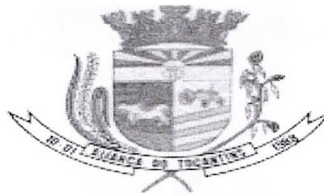


ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA

MUNICÍPIO DE ALIANÇA DO TOCANTINS	
SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/ORGÃO/SETOR): Fundo Municipal de Assistência Social – Secretaria Municipal de Assistência Social	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Wagna Maciel Cordeiro	MATRÍCULA: 1561
EMAIL: smasalianca01@gmail.com	TELEFONE: (63)3377.1186
1 – NECESSIDADE: Qual o problema a ser resolvido? Aquisição de Lanche para atender as atividades, reuniões, eventos e ações, da Rede Socioassistencial, Secretaria Municipal de Assistência Social e Conselho Municipal de Assistência Social de Aliança do Tocantins.	
2 – OBJETO: Qual a solução preliminar para o problema? A Contratação de pessoas jurídicas do ramo de lanchonetes, panificadoras e pessoas autônomas que atendam às necessidades da Rede Socioassistencial, Secretaria Municipal de Assistência Social e Conselho Municipal de Assistência Social.	
3 – JUSTIFICATIVA – Porque o problema deve ser resolvido? A contratação de empresa para o fornecimento de lanches se justifica porque a Rede Socioassistencial, Secretaria Municipal de Assistência Social e Conselho Municipal de Assistência Social, não possui estruturas física e humana (cozinha e servidores), para a produção de alimentos e por desenvolver atividades, reuniões, eventos e ações, em determinadas datas, que pedem a disponibilização de alimentos, a aquisição de lanche se faz necessária para um melhor desenvolvimento dessas ações, uma vez que as mesmas, costumam ter uma duração considerável.	
4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade? 09 meses.	
5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE: Porque essa quantidade é necessária? As atividades, reuniões, eventos e ações, desenvolvidas pela Rede Socioassistencial, Secretaria Municipal de Assistência Social e Conselho Municipal de Assistência Social, recebem um considerável número de usuários, participantes da comunidade e que baseado em dados de ações anteriores a média de consumo é elevada se faz necessário a quantidade em anexos abaixo.	



F.M.A.S Aliança-TO
Fls. N° 03

ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

6 – DETALHAMENTO DO OBJETO – quais características, qualidade, tamanho, capacidade?

Os produtos devem ser entregues no local e horário determinados pelo órgão solicitante em embalagens apropriadas à especificidade de cada item afim de que não se danifiquem durante o transporte. Conforme especificado na solicitação, sendo estes feitos na hora. Devem ser mantidas a excelência na qualidade, os padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, mobílias, utensílios e espaço, observado a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitária.

7 – DATA PARA ENTREGA DO BEM OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO: em quanto tempo deve ser iniciado o serviço ou a entregue do bem?

A prestação de serviço será a partir da assinatura do contrato e terá duração até dia 31 de dezembro de 2024.

8 – LOCAL, DATA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA UNIDADE/SETOR/ÓRGÃO

Aliança do Tocantins, 12 de março de 2024

Wagna M. Cordeiro
Diretora de Gestão de Assistência Social
Diretora de Gestão de Assistência Social

9 – PROTOCOLO – quem recebeu? Em que data?

Assinatura: *Ricardo T. Batista*

Data: *12 / 03 / 2024*



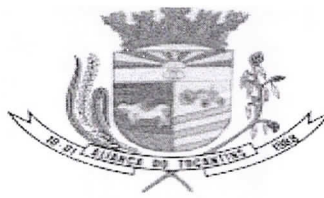
ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

ANEXOS

Salgados

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	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 Peso 50g	KG	200
2	Pastel de Frango Pastel frito de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango Peso 50g	KG	180
3	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 Peso 50g	KG	180
4	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 Peso 50g.	KG	180
5	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 Peso 50g.	KG	145
6	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. Peso 50g.	KG	100
7	Enroladinho de Salsicha Enroladinho de salsicha assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento biológico, ovos, óleo, leite, sal, recheado com salsicha Peso 50g.	KG	175
8	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
9	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
10	Quibe O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	100
11	Pão de Queijo O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	50

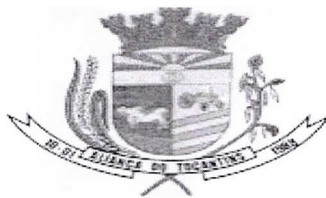
13



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

12	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	-
13	Pé Rachado Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal 50g	KG	85	-
14	Broa Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG	70	-
15	Biscoito Mineiro de Queijo Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos peso 100g	KG	55	-
16	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	-
17	Empadinha de Frango A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g	KG	65	-
18	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	-
19	Mini Sanduiche Natural Deve ser feito com pão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de leite, maionese, alface, salsinha, tomate, milho verde. Peso 120g	KG	60	-
20	Mini Esfira Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, Sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g	KG	80	-
21	HOT DOG Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG	140	-
22	Pão Francês Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g	KG	65	-
23	Pão Caseiro Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g	KG	55	-
24	Peta de Polvilho Assada Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal 80g	KG	100	-



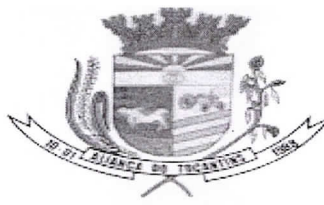


ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

Doces

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Bolo de Milho Verde Bolo simples kg: 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
2	Bolo Formigueiro Bolo simples kg: 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
3	Bolo de Coco Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite de coco, coco ralado, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
4	Bolo de Fubá Bolo simples kg: deverá ser feito com fubá, fermento, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
5	Bolo de Trigo Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
6	Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate Bolo com cobertura kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, cenoura, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
7	Bolo de Chocolate Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, chocolate em pó, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
8	Bolo de Limão Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, suco de limão, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	KG	50



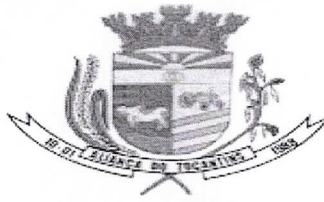


F.M.A.S. Aliança - TO

Fic nº 070

ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

9	Bolo de Baunilha Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, essência de baunilha, leite, ovos, margarina, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	40
10	Bolo de Laranja Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, suco de laranja, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	KG	50
11	Bolo Mané Pelado Bolo simples kg: deverá ser feito de farinha de mandioca, Queijo, margarina Açúcar, coco ralado, leite, ovos, sendo redondo, assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	KG	50
12	Biscoito Doce (Quebrador) Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g	KG	45
13	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. 100g	KG	30
14	Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo açúcar	KG	30
15	Curau de Milho Verde Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável 250g	KG	80
16	Canjica Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce tradicional no pote descartável de 250g	KG	80
17	Ovo de Páscoa de 150g feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	KG	50
18	Pamonha Doce Deverá ser feita com Milho verde, açúcar, sal, Queijo embalada na palha do milho. 150g	KG	100
19	Pamonha Sal Deverá ser feita com Milho verde, sem adição de açúcar, sal e Queijo, embalada na palha do milho. 150g	KG	80



F.M.A.S. Aliança - TO

nº 08

ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ADM: 2021/2024

Bolo de Aniversário

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Bolo de Aniversário de Chocolate: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
2	Bolo de Aniversário de Leite Ninho: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
3	Bolo de Aniversário de Prestigio: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
4	Bolo de Aniversário de Abacaxi: Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
5	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	05
6	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	05
7	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	05