



ATA DE HABILITAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

REF: PROCESSO DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2022

Aos 25 dias do mês de março de 2021, às 09h00min, na sala de Licitações, situada na Rua David Araújo, nº 71, CEP: 77.455-000, Centro – Aliança do Tocantins – TO, a Comissão Permanente de Licitação, composta pela Senhora Solange Soares da Silveira, Marcelo Nunes Bezerra e Ricardo Tavares Batista nomeados pela portaria com o nº 019/2022 de 16 de março de 2022, sob a presidência da Sra. Solange Soares da Silveira, para proceder o processo de Credenciamento Nº 001/2022, na Modalidade, Sistema de Credenciamento, objetivando CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Aliança do Tocantins, conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento nº 001/2022, e Termo de Referência.

A Comissão de Contratação, reunidos em sessão, deram início a abertura dos envelopes para habilitação dos interessados ao credenciamento para suas respectivas especialidades conforme exigida no Edital retro epigrafado e Termo de Referência.

Apresentou-se com a respectiva documentação conforme exigida no edital de Credenciamento, a empresa LORRANE LOPES DA SILVA, inscrita no CNPJ sob nº 35.336.587/0001-99, representada legalmente pela Senhora Lorrane Lopes da Silva, inscrita no CPF sob nº 044.113.971-02, a qual apresentou documentações para habilitação, e propostas.

Ato contínuo, a comissão recebeu as documentações da empresa, que analisou a compatibilidade do objeto, prazos e condições de fornecimento com aqueles definidos no Edital do Credenciamento, que após análise declara que atenderam os requisitos de habilitação estabelecidos no Edital de Credenciamento.

Informamos que os preços apresentados estão em conformidades com os que consta no Termo de Referência Item 3, do Edital de Credenciamento 001/2022.

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO: SALGADOS

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÕES	VALOR R\$:
01	200	KG	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	R\$: 35,67
02	180	KG	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	R\$: 35,67
03	180	KG	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	R\$: 35,67
04	180	KG	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.	R\$: 35,67
05	145	KG	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.	R\$: 35,67
06	145	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO Enroladinho de queijo assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento biológico, ovos, óleo, leite, açúcar, recheado com queijo, leite	R\$: 32,33



			condensado e coco ralado para cobertura. Peso 50g.	
07	175	KG	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.	R\$: 34,00
08	175	KG	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	R\$: 39,00
09	200	KG	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	R\$: 39,00
10	100	KG	QUIBE O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	R\$: 35,67
11	50	KG	PÃO DE QUEIJO O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	R\$: 22,00
12	65	KG	BOLO DE MANGULÃO O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo com média de 08 a 10 pedaços de 120g	R\$: 25,67
13	85	KG	PÉ RACHADO Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal 50g	R\$: 20,67
14	70	KG	BROA Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	R\$: 32,00
15	55	KG	BISCOITO mineiro DE QUEIJO Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos peso 100g	R\$: 20,67
16	60	KG	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	R\$: 46,00
17	65	KG	EMPADINHA DE FRANGO A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g	R\$: 46,00
18	75	KG	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	R\$: 28,00
19	60	KG	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	R\$: 21,67
20	80	KG	MINI ESFIHA Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, Sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g	R\$: 35,00
21	70	KG	HOT DOG Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	R\$: 22,23
22	65	KG	PÃO FRANCÊS Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g	R\$: 17,67
23	55	KG	PÃO CASEIRO Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g	R\$: 20,33
24	200	KG	PETA DE POLVILHO ASSADA Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal 80g	R\$: 18,33

BOLOE E DOCES

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÕES	VALOR RS:
------	-------	------	----------------	--------------



Schuy



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE
ASSISTÊNCIA SOCIAL
GESTÃO: 2021-2024

01	50	KG	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	20,67
02	50	KG	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.	20,67
03	50	KG	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	20,67
04	50	KG	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	17,00
05	50	KG	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	17,00
06	50	KG	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	7,00
07	50	KG	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	17,00
08	50	KG	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.	17,00
09	50	KG	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	17,00
10	50	KG	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.	17,00
11	50	KG	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.	17,00
12	45	KG	BISCOITO DOCE (QUEBRADOR) Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g	16,00
13	50	KG	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	17,67


Aliança



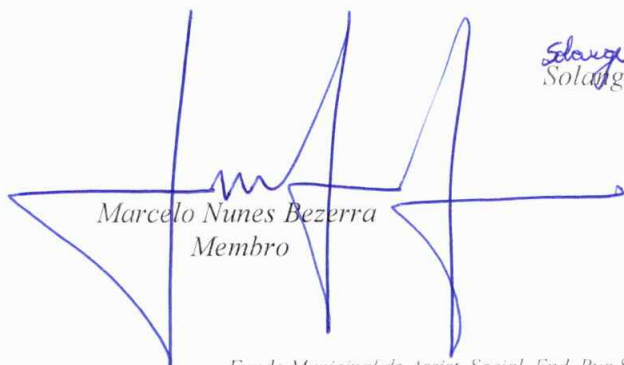
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024

14	50	KG	ROSCA DOCE SIMPLES COM COBERTURA 50G Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo açúcar	17,67
15	80	KG	CURAU DE MILHO VERDE Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável 250g	14,33
16	80	KG	CANJICA Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce tradicional no pote descartável de 250g	11,67
17	50	KG	OVO DE PÁSCOA DE 150G- feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	58,33
18	100	KG	PAMONHA DOCE Deverá ser feita com Milho verde, açúcar, sal. Queijo embalada na palha do milho. 150g	17,00
19	80	KG	PAMONHA SAL Deverá ser feita com Milho verde, sem adição de açúcar, sal e Queijo, embalada na palha do milho. 150g	17,00

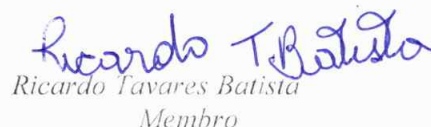
TORTA E BOLOS DE ANIVERSÁRIO

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÕES	VALOR RS:
01	10	KG	Torta Chocolate Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
02	10	KG	Torta Leite ninho Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
03	10	KG	Prestigio Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
04	10	KG	Abacaxi Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
05	10	KG	Coco Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
06	10	KG	Sonho de valsa Bolo recheado e enfeitado, com camadas de recheio de sonho de valsa. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00
07	10	KG	Morango Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de morango com leite ninho. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	R\$: 56,00

Continuando, esta Comissão informa que ficará aberto Credenciamento para efetuar posteriores credenciamentos, contratações de empresas do Ramo de Lanchonetes/Restaurantes. Nada mais havendo digno de registro, encerrou-se a sessão, sendo está assinada pela Comissão.


Marcelo Nunes Bezerra
Membro


Solange Soares da Silveira
Presidente


Ricardo Tavares Batista
Membro