



F.M.A.S. Aliança do T.  
Fls. 01

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

**DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA**

<b>MUNICÍPIO DE ALIANÇA DO TOCANTINS</b>	
SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/ORGÃO/SETOR): Fundo Municipal de Assistência Social – Secretaria Municipal de Assistência Social	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Rosângela Rodrigues Guimarães	MATRÍCULA: 1415
EMAIL: smasalianca01@gmail.com	TELEFONE: (63)3377.1186

<b>1 – NECESSIDADE: Qual o problema a ser resolvido?</b> 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.
<b>2 – OBJETO: Qual a solução preliminar para o problema?</b> 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.
<b>3 – JUSTIFICATIVA – Porque o problema deve ser resolvido?</b> 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.
<b>4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade?</b> 12 meses.
<b>5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE: Porque essa quantidade é necessária?</b> 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



U.M.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. nº 02/06

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

anteriores a média de consumo é elevada se faz necessário a quantidade em anexo abaixo.

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 de 12 meses.

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

Aliança do Tocantins 16 de janeiro de 2023

\_\_\_\_\_  
*Rosangela Rodrigues Guimarães*  
Secretária Municipal de Assistência Social

9 – PROTOCOLO – quem recebeu? Em que data?

Assinatura: Ricardo Tavares Balisto

Data: 16 / Jan / 2023



F.M.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. n° 03

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

**ANEXOS**  
**Salgados**

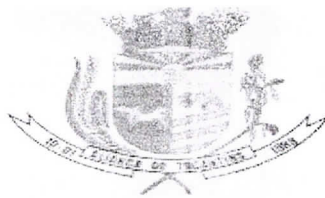
ITEM	DESCRIÇÃO	ESP	QUANT
1	<b>Pastel de Carne:</b> Pastel frito de carne: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de carne moída e tomate picado. 50g	KG	200
2	<b>Pastel de Frango:</b> Pastel frito de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. 50g	KG	180
3	<b>Pastel de Presunto e Queijo:</b> Pastel folhado de frios: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. 50g	KG	180
4	<b>Coxinha de Frango:</b> 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
5	<b>Coxinha de Presunto de Queijo:</b> 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
6	<b>Enroladinho de Queijo:</b> 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



FM.A.S. Aliança TO  
Fls. n° 04/13

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

7	<b>Enroladinho de Salsicha:</b> Enroladinho de salsicha assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento biológico, ovos, óleo, leite, sal, recheado com salsicha. 50g.	KG	175
8	<b>Torta de Frango:</b> 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	<b>Torta de Carne:</b> 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	<b>Quibe:</b> O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g	KG	100
11	<b>Pão de Queijo:</b> O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	KG	50
12	<b>Bolo de Mangulão:</b> O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo com média de 08 a 10 pedaços de 120g	KG	65
13	<b>Pé Rachado:</b> Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g	KG	85
14	<b>Broa:</b> Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g	KG	70
15	<b>Biscoito Mineiro de Queijo:</b> Deve ser feita com polvilho Azedo queijo, leite, óleo, sal, ovos. 100g	KG	55
16	<b>Empadinha de Carne:</b> A empada deve ser feita com farinha de trigo, ovos, fermento, Sal, margarina recheada com Carne bovina moída e tomate picado. 100g	KG	60



F.M.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. nº 051/B

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

17	<b>Empadinha de Frango:</b> A empada deve ser feita farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com Frango desfiado e requeijão. 100g	KG	65
18	<b>Mini Pizza (brotinho):</b> 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	<b>Mini Sanduiche Natural:</b> Deve ser feito com pão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de leite, maionese, alface, salsinha, tomate, milho verde. 120g	KG	60
20	<b>Mini Esfirra:</b> Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, Sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g	KG	80
21	<b>HOT DOG:</b> Deve ser feito com Pão para hot dog 12cm, molho de tomate, salsicha, milho, batata palha. 200g	KG	70
22	<b>Pão Francês:</b> Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. 100g.	KG	65
23	<b>Pão Caseiro:</b> Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal. 150g	KG	55
24	<b>Peta de Polvilho Assada:</b> Deve ser feito com Polvilho Azedo, Leite Integral, Margarina Vegetal, Ovos e Sal. 80g	KG	200



F.M.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. n° 06 B

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

**Doces**

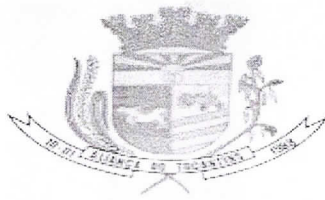
ITEM	DESCRIÇÃO	ESP	QUANT
1	<b>Bolo de Milho Verde:</b> Bolo simples, deverá ser feito de farinha de milho especial, leite, ovos, óleo, milho verde, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços	KG	50
2	<b>Bolo Formigueiro:</b> Bolo simples, deverá 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
3	<b>Bolo de Coco:</b> Bolo simples, 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	<b>Boio de Fubá:</b> Bolo simples, 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	<b>Bolo de Trigo:</b> Bolo simples, 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	<b>Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate:</b> Bolo com cobertura, 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



F.M.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. nº 02/15

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

7	<b>Bolo de Chocolate:</b> Bolo simples, 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	<b>Bolo de Limão:</b> Bolo simples, 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
9	<b>Bolo de Baunilha:</b> Bolo simples, 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	<b>Bolo de Laranja:</b> Bolo simples, 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	<b>Bolo Mané Pelado:</b> Bolo simples, 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



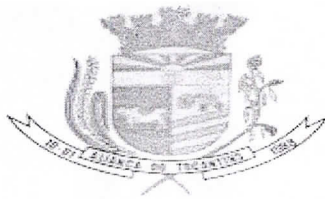
FM.A.S. Aliança do Tocantins  
Fls. n° 08

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

12	<b>Biscoito Doce (Quebrador):</b> Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g	KG	45
13	<b>Rosca Húngara:</b> 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	<b>Rosca Doce Simples Com Cobertura 50G:</b> Deverá ser feito com farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo, açúcar.	KG	30
15	<b>Curau de Milho Verde:</b> Deverá ser feito com milho verde, açúcar, leite, embalado no pote descartável de 250g.	KG	80
16	<b>Canjica:</b> Deverá ser feita com milho para canjica, leite, coco, açúcar e leite condensado, doce, tradicional no pote descartável de 250g	KG	80
17	<b>Ovo de Páscoa de 150g:</b> Feita com barra de chocolate ou chocolate branco, embalado com uma surpresa dentro.	KG	50
18	<b>Pamonha Doce:</b> Deverá ser feita com milho verde, açúcar, sal, queijo embalada na palha do milho. 150g	KG	100
19	<b>Pamonha Sal:</b> 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  
Fls. n° 09 B

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS  
ADM: 2021/2024

**Bolo de Aniversário**

ITEM	DESCRIÇÃO	ESP	QUANT
1	<b>Chocolate:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
2	<b>Leite Ninho:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
3	<b>Prestígio:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
4	<b>Abacaxi:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
5	<b>Coco:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
6	<b>Sonho de Valsa:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de sonho de valsa. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05
7	<b>Morango:</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de morango com leite ninho. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	KG	05