

TERMO DE REFERÊNCIA N° 07/2024

I - DO OBJETO

Credenciamento de empresas no ramo de lanchonetes e panificadoras para servir lanches, salgados e bolos nos eventos e reuniões da Secretaria Municipal de Assistência Social e das Redes Socioassistenciais, (CRAS, CREAS, SCFV, Programa Bolsa Família e Cadastro Único).

II ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

SALGADOS, BOLOS E BOLOS DE ANIVERSÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MÉDIA	SOMA TOTAL
01	Biscoito Doce (Quebrador): Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	KG	45	R\$ 42,50	R\$ 1.912,50
02	Biscoito Mineiro de Queijo: Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG	55	R\$ 41,04	R\$ 2.257,26
03	Bolo de Aniversário de Abacaxi: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32
04	Bolo de Aniversário de Chocolate: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32
05	Bolo de Aniversário de Coco: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32
06	Bolo de Aniversário de Leite Ninho: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32
07	Bolo de Aniversário de Morango: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de morango com leite ninho. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 65,75	R\$ 328,77
08	Bolo de Aniversário de Prestígio: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32

09	Bolo de Aniversário de Sonho de Valsa: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de sonho de valsa. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	5	R\$ 63,06	R\$ 315,32
10	Bolo de Baunilha: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, essência de baunilha, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, de 25 a 30 pedaços	KG	40	R\$ 39,04	R\$ 1.561,56
11	Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate: Bolo com cobertura, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, cenoura, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 41,04	R\$ 2.052,05
12	Bolo de Chocolate: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, chocolate em pó, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
13	Bolo de Coco: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite de coco, coco ralado, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG.	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
14	Bolo de Fubá: Bolo simples, deverá ser feito com fubá, fermento, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG. média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
15	Bolo de Laranja: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, suco de laranja, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo ser 1KG, média de 25 a 30 pedaços.	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
16	Bolo de Limão: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, suco de limão, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços.	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
17	Bolo de Mangulão: O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo com média de 08 a 10 pedaços de 120g	KG	65	R\$ 43,04	R\$ 2.797,80
18	Bolo de Milho Verde: Bolo simples, deverá ser feito de farinha de milho especial, leite, ovos, óleo, milho verde, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 49,05	R\$ 2.452,45
19	Bolo de Trigo: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite, ovos,	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95

	margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços				
20	Bolo Formigueiro: Bolo simples, deverá ser feito de Farinha de trigo, fermento, açúcar, ovo, óleo, granulado sabor chocolate, redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 39,04	R\$ 1.951,95
21	Bolo Mané Pelado: Bolo simples, deverá ser feito de farinha de mandioca, queijo, margarina, açúcar, coco ralado, leite, ovos, sendo redondo, assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços.	KG	50	R\$ 47,05	R\$ 2.352,35
22	Broa: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG	70	R\$ 41,04	R\$ 2.872,87
23	Canjica: Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce, tradicional no pote descartável de 250g	KG	80	R\$ 37,54	R\$ 3.003,00
24	Coxinha de Frango: Coxinha frita de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango desfiado. 50g.	KG	180	R\$ 46,05	R\$ 8.288,28
25	Coxinha de Presunto de Queijo: Coxinha frita de frios: a coxinha deve ter farinha de trigo, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de presunto e queijo. 50g.	KG	145	R\$ 42,04	R\$ 6.096,09
26	Curau de Milho Verde: Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável de 250g.	KG	80	R\$ 38,74	R\$ 3.099,10
27	Empadinha de Carne: A empada deve ser feita com farinha de trigo, ovos, fermento, Sal, margarina recheada com Carne bovina moída e tomate picado. 100g	KG	60	R\$ 48,05	R\$ 2.882,88
28	Empadinha de Frango: A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g	KG	65	R\$ 49,05	R\$ 3.188,19
29	Enroladinho de Queijo: Enroladinho de queijo assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento biológico, ovos, óleo, leite, açúcar, recheado com queijo, leite condensado e coco ralado para cobertura. 50g.	KG	100	R\$ 46,50	R\$ 4.650,00
30	Enroladinho de Salsicha: Enroladinho de salsicha assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento biológico, ovos, óleo, leite, sal, recheado com salsicha. 50g.	KG	175	R\$ 44,39	R\$ 7.769,07

31	HOT DOG: Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG	140	R\$ 25,33	R\$ 3.546,67
32	Mini Esfirra: Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, Sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g	KG	80	R\$ 41,04	R\$ 3.283,28
33	Mini Pizza (brotinho): A pizza deve ser farinha de trigo, ovos, óleo, fermento, Sal, queijo, molho de tomate, orégano e Linguíça calabresa picada e cebola picada. 100g	KG	75	R\$ 43,04	R\$ 3.228,23
34	Mini Sanduiche Natural: Deve ser feito com pão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de leite, maionese, alface, salsinha, tomate, milho verde. 120g	KG	60	R\$ 40,04	R\$ 2.402,40
35	Ovo de Páscoa de 150g: Feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	KG	50	R\$ 115,50	R\$ 5.775,00
36	Pamonha Doce: Deverá ser feita com milho verde, açúcar, sal, queijo embalada na palha do milho. 200g	KG	100	R\$ 48,85	R\$ 4.884,88
37	Pamonha Sal: Deverá ser feita com milho verde, sem adição de açúcar, sal e queijo, embalada na palha do milho. 200g	KG	80	R\$ 48,85	R\$ 3.907,90
38	Pão Caseiro: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG	55	R\$ 53,05	R\$ 2.917,92
39	Pão de Queijo: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	50	R\$ 48,05	R\$ 2.402,40
40	Pão Francês: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG	65	R\$ 21,02	R\$ 1.366,37
41	Pastel de Carne: Pastel frito de carne: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de carne moída e tomate picado. 50g	KG	200	R\$ 46,05	R\$ 9.209,20
42	Pastel de Frango: Pastel frito de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. 50g	KG	180	R\$ 46,05	R\$ 8.288,28
43	Pastel de Presunto e Queijo: Pastel folhado de frios: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. 50g	KG	180	R\$ 46,05	R\$ 8.288,28
44	Pé Rachado: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG	85	R\$ 42,04	R\$ 3.573,57

45	Peta de Polvilho Assada: Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG	100	R\$ 38,04	R\$ 3.803,80
46	Quibe: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	100	R\$ 47,05	R\$ 4.704,70
47	Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G: Deverá ser feito com farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo, açúcar.	KG	30	R\$ 31,53	R\$ 945,95
48	Rosca Húngara: Deverá ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, deverão ter cobertura suave de calda de leite condensado e coco ralado.	KG	30	R\$ 32,03	R\$ 960,96
49	Torta de Carne: A torta deve ter farinha de trigo, ovos, óleo, margarina, recheada com peito carne moída, tomate. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g	KG	200	R\$ 47,05	R\$ 9.409,40
50	Torta de Frango: A torta deve ter farinha de trigo, ovos, óleo, margarina, recheada com peito de frango desfiado, tomate, requeijão. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g	KG	175	R\$ 47,05	R\$ 8.233,23
				TOTAL	R\$164.252,13

As especificações do objeto acima disponível constituem-se o **mínimo** a ser fornecido.

A contratada deverá dimensionar a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes do evento, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;

Além disso, deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, sobretudo no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço contratado, que referente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado.

II – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Credenciamento de empresas no ramo de alimentação, para fornecimento de lanches a serem entregues por ocasião dos eventos institucionais, tais como a Semana Do Bebê, Dias Das Mães, Festa Junina, Fórum Da Mulher, Dia de Combate à Violência Contra Idoso, Dia Mundial do Combate ao Abuso e exploração Sexual, Reuniões com idosos e no evento da Semana Do Idoso, Dia Mundial Contra O Trabalho Infantil, agosto Lilás, Dia Da Família, Dia Da Pátria, Dia Das Crianças, Dia Internacional de Combate à Violência contra as Mulheres, Reuniões Do PAIF e PAEF, Natal, Reuniões dos Conselhos Municipais de Assistência Social e reuniões do Programa

Bolsa Família e Cadastro Único. A contratação deste serviço deve se a necessidade de ser fornecido lanche aos participantes dos eventos acima elencados, o que é uma prática já assentada que se fundamentam no atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social de Aliança do Tocantins - TO (SEMAS).

Desse modo, por ser uma das etapas de cada ação, a contratação de pessoas jurídicas do ramo para fornecimento dos produtos é imprescindível. O quantitativo foi estimado com base na quantidade de eventos no período de doze meses a partir da data de assinatura do contrato, o número do público alvo e equipe técnica envolvida no desenvolvimento de cada ação, contudo, o Fundo Municipal de Assistência Social não ficara obrigado a adquirir o total desta planilha, responsabilizando efetivamente somente pelo total que solicitar e receber da contratada.

A oferta de lanches tipo *coffee breaks* tem como objetivo promover a interação entre os participantes, contribuindo para a saúde física e o bem estar, além de ensejar melhor rendimento da capacidade cerebral dos participantes dos eventos.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição e contratações das entidades públicas seguem obrigatoriamente um regime regulamentado por Lei. O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

A licitação foi o meio encontrado pela Administração Pública, para tornar isonômica a participação de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as

condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Para regulamentar o exercício dessa atividade foi então criada a Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril de 2021, mais conhecida como Lei de Licitações e Contratos Administrativos. O objetivo da licitação é contratar a proposta mais vantajosa, primando pelos princípios da legalidade, impessoalidade, igualdade, moralidade e publicidade. Licitar é regra.

Diante disso, foram feitas consultas a mídias especializadas e sítios eletrônicos para o objeto da contratação e utilizou-se ainda a cotação diretamente com os fornecedores através de formulário próprio incluso no processo.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

I - DA GARANTIA DO SERVIÇO

A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei n.º 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

A empresa CONTRATADA será responsável por substituir/reparar os serviços reprovados na aceitação, imediatamente após o recebimento da recusa, sem ônus para a CONTRATANTE.

V - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O início da execução do objeto deve ser efetuado imediatamente após o recebimento a Ordem de Serviço. O prazo poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada, e formalmente aceito pela Autoridade Competente.

O recebimento está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o fornecedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na Lei n.º 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

A contratante, observado o prazo de execução, emitirá a ordem de serviço, independente de transcrição, para efeito de posterior verificação quanto sua conformidade com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e com a proposta da empresa contratada.

Os serviços de aquisição poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos

imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os serviços em aquisição serão recebidos definitivamente após encerramento do evento, quando será feita a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado e a emissão do relatório do fiscal de contrato.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato

V – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução deve ser efetuada imediatamente após o recebimento a Ordem de Serviço. A forma de execução dos serviços será de acordo com o estabelecido na especificação do objeto, de acordo com a necessidade do Fundo Municipal de Assistência Social.

A Aquisição dos lanches deve ser executados no município de Aliança do Tocantins - TO em local a ser determinado pela SEMAS, na data estabelecida na especificação do objeto de acordo com o local, quantidades e especificações técnicas contidos no Termo de Referência, sendo que a inobservância destas condições implicará na recusa sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente.

VI – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

VI.1 CONTRATADA

Executar o serviço conforme especificações definidas no presente Termo de Referência, não podendo nunca ser inferior a esta;

Manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

Responder, diretamente, por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do Contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da legislação fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e da legislação social, previdenciária, trabalhista e comercial, decorrentes da execução da prestação dos serviços;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto que seja reprovado no recebimento;

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo Fundo Municipal de Assistência Social;

Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento do material sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

Atender prontamente quaisquer orientações e exigências dos Fiscais dos Contatos inerentes à execução do objeto contratual;

Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE;

Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

VI.II CONTRATANTE

Efetuar o pagamento após a entrega dos objetos discriminados neste Termo de Referência e emissão de nota fiscal. O Documento Fiscal deverá vir acompanhado de comprovante de regularidade junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, mediante Certidões atualizadas.

Receber o objeto no prazo estabelecido neste, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato e do objeto contratado, podendo rejeitar no todo ou em parte os materiais fornecidos em desacordo;

Fiscalizar a execução do contrato;

Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições ou qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços;

Dar à Contratada as condições necessárias à regular execução do Contrato;

Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na prestação dos serviços executados, para que seja substituído;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;

Comunicar à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e endereço, bem como, qualquer ocorrência relacionada à execução do serviço;

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição será conforme a solicitação expedida pelo setor competente e o pagamento será na exata medida do serviço efetivamente executado e recebido definitivo, materializado no atesto de recebimento pelo responsável, no prazo de até 15 (cinco) dias.

VIII - CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

O critério utilizado para seleção do fornecedor deverá estar de acordo com o Art. 33, inciso I, da Lei 14.133/21, o de menor preço global entre as propostas apresentadas, sobressaindo a mais vantajosa para a administração respeitando o princípio da isonomia e atendimento aos requisitos básicos mínimos obrigatórios para habilitação

IX - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foram realizadas pesquisa no SICAP - LCO, aonde foram encontrados credenciamentos do próprio município e fundos com valores compatível e não foi encontrado em outras cidades com o valores do preço em quilo conforme desejado. No Portal nacional de Contratações Públicas foi encontrado valores do tribunal de justiça do estado do Tocantins de alguns lanches

pretendidos, mas com o preço unitários e não em quilos. Segue em anexo documentos comprobatórios.

O valor estimado teve como base a pesquisa de preços de mercado realizada através de formulário próprio, obtendo a média total no valor de R\$164.252,13 (Cento e sessenta e quatro mil, duzentos e cinquenta dois reais e treze centavos).

X - RAZÃO DA ESCOLHA DO FORNECEDOR E PREÇO

Através da modalidade de credenciamento as empresas terão que está Habilitada e apta no ramo da atividade solicitada pela unidade competente para poder esta credenciada e atender os requisitos da licitação. O preço do credenciamento será pela média ofertada pelo setor de compras através das pesquisas de preços com 3 empresas do ramo.

XI - PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

O presente credenciamento está previsto no Plano Anual de Contratações. A contratação alinha-se com o planejamento de ações voltadas ao Plano Municipal de Assistência Social, além de a despesa ter adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e o art. 72, inciso IV da Lei nº 14.133/21.

XII - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com art. 16, inciso II, da Lei complementar nº 101/2000.

As despesas decorrentes do presente, ocorrerão à conta da Dotação Orçamentária, Elemento de Despesa e Fonte de Recurso, descrita a seguir:

05.03007.08.244.0011.2040 - Manutenção do Centro de Referência de Assistência Social - CRAS elemento de despesa - 3.3.90.30.00.00.00.0000. FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 228.

05.03007.08.244.0011.2064 - Manutenção das Ações de Fortalecimento – SCFV elemento de despesa - 3.3.90.30.00.00.00.0000; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 252.

05.03007.08.244.0011.2060 -Manutenção do Centro de Referência Especializada da Assistência Social – CREAS elemento de espessa - 3.3.90.30.00.00.00.0000. FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 240.

05.03007.08.244.0011.2037 - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS elemento de despesa - 3.3.90.30.00.00.00.0000. FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS e FONTE: 1.500.0000.000000 – RECURSOS PRÓPRIOS. Ficha Orçamentaria 214.

05.03007.08.244.0011.2032- Programa cadastro único do bolsa família. Elemento de despesas- 3.3.90.30.00.00.00.0000. Ficha FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Orçamentaria 204.

5.03007.08.244.0011.2039 - Manutenção do Conselho e Colaborador Eventual Elemento de despesa - 3.3.90.30.00.00.00.0000. FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS e FONTE: 1.500.0000.000000 – RECURSOS PRÓPRIOS. Ficha Orçamentaria 220.

RESPONSÁVEL:

Aliança do Tocantins, 18 de março de 2024.



Ricardo Tavares Batista
Diretor de Compras

APROVAÇÃO:



Rosângela Rodrigues Guimarães
Secretária de Assistência Social
Ordenadora de despesas