



EDITAL PARA CREDENCIAMENTO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 001-2023/FMAS, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 06/2023-FMAS.

OBJETO: CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único), conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento nº 001/2023, e Termo de Referência.

PREÂMBULO

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, através da sua comissão de Contratação – CC, designada através da Portaria nº 019/2022 de 19 de março de 2022, no uso de suas atribuições legais, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará, na forma do disposto na Lei 14.133/21, de 01 de abril de 2021, e normativas pertinentes, bem como, pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, **CREDENCIAMENTO** para CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único).

PERÍODO DE RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

DATA: a partir de 30 de março de 2023, até o término de sua vigência, que será até o dia 30 de março de 2024.

HORÁRIO: 7h30 às 11h30 e das 13h30 até as 17h00.

LOCAL: Sala da Comissão de Contratações, com Rua José Bispo das Santos, s/nº, CEP: 77.455-000, Centro, Aliança do Tocantins – TO.

Os interessados deverão entregar todos os documentos elencados no item IV deste Edital, a qualquer tempo, desde que observado o **prazo de vigência do Credenciamento**.

O inteiro teor deste Edital e de seus anexos poderá ser requerido, das 7h30 às 11h30 e das 13h30 até as 17h00, junto à Comissão de Contratação, no endereço descrito acima, site www.aliaca.to.gov.br e via e-mail: licitacaoalianca2021@gmail.com.

I – DO OBJETO

1.1 O presente credenciamento tem por objeto CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único), conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento nº 001/2023, e Termo de Referência.

II – DA PARTICIPAÇÃO



2.1 Poderão participar do credenciamento todos os interessados do ramo pertinente ao objeto deste processo, situados neste Município, com atividade econômica compatível com o objeto do presente Edital e que cumprem as exigências contidas neste instrumento.

III - DOS PREÇOS

3.1 Os interessados em se credenciar deverão apresentar propostas discriminando nos itens e respectivos valores, relacionando conforme Termo de Referência, que desejam fornecer/prestar serviço, informando seus valores, não devendo em nenhuma hipótese ser superiores aos preestabelecidos no Termo de Referência anexo deste Edital.

IV – DA HABILITAÇÃO

4.1 Os interessados em habilitar-se para credenciamento e ser contratados para prestação do serviço descrito no item I supracitado, deverão, a partir da publicação da presente convocação, entregar a documentação exigida no presente Edital, junto a sala de Licitações, situado à Avenida David de Araújo, nº 071, Centro, CEP: 77.455-000, telefone: (63) 3377-1262, Aliança - TO.

a) RELATIVO À HABILITAÇÃO JURÍDICA

I. Registro comercial, no caso de firma individual;

II. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de Sociedade Comercial, e no caso de sociedade por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

III. Inscrição no ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

b) RELATIVO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II. Certidão Negativa de Débitos Tributários e à Dívida Ativa da União;

III. Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

IV. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

V. Prova de regularidade relativa a tributos Estaduais, expedida pela Fazenda Estadual;

VI. Prova de regularidade relativa a tributos municipais, expedida pela Fazenda Municipal do domicílio da licitante;

4.3 Ficando dispensada a apresentação das demais documentações, pertinentes à habilitação, conforme o Art. 70, inc. III, da Lei 14.133/21, tendo em vista que o pagamento será após a realização dos serviços, objetivando ampliar a competitividade deste certame.

V - DO LOCAL E DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

5.1 Os credenciados deverão manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, móveis, utensílios e espaço, observado a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitária.

5.2 Os produtos devem ser entregues no local e horário determinados pelo Fundo Municipal de Assistência Social em embalagens apropriadas à especificidade de cada item afim de que não se danifiquem durante o transporte.



VI - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 Observado o disposto nos artigos 140 da Lei 14.133/21, o recebimento do objeto deste credenciamento será realizado da seguinte forma:

6.2 Provisoriamente, assim que efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

6.3 Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

6.4 No caso de consideradas insatisfatórias as condições do produto recebido provisoriamente ou as embalagens apresentarem violações, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e substituído pela CREDENCIADA, quando for possível.

6.5 No caso de a substituição não ocorrer no prazo estabelecido pela CREDENCIANTE, a CREDENCIADA, se reincidente, poderá ser descredenciada.

6.6 – O recebimento provisório e definitivo não exclui a responsabilidade civil e criminal da credenciada perante terceiros se for a causadora de prejuízo a estes.

VII – DO PAGAMENTO

7.1. Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará o CREDENCIADO/CONTRATADO os preços constantes de sua proposta;

7.2. O pagamento será efetuado mensal, na forma de relatório de informações que comprove o andamento dos trabalhos nos exatos termos da contratação, através de transferência on-line, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados, atestados e protocolados na Secretaria do Fundo Municipal de Assistência Social a qual constar a solicitação.

7.3 - O pagamento será efetuado com a apresentação das Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; Certificado de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão de regularidade de tributos estadual, e, Certidão de regularidade de tributos municipal.

7.4 - Nos preços estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto deste Contrato.

VIII – DA CONTRATAÇÃO

8.1 O Contrato decorrente do credenciamento será formalizado mediante assinatura de termo próprio, cuja minuta integral deste Edital, devendo a credenciada, no prazo de 02 (dois) dias corridos contados da data da convocação, comparecer ao Departamento de Licitação e Contratos, com sede na Rua José Bispo dos Santos s/nº, Centro, CEP: 77.455-000 telefone: (63) 3377-1262, Aliança - TO. Sala da Comissão de Contratações - CC, para assinar o termo de contrato.



8.2. A disponibilização dos serviços deverá ter início a partir da data da assinatura do presente contrato.

IX – DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1 Não será exigida prestação de garantia para a contratação resultante desta contratação, nos termos do que faculta o artigo 96, da Lei Federal nº 14.133/21.

X – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Os documentos da habilitação das interessadas não credenciadas ficarão à disposição para retirada no Departamento de Licitação e Contratos, durante 30 (trinta) dias após a publicação da homologação do presente certame, findo o prazo os quais serão incinerados.

10.2 As informações ou esclarecimentos relativos a esta CONVOCAÇÃO serão prestados em horário de expediente pela Comissão de Contratação com sede na Rua José bispo dos Santos s/nº, Centro, Aliança – TO, CEP: 77.455-000 telefone: (63) 3377-1262, Aliança -TO. Sala da Comissão de Contratações - CC.

10.3. A publicidade dos atos pertinentes a este feito será efetuada por publicação no placar de avisos da Prefeitura Municipal, Placar de avisos da Assistência Social, no Diário Oficial do Estado e Diário Oficial da União.

10.4 Integram o presente edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para habilitação;

ANEXO III – Modelo de Declaração de Atendimento às Condições Editalícias;

ANEXO VI - Declaração em atendimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da CF.

ANEXO V – Declaração de inexistência no quadro de empregados, servidores públicos dativa.

ANEXO VI – Carta proposta;

ANEXO VII – Minuta do Contrato.

10.5 Quaisquer cidadãos é parte legítima para impugnar o Edital, nos termos do art. 164, da Lei nº 14.133/21.

XI - DO FORO

9.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Gurupi - TO para dirimir quaisquer dúvidas e/ou litígio oriundo da execução das obrigações previstas neste Edital, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Aliança do Tocantins, 27 de março de 2023.

SOLANGE SOARES DA SILVEIRA
Presidente da CC



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 06/2023

I - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único.

II ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

SALGADOS, BOLO DOCES, BOLOS DE ANIVERSÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MÉDIA
01	Biscoito Doce (Quebrador): Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	KG	45	R\$ 42,50
02	Biscoito Mineiro de Queijo: Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG	55	R\$ 41,04
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
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
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
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
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\$ 63,06
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
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
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



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
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
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
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
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
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
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
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
19	Bolo de Trigo: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços	KG	50	R\$ 39,04
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
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
22	Broa: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG	70	R\$ 41,04
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
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
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
26	Curau de Milho Verde: Deverá ser feito com milho verde, açúcar,	KG	80	R\$ 38,74



	leite, embalado no pote descartável de 250g.			
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
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
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	145	R\$ 46,50
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
31	HOT DOG: Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG	70	R\$ 38,04
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
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
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
35	Ovo de Páscoa de 350g: Feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	UND	200	R\$ 24,52
36	Pamonha Doce: Deverá ser feita com milho verde, açúcar, sal, queijo embalada na palha do milho. 200g	KG	100	R\$ 48,85
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
38	Pão Caseiro: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG	55	R\$ 53,05
39	Pão de Queijo: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	50	R\$ 48,05
40	Pão Francês: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG	65	R\$ 21,02
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
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
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



44	Pé Rachado: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG	85	R\$ 42,04
45	Peta de Polvilho Assada: Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG	200	R\$ 38,04
46	Quibe: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	100	R\$ 47,05
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
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
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
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

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 contratação de empresa especializada no ramo de alimentação, para fornecimento de lanches a serem entregues por ocasião dos eventos institucionais, tais como A contratação de empresa especializada no ramo de alimentação, para fornecimento de lanches a serem entregues por ocasião dos eventos institucionais, tais como, 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 Auxilio Brasil 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 ficará 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.

Ao escolher o local, a SEMAS deverá levar em consideração que a pandemia ainda está em um momento crítico e todos os cuidados ainda devem ser tomados para que não haja risco de disseminação da Covid 19.

VI – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

VI.I 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 valores dos lanches com preços unitários dos municípios de Cariri- TO e Maurilândia- TO, compatível com o valor do quilo que se deseja apesar que tem itens que estão abaixo do valor de mercado por se tratar de valores de 2022 e itens que não foi encontrado no SICAP- LCO. No Portal nacional de Contratações Públicas não foi encontrado preços de ata vigente. 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\$ 172.204,53 (Cento e Setenta e Dois Mil, Duzentos e Quatro e Cinquenta e Três 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 serviço 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; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 227. 05.03007.08.244.0011.2064 - Manutenção das Ações de Fortalecimento – SCFV elemento de despesa - 3.3.90.30; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 250, 05.03007.08.244.0011.2060 -Manutenção do Centro de Referência Especializada da Assistência Social – CREAS elemento de despesa - 3.3.90.30; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Ficha Orçamentaria 238; 05.03007.08.244.0011.2037 - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS elemento de despesa - 3.3.90.30; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS e FONTE: 1.500.0000.000000 – RECURSOS PRÓPRIOS. Ficha Orçamentaria 213; 05.03007.08.244.0011.2032- Promoção Aprimoramento da Gestão do Programa Auxílio- Brasil- PAB. Elemento de despesas- 3.3.90.30; Ficha FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS. Orçamentaria 203; 5.03007.08.244.0011.2039 - Manutenção do Conselho e Colaborador Eventual Elemento de despesa - 3.3.90.30; FONTE: 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS e FONTE: 1.500.0000.000000 – RECURSOS PRÓPRIOS. Ficha Orçamentaria 219.

RESPONSÁVEL:

Aliança do Tocantins, 06 de fevereiro de 2023.

Ricardo Tavares Batista
Diretor de Compras

APROVAÇÃO:

Rosângela Rodrigues Guimarães
Secretária de Assistência Social
Ordenadora de despesa



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA HABILITAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, com sede na _____, neste ato representada pelo representante, _____, pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador, o Sr. (a). _____, portador (a) da Cédula de Identidade com RG nº. _____, CPF(MF) nº _____ . **DECLARO**, sob as penas da lei, para cumprimento do disposto da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, inexistir qualquer fato impeditivo para participação neste certame. Declaro, ter interesse em atender a convocação e participar do CREDENCIAMENTO a fim de ser CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único), conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento nº 001/2023-FMAS, e Termo de Referência.

_____ - TO, ____ de _____ de 2023.

(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES EDITALÍCIAS

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, com sede na _____, neste ato representada pelo representante, _____, pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador, o Sr. (a). _____, portador (a) da Cédula de Identidade com RG nº. _____, CPF(MF) nº _____ . **DECLARO** para os devidos fins que possuo todos os requisitos exigidos para habilitação, quanto às condições de qualificação, **DECLARO** ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital de Credenciamento nº. 001/2023-FMAS, ensejará aplicação de penalidade a Declarante.

_____ - TO, ____ de _____ de 2023.

(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)



ANEXO IV

MODELO - DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CF.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, com sede na _____, neste ato representada pelo representante, _____, pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador, o Sr. (a). _____, portador (a) da Cédula de Identidade com RG nº. _____, CPF(MF) nº _____, **DECLARA**, que:

- a) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente Processo Licitatório, assim como que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b) Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não mantendo em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____ - TO, ____ de _____ de 2023.

(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024



ANEXO – V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA EM SEU QUADRO DE EMPREGADOS,
SERVIDORES PÚBLICOS DATIVA.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, com sede na _____, neste ato representada pelo _____, o Sr. (a). _____, portador (a) da Cédula de Identidade com RG nº. _____, CPF(MF) nº _____, **DECLARA**, que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão, na forma do art. 9º, § 1º da Lei 14.133/21.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____ - TO, ____ de _____ de 2023.

(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)



ANEXO VI

CARTA PROPOSTA

A FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO
PARA: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ATT: PRESIDENTE DA CC

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____/0001-__, com sede na _____, _____, _____ - __, neste ato devidamente representada pelo Sr. _____, brasileiro, portadora da Cédula de Identidade RG nº _____SSP/__, inscrita no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliada na _____, _____, _____ - __. Vem através desta, para fins de credenciamento do 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único), junto ao Fundo Municipal de Assistência Social de Aliança do Tocantins - TO, a documentação exigida no Edital do processo de credenciamento nº 001/2023-FMAS.

Na oportunidade, esclareço que os serviços ora oferecidos para credenciamento junto a esse Fundo, serão propostos conforme especificações, quantitativos e valores abaixo especificados.

OBJETO – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

SALGADOS, BOLO DOCES, BOLOS DE ANIVERSÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	valor
01	Biscoito Doce (Quebrador): Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	KG	45	
02	Biscoito Mineiro de Queijo: Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG	55	
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	
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	
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	
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	
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	
08	Bolo de Aniversário de Prestígio: Bolo recheado e confeitado, com	KG	5	



	camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)			
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
17	Bolo de Manguão: O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo com média de 08 a 10 pedaços de 120g	KG	65	
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	
19	Bolo de Trigo: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços	KG	50	
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	
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	
22	Broa: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG	70	
23	Canjica: Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar	KG	80	



	e leite condensado, doce, tradicional no pote descartável de 250g			
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	
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	
26	Curau de Milho Verde: Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável de 250g.	KG	80	
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	
28	Empadinha de Frango: A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g	KG	65	
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	145	
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	
31	HOT DOG: Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG	70	
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	
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	
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	
35	Ovo de Páscoa de 350g: Feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	UND	200	
36	Pamonha Doce: Deverá ser feita com milho verde, açúcar, sal, queijo embalada na palha do milho. 200g	KG	100	
37	Pamonha Sal: Deverá ser feita com milho verde, sem adição de açúcar, sal e queijo, embalada na palha do milho. 200g	KG	80	
38	Pão Caseiro: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG	55	
39	Pão de Queijo: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	50	
40	Pão Francês: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG	65	
41	Pastel de Carne: Pastel frito de carne: o pastel deve ter massa de	KG	200	



	trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de carne moída e tomate picado. 50g			
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	
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	
44	Pé Rachado: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG	85	
45	Peta de Polvilho Assada: Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG	200	
46	Quibe: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	100	
47	Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G: Deverá ser feito com farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo, açúcar.	KG	30	
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	
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	
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	

DISPOSIÇÕES GERAIS:

Assumimos inteira responsabilidade pôr quaisquer erros ou omissão que venham a serem verificados na preparação desta;

DECLARAMOS, que o prazo de validade da presente proposta, é conforme Termo de Referência;

DECLARAMOS, que nossos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciário, fiscais e comerciais, sem mais nenhum ônus ao Fundo Municipal de Assistência Social de Aliança do Tocantins - TO.

_____ - TO, ____ de _____ de 2023.

(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)



ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

CONTRATO N° 0 ___/2023

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO, E A EMPRESA _____.

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO, Estado do Tocantins, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o N° 14.837.176/0001-07, situado na Rua Sabino da Silveira, s/n°, CEP: 77.455-000, centro, Aliança do Tocantins – TO, neste ato representado pela Gestora **Rosângela Rodrigues Guimarães**, brasileira, casada, inscrita no CPF/MF sob o n° 004.951.841-01, portador da Carteira de Identidade sob o n° 386.2166 SSP/GO, residente e domiciliado na rua 110, n° 116, Quadra 18, Lote 11, Setor Jardim Aliança, Aliança do Tocantins – TO.

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ sob n° _____, com sede na _____, representada legalmente por _____, brasileira, (qualificação completa), portadora da Cédula de Identidade, _____ SSP/____ e inscrita no CPF sob n° _____, residente e domiciliada na _____, resolvem celebrar o presente Contrato, que será regido pela Lei n° 14.133/21 de 01 de abril de 2021, com inexigibilidade de licitação nos termos do artigo 74 da referida lei, e do Edital de Credenciamento n° 001/2023-FMAS e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e as cláusulas que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto do presente termo contratual é a Contratação de empresa especializada 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, Auxílio Brasil e Cadastro Único).

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

2.1 O local dos serviços, objeto deste contrato, deverá ser efetuado no estabelecimento do **CONTRATADO**, onde o mesmo se responsabiliza pela manutenção de higiene durante a execução referente ao objeto contratado, bem como, higienização diária das dependências.

2.2 Os credenciados deverão manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, móveis, utensílios e espaço, observado a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitária.

2.3 Os produtos devem ser entregues no local e horário determinados pelo Fundo Municipal de Assistência Social em embalagens apropriadas à especificidade de cada item afim de que não se danifiquem durante o transporte.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA



3.1 O presente contrato terá vigência a partir sua assinatura até _____, _____, podendo ser prorrogado na forma da Lei, de acordo com o art. 124 da Lei 14.133/21 ou rescindido antes do prazo, desde que não observadas às normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

4.1 O valor a ser pago para a Contratada será fixado a partir do número de alimentação autorizadas e efetivamente utilizada, tendo como base o item do objeto e o valor unitário,

OBJETO- ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

SALGADOS, BOLO DOCES, BOLOS DE ANIVERSÁRIO, conforme proposta.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MÉDIA
01	Biscoito Doce (Quebrador): Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	KG		
02	Biscoito Mineiro de Queijo: Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
12	Bolo de Chocolate: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de	KG		



	trigo, fermento, chocolate em pó, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços			
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		
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		
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 Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços.	KG		
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		
17	Bolo de Manguão: O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo com média de 08 a 10 pedaços de 120g	KG		
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		
19	Bolo de Trigo: Bolo simples, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços	KG		
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		
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		
22	Broa: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG		
23	Canjica: Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce, tradicional no pote descartável de 250g	KG		
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		
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		
26	Curau de Milho Verde: Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável de 250g.	KG		
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		
28	Empadinha de Frango: A empada deve ser feita farinha de trigo,	KG		



	fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g			
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		
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		
31	HOT DOG: Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG		
32	Mini Esfirra: Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, Sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g	KG		
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		
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		
35	Ovo de Páscoa de 350g: Feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	UND		
36	Pamonha Doce: Deverá ser feita com milho verde, açúcar, sal, queijo embalada na palha do milho. 200g	KG		
37	Pamonha Sal: Deverá ser feita com milho verde, sem adição de açúcar, sal e queijo, embalada na palha do milho. 200g	KG		
38	Pão Caseiro: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG		
39	Pão de Queijo: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG		
40	Pão Francês: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG		
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		
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		
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		
44	Pé Rachado: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG		
45	Peta de Polvilho Assada: Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG		
46	Quibe: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG		
47	Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G: Deverá ser feito com	KG		



	farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo, açúcar.			
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		
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		
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		

Parágrafo único - O valor total devido para pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços por quilo, conforme descrito acima, às correspondentes quantidades efetivamente utilizadas.

4.2 Nos preços estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto deste Contrato

CLAUSULA QUINTA – DO INSTRUMENTO DE AUTORIZAÇÃO

5.1 Os instrumentos de autorizações dos serviços serão confeccionados pela Contratante e serão válidos apenas para os atendimentos perante as empresas devidamente contratadas.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 Além das obrigações constantes das estabelecidas em lei:

- I – Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- II – Designar, por escrito, preposto(s) que tenha(m) poder (es) para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato;
- III – responsabilizar-se por todas as obrigações salariais, sociais, previdenciárias, de seguro, acidentes de trabalho e outras impostas para legislação trabalhista, fiscal e comercial, decorrentes da execução do objeto, em conformidade com o estabelecido no Edital ora citado;
- IV – Cumprir as posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços;
- V – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento;
- VI – Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no credenciamento;
- VII – prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;



VIII – Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Município de Aliança do Tocantins/ Fundo Municipal de Assistência Social ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização o interessado, conforme determina a Lei 14.133/21;

IX - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos;

X - Prestar os serviços contratados com as características exigidas no presente termo e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da administração.

Parágrafo único – A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do **CONTRATANTE**, não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

7.1 Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, a **CONTRATANTE** obriga-se a:

I – Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

II - Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato;

III - Exercer a fiscalização dos serviços ora contratados.

CLÁUSULA OITAVA – DOS PAGAMENTOS

8.1 O pagamento será efetuado na forma de relatório de informações que comprove o andamento dos serviços nos exatos termos da contratação, através de transferência on-line, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados, atestados e protocolados na Secretaria do Fundo Municipal de Assistência Social a qual costa as solicitações.

8.2 O pagamento será efetuado com a apresentação das Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; Certificado de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão de regularidade de tributos estadual, e, Certidão de regularidade de tributos municipal.

8.3 Nos preços estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS DOTAÇÕES ELEMENTOS DE DESPESAS E FONTES DE RECURSOS:

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das Dotações Orçamentárias, Elementos de Despesas e Fontes de Recursos, descritas a seguir:
05.03007.08.244.0011.2040 - Manutenção do Centro de Referência de Assistência Social - CRAS; 05.03007.08.244.0011.2064 - Manutenção das Ações de Fortalecimento – SCFV; 05.03007.08.244.0011.2060 -Manutenção do Centro de Referência Especializada da Assistência



Social – CREAS; 05.03007.08.244.0011.2037 - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS; 05.030007.08.244.0011.2032- Promoção Aprimoramento da Gestão do Programa Auxílio- Brasil- PAB; 5.03007.08.244.0011.2039 - Manutenção do Conselho e Colaborador Eventual. **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00. **FONTE:** 1.660.0000.000000. Transferência do SUAS e: 1.500.0000.000000 – RECURSOS PRÓPRIOS. **FICHA ORÇAMENTARIA:** 203, 213, 219, 227, 238, 250.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1 A fiscalização da qualidade dos ambientes será realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

10.2 A Coordenação da Vigilância Sanitária notificará as contratadas de quaisquer irregularidades, solicitando regularização das eventuais irregularidades que forem verificadas, comunicando à autoridade competente aquelas que ultrapassarem a sua competência, tudo sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10.3 A Contratada que não atender satisfatoriamente as exigências contidas nas respectivas solicitações pelo Fundo Municipal de Assistência Social, serão notificadas e descredenciadas nos termos da lei, sem prejuízo de outras penalidades. A Contratante exercerá a fiscalização dos serviços de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do objeto contratual, podendo, ainda, realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetuando avaliação periódica.

Parágrafo Único – A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem reduz a completa responsabilidade da Contratada pela inobservância de qualquer obrigação assumida.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - Além do direito ao ressarcimento por eventuais perdas e danos causados pela CONTRATADA, por descumprir compromissos contratuais definidos neste instrumento, poderão ser-lhe impostas sanções elencadas nos artigos 155 e 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1 - A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará à CONTRATANTE, o direito de rescisão nos termos do artigo art. 137 da Lei 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Fica ajustado, ainda que:

I- Consideram-se parte integrante do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital de Credenciamento nº 001/2023 e seus respectivos Anexos.

II – Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, e as normas regulamentares.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DO FORO

14.1 Fica eleito, desde já o Foro da Comarca da cidade de Gurupi - TO, para dirimir quaisquer questões oriundas ou relativas à aplicação deste Contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024



SECRETARIA MUNICIPAL DE
ASSISTÊNCIA SOCIAL
GESTÃO: 2021-2024

E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em (duas) duas vias de igual teor e forma que lido e achado conforme, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Aliança do Tocantins - TO, ___ de _____ 2023.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Rosangela Rodrigues Guimarães

Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social

CONTRATANTE

*(Nome, R.G, Função ou Cargo
Assinatura do Representante Legal
ou do Procurador da empresa participante)*
CONTRATADA

Testemunhas:

1 - _____
CPF:

2- _____
CPF