orçamentária constante do processo administrativo, a qual integra o presente Termo de Referência para todos os efeitos.

9.6 Da justificativa para adoção do menor preço obtido como valor referencial

A Administração adotou como preço de referência o menor preço obtido para cada item pesquisado, em conformidade com o método matemático definido no Relatório de Cotação emitido pelo sistema Banco de Preços, observando o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

A utilização desse critério decorre de decisão técnica motivada, voltada à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, considerando que todos os preços utilizados na formação dos referenciais foram obtidos em fontes idôneas, provenientes de contratações públicas efetivamente realizadas ou de pesquisas diretas junto a fornecedores do ramo, observados os critérios legais para pesquisa de preços.

No caso específico dos gêneros hortifrutigranjeiros, a utilização do menor preço obtido mostra-se especialmente adequada em razão da elevada volatilidade dos preços de mercado, influenciada por fatores como sazonalidade da produção, condições climáticas, oferta e demanda, custos logísticos e disponibilidade regional dos produtos. A adoção desse critério contribui para preservar a economicidade da contratação, evitando que oscilações pontuais elevem artificialmente os preços referenciais utilizados pela Administração.

A pesquisa contemplou múltiplas fontes de consulta, incluindo contratações realizadas por diversos órgãos públicos e pesquisa direta com fornecedores locais, circunstância que amplia a confiabilidade dos referenciais adotados e demonstra que os preços fixados refletem valores efetivamente praticados no mercado.

Ressalta-se, ainda, que os preços referenciais estabelecidos constituirão os valores máximos admitidos para o credenciamento, sendo aplicáveis de forma uniforme a todos os credenciados, assegurando tratamento isonômico, transparência, economicidade e observância aos princípios que regem as contratações públicas.

Por fim, a utilização do menor preço obtido reforça a proteção ao interesse público, reduz o risco de sobrepreço, assegura maior eficiência na aplicação dos recursos públicos e encontra respaldo tanto na metodologia adotada pelo Relatório de Cotação quanto nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

9.7 Do caráter orientativo da estimativa no credenciamento

Por se tratar de credenciamento com pagamento por produção, a estimativa global apresentada tem caráter meramente orientativo. Ela serve como parâmetro de planejamento orçamentário, como instrumento de análise de vantajosidade e como referência para a verificação da compatibilidade entre os valores de referência e os preços de mercado, mas não gera para a Administração obrigação de adquirir o volume total indicado, nem estabelece direito subjetivo dos credenciados ao recebimento de determinado volume mínimo de demanda.

A Administração adquirirá os produtos na medida exata em que as necessidades reais das Secretarias e órgãos municipais se manifestarem ao longo da vigência do credenciamento, respeitados os créditos orçamentários disponíveis, os parâmetros de economicidade fixados neste edital e as regras de execução dos Termos de Credenciamento.

Os preços referenciais correspondem aos valores máximos admitidos pela Administração para remuneração dos fornecimentos.

10. DA VEDAÇÃO À SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto deste credenciamento, total ou parcialmente.

A vedação fundamenta-se na natureza intuitu personae da contratação decorrente do credenciamento: o interessado é habilitado em razão de suas qualificações pessoais, técnicas, jurídicas e fiscais, e o acionamento pela Administração pressupõe que o fornecimento será executado pelo próprio credenciado.

A subcontratação, ao transferir a execução a terceiro não credenciado, desvirtuaria a finalidade do processo de habilitação e introduziria no sistema um prestador não verificado pela Administração, comprometendo a padronização de qualidade que o credenciamento visa assegurar.

O descumprimento dessa vedação configura infração grave, sujeita às sanções previstas na legislação vigente e nas cláusulas sancionatórias do Termo de Credenciamento, podendo resultar no descredenciamento do infrator e na suspensão de seu direito de participar de futuras contratações com o Município da Barra/BA.

11. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

A gestão e a fiscalização dos Termos de Credenciamento decorrentes deste credenciamento observarão modelo estruturado com a designação de fiscal técnico e gestor, cada qual com atribuições específicas e complementares que, em conjunto, assegurarão o acompanhamento integral da execução dos fornecimentos de produtos de panificação objeto dos Termos de Credenciamento.

11.1 Do Fiscal Técnico

O fiscal técnico é o agente público responsável pelo acompanhamento direto e cotidiano da execução do objeto.

No âmbito dos Termos de Credenciamento decorrentes deste credenciamento, suas atribuições abrangem a verificação da conformidade dos produtos fornecidos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, o ateste das quantidades entregues e das condições de qualidade dos produtos que fundamentarão as medições para pagamento, o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução no histórico de gerenciamento do Termo de Credenciamento, a emissão de notificações para correção de irregularidades identificadas com fixação de prazo para

saneamento, a verificação da manutenção das condições de habilitação do credenciado, e a comunicação tempestiva ao gestor de situações que demandem decisão superior ou que possam inviabilizar a execução nas condições estabelecidas.

A qualificação do fiscal é pressuposto para o exercício adequado de suas funções: somente servidor com conhecimento mínimo sobre padrões de qualidade de produtos alimentícios ou com acesso a assessoramento técnico especializado está em condições de verificar, com o rigor necessário, se os produtos fornecidos pelo credenciado atendem às especificações estabelecidas, se estão em adequadas condições de consumo e se foram produzidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

11.2 Do Gestor do Termo de Credenciamento

O gestor coordena a atuação do fiscal técnico, mantém o histórico de gerenciamento atualizado com todos os registros formais da execução, acompanha a regularidade fiscal e documental do credenciado para fins de empenho e pagamento, processa os documentos fiscais apresentados, toma providências para a formalização de processos de responsabilização quando identificadas infrações, e elabora o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que justificaram o credenciamento. Cabe ao gestor, ainda, comunicar tempestivamente o término do Termo de Credenciamento para que as providências de renovação ou encerramento sejam adotadas em prazo compatível com a continuidade do fornecimento.

As comunicações entre a Administração e os credenciados deverão ser realizadas preferencialmente por escrito, admitindo-se o uso de meios eletrônicos para fins de agilidade operacional, ressalvados os atos que exijam forma específica prevista neste edital ou no Termo de Credenciamento.

A Administração poderá convocar representante do credenciado para adoção de providências imediatas quando a urgência da situação assim o demandar.

12. DA CARGA HORÁRIA E DA DISPONIBILIDADE DOS CREDENCIADOS

Os credenciados deverão manter capacidade operacional suficiente para atender às Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração, observando os prazos, locais de entrega, quantitativos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e no respectivo Termo de Credenciamento.

Os fornecimentos serão realizados de forma parcelada, conforme as necessidades das Secretarias e órgãos municipais, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, não sendo assegurado aos credenciados quantitativo mínimo de fornecimento ou faturamento.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, observadas as especificações técnicas do objeto, as normas sanitárias vigentes e os prazos estabelecidos em cada solicitação.

Considerando a natureza perecível dos produtos hortifrutigranjeiros e sua destinação ao atendimento da alimentação escolar, dos serviços socioassistenciais e das demais demandas institucionais do Município, os credenciados deverão assegurar regularidade, pontualidade e continuidade no fornecimento, de modo a evitar desabastecimento das unidades atendidas.

O descumprimento injustificado dos prazos, das condições de fornecimento ou das demais obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das medidas administrativas previstas no instrumento convocatório e no Termo de Credenciamento, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil subsequente à entrega e ao ateste da nota fiscal de fornecimento, mediante ordem bancária para crédito em conta corrente indicada pelo credenciado. O ateste da nota fiscal é de competência da Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Finanças, e somente poderá ser realizado após a verificação, pelo fiscal técnico, da conformidade dos produtos fornecidos com as especificações estabelecidas no Termo de Credenciamento.

Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal quando o órgão credenciante atestar a execução do objeto, sendo esse o marco inicial para a contagem do prazo de pagamento.

A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação de regularidade fiscal do credenciado, verificada por meio de consulta online aos sítios eletrônicos oficiais ou mediante apresentação dos documentos de regularidade exigidos neste edital.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal, pendência de obrigação financeira ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o credenciado promova as medidas saneadoras necessárias. Nessa hipótese, o prazo para pagamento reiniciará após a comprovação da regularização, sem qualquer ônus financeiro para a Administração pelo período de sobrestamento.

A constatação de irregularidade fiscal ensejará notificação ao credenciado para regularização em 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez por igual período, sem prejuízo da continuidade dos pagamentos pelos fornecimentos efetivamente realizados e regularmente atestados.

Em nenhuma hipótese serão pagos fornecimentos adicionais não previamente autorizados pela Administração mediante ordem de fornecimento ou instrumento equivalente. A ausência de autorização prévia descaracteriza o vínculo para os fornecimentos excedentes e afasta a obrigação de pagamento, independentemente da boa-fé do credenciado.

14. DO REAJUSTE

Os valores de referência poderão ser reajustados, após o transcurso de período superior a 12 (doze) meses contados do mês-base do orçamento que serviu de referência para a pesquisa de preços, pela aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo — IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística — IBGE, como instrumento de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Termo de Credenciamento. Poderá ser adotado, alternativamente, o índice setorial mais representativo para o segmento de panificação e gêneros alimentícios, caso demonstrada sua maior adequação à realidade do mercado.

O reajuste não é automático, depende de requerimento do credenciado ou de iniciativa da Administração, e sua aplicação dar-se-á a partir do primeiro mês de cada período subsequente de doze meses, com base nos índices verificados no intervalo correspondente.

Havendo atraso no pagamento por causa imputável à Administração, os valores em atraso serão corrigidos financeiramente pelo IPCA, desde a data do vencimento até o efetivo pagamento, após decorridos 30 (trinta) dias do atestado de conformidade e da entrega da nota fiscal.

Caso o IPCA seja extinto ou não possa mais ser utilizado como índice de reajuste, as partes acordarão, mediante apostilamento ao Termo de Credenciamento, a adoção do índice oficial substituto determinado pela legislação vigente ou, na ausência de previsão legal específica, elegerão novo índice oficial de forma bilateral e fundamentada.

15. DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO

O Termo de Credenciamento poderá ser encerrado nas seguintes hipóteses:

- inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pelo credenciado, desde que efetivamente comprovado o prejuízo à finalidade pública que motivou o credenciamento;
- perda superveniente das condições de habilitação, verificada durante a vigência do Termo de Credenciamento;
- interesse da Administração, mediante ato motivado, assegurada a conclusão dos fornecimentos em andamento;

- iniciativa do credenciado, mediante notificação formal com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração providencie a substituição do fornecedor sem descontinuidade do abastecimento das unidades municipais dependentes do fornecimento.

O encerramento por iniciativa da Administração será precedido de notificação ao credenciado, assegurado o contraditório e a ampla defesa no processo administrativo correspondente, ressalvados os casos de urgência devidamente fundamentados.

O encerramento por iniciativa do credenciado não autoriza a interrupção imediata dos fornecimentos em execução, devendo o credenciado mantê-los até que a Administração providencie a regularização do atendimento, sob pena de responsabilização pelos danos decorrentes da descontinuidade.

Em qualquer hipótese de encerramento, ficam resguardados os direitos da Administração previstos na legislação vigente, sem prejuízo das sanções cabíveis nos casos de encerramento por culpa do credenciado.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O credenciado que incorrer em infração administrativa estará sujeito às sanções previstas na legislação vigente, aplicadas mediante processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, com observância dos princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e do caráter educativo da sanção.

Constituem infrações administrativas, entre outras: a inexecução parcial ou total das obrigações assumidas no Termo de Credenciamento; a recusa injustificada em atender às Ordens de Fornecimento regularmente emitidas pela Administração; o retardamento injustificado no fornecimento dos produtos; o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência ou no Termo de Credenciamento; a apresentação de documentação falsa no processo de credenciamento ou durante sua vigência; a prática de atos fraudulentos relacionados ao fornecimento do objeto; o comportamento inidôneo ou a prática de atos que frustrem a finalidade do credenciamento; e a prática de ato lesivo previsto na Lei Federal nº 12.846/2013.

As sanções aplicáveis compreendem advertência escrita, para faltas leves sem prejuízo significativo à Administração; multa, nos percentuais e formas definidos no Termo de Credenciamento, podendo ser cumulada com as demais sanções; impedimento de participar de futuras contratações com o Município pelo prazo de até 3 (três) anos; e declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 6 (seis) anos.

A autoridade competente considerará a natureza e a gravidade da conduta, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o dano causado à Administração na dosimetria da sanção aplicada.

Identificados indícios de prática de ato lesivo à Administração Pública nos termos da Lei nº 12.846/2013, cópias do processo administrativo serão encaminhadas à autoridade competente para instauração de Processo Administrativo de Responsabilização — PAR, sem prejuízo do prosseguimento regular do processo administrativo ordinário.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia para os Termos de Credenciamento decorrentes deste credenciamento.

A dispensa fundamenta-se nas características do objeto — fornecimento contínuo de produtos de panificação, com pagamento por produção efetiva e sem adiantamentos — que reduzem o risco financeiro da Administração a patamar compatível com a dispensa, sem comprometer a segurança do fornecimento.

18. OBRIGAÇÕES DA CREDENCIANTE

18.1 São obrigações do credenciante:

18.1.1 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos objeto do Termo de Credenciamento por meio de fiscal designado por Portaria, ou pelo respectivo substituto, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo com informações pertinentes a essa atribuição;

18.1.2 Designar gestor do Termo de Credenciamento, responsável pelo acompanhamento global da execução, pela comunicação entre as partes e pela adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto;

18.1.3 Emitir as ordens de fornecimento de forma clara e objetiva, com a descrição dos produtos a serem fornecidos, indicando quantidades, locais de entrega, horários e condições de recebimento;

18.1.4 Prestar ao credenciado todas as informações e esclarecimentos necessários para o fiel fornecimento dos produtos objeto do Termo de Credenciamento;

18.1.5 Garantir o acesso dos empregados e prepostos do credenciado às dependências do órgão credenciante, quando necessário para a realização das entregas;

18.1.6 Efetuar os pagamentos devidos ao credenciado no prazo estabelecido neste edital e no Termo de Credenciamento, sob pena de atualização monetária dos valores em caso de atraso;

18.1.7 Notificar formalmente o credenciado sobre irregularidades constatadas no fornecimento dos produtos, concedendo prazo razoável para regularização antes da aplicação de qualquer sanção;

18.1.8 Manter atualizado o cadastro dos credenciados habilitados, incluindo novos credenciados e excluindo aqueles que perderem as condições de habilitação durante a vigência do credenciamento.

19. OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

19.1 São obrigações do credenciado:

19.1.1 Fornecer os produtos em conformidade com as especificações constantes deste Edital, do Termo de Referência e da ordem de fornecimento emitida pelo órgão credenciante;

19.1.2 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto do Termo de Credenciamento, incluindo salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, impostos, taxas, seguros, seguro de acidente de trabalho, transporte e demais custos que incidam sobre o fornecimento dos produtos;

19.1.3 Responder pelos danos causados ao patrimônio do credenciante ou a terceiros por seus empregados, prepostos ou subordinados, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo integralmente o ônus decorrente;

19.1.4 Manter, durante toda a vigência do credenciamento e de cada Termo de Credenciamento dele decorrente, todas as condições que ensejaram sua habilitação, especialmente a regularidade fiscal;

19.1.5 Comunicar formalmente ao órgão credenciante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a ocorrência de qualquer fato que impeça ou prejudique o fornecimento dos produtos, indicando as providências adotadas e o prazo estimado para normalização;

19.1.6 Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto do Termo de Credenciamento, sendo vedada a subcontratação total ou parcial sem autorização expressa e prévia do órgão credenciante;

19.1.7 Garantir que os produtos fornecidos sejam produzidos em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

19.1.8 Realizar a entrega dos produtos nos locais, horários e quantidades definidos pelo órgão credenciante, assegurando que os pães sejam entregues frescos e em perfeitas condições de consumo;

19.1.9 Manter seus empregados e prepostos devidamente identificados e com conduta compatível com o ambiente público durante a realização das entregas;

19.1.10 Emitir nota fiscal ou documento fiscal equivalente em conformidade com a legislação tributária aplicável, discriminando os produtos fornecidos de forma clara e detalhada;

19.1.11 Comunicar ao órgão credenciante qualquer alteração em seus dados cadastrais, como endereço, telefone, representante legal ou situação fiscal, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da ocorrência da alteração.

Barra/BA, 06 de junho de 2026.

CLEVELAND DAVIS ROCHA SANTOS
Secretário Municipal de Planejamento e Administração

ANEXO II – TERMO DE ADESÃO AO CREDENCIAMENTO

Ao

Município da Barra/BA

Agente de Contratação

O(A) interessado(a) _____, inscrito no CNPJ OU CPF (EM CASO DE PESSOA FÍSICA) n° _____, sediada à _____, n°___, _____, _____, UF: _____, requer sua inscrição no CREDENCIAMENTO xx/2026, divulgado pelo Município da Barra, objetivando o **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DO TIPO HORTIFRUTI, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS E ÓRGÃOS DA MUNICÍPIO DE BARRA/BA,** nos termos do chamamento público divulgado em ___ de _____ de 2026, conforme quantitativo e serviços abaixo propostos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ANUAL ESTIMADO

Local e data: _____,_____de_____de 2026.

Assinatura do(s) representante(s)

ANEXO III

DECLARAÇÃO ATENDIMENTO
(modelo)

Processo Administrativo nº CRED004/2026 – Credenciamento nº 004/2026.

O signatário da presente DECLARAÇÃO concorda com os termos do Credenciamento nº 004/2026 e com o encaminhamento dos respectivos documentos, e que acatará integralmente qualquer decisão que venha a ser tomada pelo MUNICÍPIO, quanto à qualificação, apenas dos proponentes que tenham atendido às condições estabelecidas e demonstrem integral possibilidade de proceder ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifruti, destinados ao atendimento das demandas das diversas secretarias e órgãos da Município de Barra/BA, objeto deste credenciamento, tudo de acordo com os trabalhos da Comissão Especial de Credenciamento.

DECLARA, sob as penas da lei, para fins deste credenciamento, que não está na condição de inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos da Lei nº 14.133/21, bem como que comunicará qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômico-financeira.

_____/____, _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do(a) interessado(a):

ANEXO – IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO Nº XXX/2026
CREDENCIAMENTO Nº XXX/2026

TERMO DE CREDENCIAMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DA BARRA/BA E A EMPRESA/O(A) SR(A). XXXXXXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DA BARRA, ESTADO DA BAHIA,** Pessoa Jurídica de Direito Público, com endereço na xxxxxxxxxxxxxxx CNPJ nº xxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representado pelo Prefeita Municipal, Sra. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, inscrita no CPF sob o nº XXXXXXXXXXX, portadora da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXX, doravante denominado simplesmente **CREDENCIANTE**, e de outro lado XXXXXXXXXXX, Pessoa Jurídica/Física, inscrita no CPF/CNPJ n° XXXXXXXXXXX, com sede na/residente e domiciliado(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXX, portador(a) do RG nº XXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o nº XXXXXXXXXXX, credenciado(a) através do Resultado de Credenciamento publicado no DOM (Diário Oficial do Município) em xxxxxxxxxxx, a seguir denominada **CREDENCIADA**, resolvem celebrar o presente **TERMO DE CREDENCIAMENTO** autorizado pelo despacho constante no **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº CRED004/2026**, na Modalidade **CREDENCIAMENTO Nº 004/2026**, que se regerá pela Lei Federal n° 14.133/2021 os quais as partes se sujeitam a cumprir, e também sob os termos e condições estabelecidas na proposta apresentada pela empresa, que é parte integrante deste Termo de Credenciamento, independente de transcrição, mediante as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência o credenciamento de pessoas físicas e jurídicas para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifrúti, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e órgãos do Município de Barra/BA, a ser realizado por meio do Edital de Credenciamento nº ___/2026..

1.2 O fornecimento dos produtos objeto deste Termo é de execução exclusiva do(a) credenciado(a), vedada sua transferência a qualquer pessoa ou empresa alheia à relação estabelecida, nos termos da vedação à subcontratação prevista neste instrumento.

1.3 A execução do objeto dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de ordens de fornecimento, conforme a necessidade da Administração.

ITEM	DESCRIÇÃO	TOTAL ANUAL ESTIMADO

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1 O valor global estimado do presente Termo de Credenciamento é de R$ _____ (_____), referente ao(s) item(ns) constante(s) do Edital de Credenciamento, não constituindo obrigação de contratação do volume total estimado, tendo em vista o regime de pagamento por fornecimento efetivo.

2.2 Nos valores de referência estão incluídos todos os custos com insumos, matéria-prima, embalagens, transporte, administração, impostos, taxas e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fornecimento dos produtos objeto deste Termo de Credenciamento.

2.3 O pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil subsequente à entrega e ao ateste da nota fiscal de fornecimento, mediante ordem bancária para crédito em conta corrente indicada pelo(a) credenciado(a).

2.4 No caso de irregularidade na emissão da nota fiscal por parte do(a) credenciado(a), o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação devidamente regularizada, sem qualquer ônus financeiro para a Administração pelo período de sobrestamento.

2.5 Juntamente à nota fiscal, deverão ser apresentadas as seguintes certidões, válidas na data de apresentação:

2.5.1 Certificado de Regularidade do FGTS — CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal;

2.5.2 Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

2.5.3 Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de domicílio ou sede do(a) credenciado(a);

2.5.4 Certidão Negativa de Débitos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede do(a) credenciado(a);

2.5.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas — CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

3.1 Os impostos por ventura devidos, em razão do faturamento de serviços abrangidos por este Termo de Credenciamento, deverão ser retidos pela Fonte Pagadora, na ocasião do pagamento da Nota Fiscal/Fatura/Nota Avulsa.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. O presente Termo de Credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, tendo eficácia após a publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante interesse do Credenciante e anuência do(a) Credenciado(a), desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação para a Administração e verificada a manutenção das condições de habilitação do(a) Credenciado(a).

CLÁUSULA QUINTA — DA VARIAÇÃO DO VOLUME DE CONTRATAÇÕES

5.1 O volume de fornecimentos efetivamente demandados ao(à) Credenciado(a) ao longo da vigência deste Termo poderá variar em função das necessidades reais das Secretarias e órgãos municipais, sem que a eventual diferença entre o volume estimado e o volume efetivamente fornecido gere direito a qualquer reclamação ou indenização, tendo em vista o regime de pagamento por fornecimento efetivo adotado neste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

6.1 As despesas decorrentes do presente Termo de Credenciamento correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento do Município da Barra/BA vigente à época de cada contratação individualizada, mediante prévia emissão de nota de empenho pelo setor competente, conforme classificação orçamentária correspondente à natureza do objeto e à unidade gestora demandante.

6.2 A dotação do Termo de Credenciamento ocorrerá no exercício de 2026 e correspondente nos exercícios subsequentes.

CLÁUSULA SETIMA – DAS RESPONSABILIDADES DO(A) CREDENCIADO(A)

7.1 São obrigações do(a) CREDENCIADO(A):

7.1.1 Fornecer os produtos em conformidade com as especificações constantes do Edital de Chamamento Público, do Termo de Referência e das ordens de fornecimento emitidas pelo órgão credenciante;

7.1.2 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, insumos, matéria-prima, embalagens, impostos, taxas, transporte e demais custos que incidam sobre o fornecimento dos produtos;

7.1.3 Responder pelos danos causados ao patrimônio do credenciante ou a terceiros por seus empregados ou prepostos, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo integralmente o ônus decorrente;

7.1.4 Manter, durante toda a vigência do credenciamento e do presente Termo de Credenciamento, todas as condições que ensejaram sua habilitação, em especial a regularidade fiscal, trabalhista;

7.1.5 Comunicar formalmente ao órgão credenciante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a ocorrência de qualquer fato de força maior que impeça ou prejudique o fornecimento dos produtos, indicando as providências adotadas e o prazo estimado para normalização;

7.1.6 Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, sendo vedada a subcontratação total ou parcial sem autorização expressa e prévia do órgão credenciante;

7.1.7 Garantir que os produtos fornecidos sejam produzidos e transportados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA;

7.1.8 Assegurar que os gêneros alimentícios perecíveis do tipo hortifruti sejam entregues frescos, no prazo e nas quantidades estabelecidas nas ordens de fornecimento, em perfeitas condições de consumo e devidamente acondicionados em embalagens apropriadas;

7.1.9 Manter seus empregados e prepostos devidamente identificados e com conduta compatível com o ambiente público durante a realização das entregas.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIANTE

8.1 São obrigações do CREDENCIANTE:

8.1.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do presente Termo de Credenciamento por meio de fiscal técnico e gestor designados por Portaria, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

8.1.2 Proporcionar todas as condições necessárias para que o(a) credenciado(a) possa cumprir o objeto estabelecido neste Termo de Credenciamento;

8.1.3 Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para o fiel fornecimento dos produtos, que venham a ser solicitados pelo(a) credenciado(a);

8.1.4 Emitir as ordens de fornecimento de forma clara e objetiva, com a descrição dos produtos a serem fornecidos, indicando quantidades, locais de entrega, horários e condições de recebimento;

8.1.5 Garantir o acesso dos empregados do(a) credenciado(a) às dependências do órgão credenciante, quando necessário para a realização das entregas;

8.1.6 Efetuar os pagamentos pelos produtos fornecidos dentro dos prazos estabelecidos neste Termo de Credenciamento e no Edital de Credenciamento, sob pena de atualização monetária dos valores em caso de atraso.

CLÁUSULA NOVA – DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será permitida a subcontratação do objeto deste credenciamento pelos(as) credenciados(as).

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1 O(A) CREDENCIADO(A) deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas neste Termo de Credenciamento, no Edital de Credenciamento e seus anexos, sob pena de aplicação das sanções previstas na legislação vigente.

10.2 Serão aplicadas ao(à) credenciado(a) responsável por infrações administrativas as seguintes sanções, garantido o contraditório e a ampla defesa:

a) Advertência, para faltas leves sem prejuízo significativo à Administração;

b) Multa, nos percentuais previstos neste Termo de Credenciamento, podendo ser cumulada com as demais sanções;

c) Impedimento de participar de futuras contratações com o Município da Barra/BA, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.3 Na aplicação das sanções, serão considerados:

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) Os danos causados à Administração Pública;

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

10.4 A advertência prevista na alínea "a" do item 10.2 será aplicada exclusivamente nas infrações de menor gravidade, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.5 A multa prevista na alínea "b" do item 10.2 não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado do Termo de Credenciamento, sendo aplicada isoladamente ou em conjunto com as demais sanções, conforme a gravidade da conduta.

10.6 A multa de mora por atraso injustificado na execução dos serviços ou no fornecimento dos bens corresponderá a 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor do serviço ou fornecimento em atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor total estimado do Termo de Credenciamento.

10.7 As sanções serão aplicadas de forma gradativa, observado o princípio da proporcionalidade, podendo a Administração, mediante fundamentação, aplicar diretamente penalidade mais grave quando a natureza ou a gravidade da infração assim o justificar.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA — DO ENCERRAMENTO DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

11.1 O presente Termo de Credenciamento poderá ser encerrado nas seguintes hipóteses:

11.1.1 Inobservância das especificações e obrigações estabelecidas neste instrumento e no Edital de Credenciamento, desde que efetivamente comprovado o prejuízo à finalidade pública que motivou o credenciamento;

11.1.2 Inadimplemento de qualquer obrigação prevista neste Termo de Credenciamento, após notificação e decurso do prazo para saneamento;

11.1.3 Perda superveniente das condições de habilitação, verificada durante a vigência do Termo de Credenciamento;

11.1.4 Decretação de falência ou homologação de pedido de recuperação judicial do(a) credenciado(a), sem apresentação do plano de recuperação aprovado judicialmente no prazo estabelecido no Edital;

11.1.5 Interesse da Administração, mediante ato motivado, assegurada a conclusão dos fornecimentos em andamento;

11.1.6 Iniciativa do(a) credenciado(a), mediante notificação formal com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração providencie a substituição do fornecedor sem descontinuidade do abastecimento das unidades municipais dependentes do fornecimento.

11.2 O encerramento por iniciativa da Administração será precedido de notificação ao(à) credenciado(a), assegurados o contraditório e a ampla defesa, ressalvados os casos de urgência devidamente fundamentados.

11.3 O encerramento por iniciativa do(a) credenciado(a) não autoriza a interrupção imediata dos fornecimentos em execução, devendo este(a) mantê-los até que a Administração providencie a regularização do abastecimento, sob pena de responsabilização pelos danos decorrentes da descontinuidade.

11.4 Em qualquer hipótese de encerramento, ficam resguardados os direitos da Administração previstos na legislação vigente, sem prejuízo das sanções cabíveis nos casos de encerramento por culpa do(a) credenciado(a).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1 O CREDENCIANTE designará, por meio de Portaria, fiscal técnico e gestor para acompanhar e fiscalizar a execução das atividades inerentes ao objeto do presente Termo de Credenciamento, ou pelos respectivos substitutos.

12.2 Caberá ao fiscal técnico verificar a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações estabelecidas no Edital de Credenciamento e no Termo de Referência, atestar as quantidades entregues e as condições de qualidade dos produtos, registrar as ocorrências verificadas, verificar a manutenção das condições de habilitação do(a) credenciado(a), e notificar o(a) credenciado(a) sobre irregularidades identificadas, fixando prazo para saneamento.

12.3 O acompanhamento e a fiscalização da execução do presente Termo de Credenciamento abrangerão os seguintes aspectos:

a) Os resultados alcançados em relação às especificações estabelecidas neste instrumento;

b) A verificação dos prazos de entrega e da qualidade dos produtos fornecidos;

c) As condições de higiene e segurança alimentar observadas na produção e no transporte dos produtos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;

d) A qualidade e a quantidade dos produtos entregues, especialmente no que se refere às condições de frescor, acondicionamento e conformidade com as especificações do Termo de Referência;

e) A adequação dos fornecimentos realizados às ordens de fornecimento emitidas pelo órgão credenciante;

f) O cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Credenciamento e no Edital de Chamamento Público.

12.4 O CREDENCIANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Credenciamento e no Edital de Credenciamento que o originou.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 São partes integrantes do presente Termo de Credenciamento o Edital de Credenciamento nº ___/2026 e seus anexos, especialmente o Termo de Referência, independentemente de transcrição.

13.2 Toda e qualquer comunicação entre as partes será preferencialmente realizada por escrito, admitindo-se o uso de meios eletrônicos para fins de agilidade operacional, devendo as correspondências encaminhadas pelo(a) credenciado(a) ser protocoladas ou enviadas por e-mail com confirmação de recebimento, haja vista que somente dessa forma produzirão efeito.

13.3 Os casos omissos serão resolvidos pelo gestor do Termo de Credenciamento, com base na legislação vigente aplicável ao credenciamento, podendo ser submetidos à autoridade superior quando a complexidade da situação assim o exigir.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

14.1 O Município da Barra/BA não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, bem como pelas despesas provenientes de eventuais trabalhos noturnos, decorrentes da execução do objeto do presente Termo de Credenciamento, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente ao(à) credenciado(a).

14.2 O Município da Barra/BA não será responsável por quaisquer compromissos assumidos com terceiros pelo(a) credenciado(a), ainda que vinculados à execução do presente Termo de Credenciamento, ou por qualquer dano material ou pessoal causado a terceiros, bem como pela indenização a estes em decorrência dos atos do(a) credenciado(a), de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 Fica eleito o Foro da Comarca da Barra, Estado da Bahia, como o competente para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente Termo de Credenciamento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

xxxxxx/BA, ___ de _____ de 2026.

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX-BA
CREDENCIANTE

XXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ/CPF Nº XXXXXXX
CREDENCIADA

ANEXO V

FICHA DE INSCRIÇÃO – PESSOA JURÍDICA

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ.:

ENDEREÇO:

TELEFONE(S):

TIPO DE SERVIÇO/FORNECIMENTO:

DATA E HORA DO PROTOCOLO:

FICHA DE INSCRIÇÃO – PESSOA FÍSICA

NOME:

CPF:

ENDEREÇO:

TELEFONE(S):

TIPO DE SERVIÇO/FORNECIMENTO:

DATA E HORA DO PROTOCOLO:
