



2ª ATA DE HABILITAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO



REF: PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 06/2023-FMAS,
CREDENCIAMENTO: 001/2023-FMAS.

Aos 10 dias do mês de abril de 2023, às 09h00min, na sala de Licitações, situada na Rua José Bispo dos Santos, s/nº, CEP: 77.455-000, Centro – Aliança do Tocantins – TO, a Comissão de Contratação, 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**, no uso de suas atribuições legais para proceder o processo de Credenciamento Nº 001/2023-FMAS, na Modalidade, Sistema de Credenciamento, objetivando 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.

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.

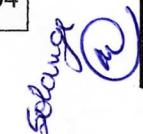
Apresentou-se com a respectiva documentação conforme exigida no edital de Credenciamento, a empresa **ANTONIA CRISTIANA DEMETRIO BENEDITO VEIRA**, inscrita no CNPJ sob nº 46.337.216/0001-48, com sede na Av. Benedito Gomes de Pina, nº 80, Lote 21, quadra 58, Setor Vila Nova, CEP: 77.455.000, Aliança do Tocantins - TO, representada legalmente por **Antônia Cristiana Demétrio Benedito Vieira**, brasileira, portadora da Cédula de Identidade, 740.724SSP/TO 2ª VIA e inscrita no CPF sob nº 015.676.961-12, residente e domiciliada Av. Benedito Gomes de Pina, nº 80, Lote 21, quadra 58, Setor Vila Nova, CEP: 77.455.000, Aliança do Tocantins - TO, a qual apresentou documentações para habilitação, e propostas.

Ato contínuo, a comissão recebeu as documentações das empresas, 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 anexo I, do Edital de Credenciamento 001/2023-FMAS.

**OBJETO – LANCHONETES/PANIFICADORA:
SALGADOS, BOLO DOCES, BOLOS DE ANIVERSÁRIO**

ITEM	DESCRÍÇÃO	UND	QUANT	MÉDIA
01	Biscoito Doce (Quebrador): Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	KG	13,5	R\$ 42,50
02	Biscoito Mineiro de Queijo: Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG	16,5	R\$ 41,04
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	12	R\$ 39,04
11	Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate: Bolo com cobertura, deverá ser feito com farinha de trigo, fermento,	KG	15	R\$ 41,04





PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024

	cenoura, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços			
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	15	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	15	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	15	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 Peso 1KG, média de 25 a 30 pedaços.	KG	15	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	15	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	19,5	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	15	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	15	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	15	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	15	R\$ 47,05
23	Canjica: Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce, tradicional no pote descartável de 250g	KG	24	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	54	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	43,5	R\$ 42,04
26	Curau de Milho Verde: Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável de 250g.	KG	24	R\$ 38,74
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	18	R\$ 48,05
28	Empadinha de Frango: A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e	KG	19,5	R\$ 49,05

solange *m*



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024

	queijão. 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	43,5	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	52,5	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	24	R\$ 41,04
33	Mini Pizza (brotinho): A pizza deve ser farinha de trigo, ovos, óleo, fermento, Sal, queijo, molho de tomate, orégano e Linguiça calabresa picada e cebola picada. 100g	KG	22,5	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	18	R\$ 40,04
37	Pão Caseiro: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG	16,5	R\$ 53,05
38	Pão de Queijo: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	15	R\$ 48,05
39	Pão Francês: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG	19,5	R\$ 21,02
40	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	60	R\$ 46,05
41	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	54	R\$ 46,05
42	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	54	R\$ 46,05
43	Pé Rachado: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG	25,5	R\$ 42,04
44	Peta de Polvilho Assada: Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG	60	R\$ 38,04
45	Quibe: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	30	R\$ 47,05
46	Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G: Deverá ser feito com farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo, açúcar.	KG	9	R\$ 31,53
47	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	9	R\$ 32,03
48	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	60	R\$ 47,05
49	Torta de Frango: A torta deve ter farinha de trigo, ovos, óleo, margarina, recheada com peito de frango desfiado, tomate, queijão. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g	KG	52,5	R\$ 47,05

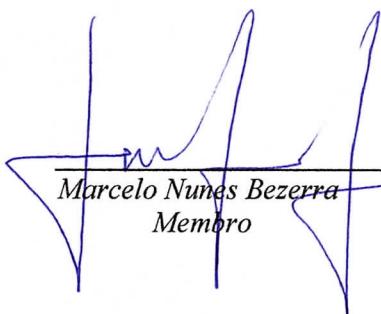
100% Solução

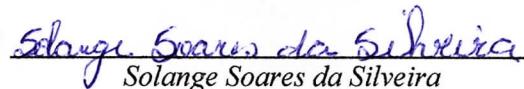


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA - TO
ADM. 2021/2024



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