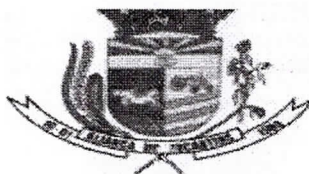


ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS
ADM: 2021/2024

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA

MUNICÍPIO DE ALIANÇA DO TOCANTINS	
SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/ORGÃO/SETOR): Secretaria de Administração, Planejamento, Gestão e Orçamento.	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Deyller Fernandes Silva Araújo	MATRÍCULA: 1448
EMAIL: sec.adm.aliancato@hotmail.com	TELEFONE: 63 3377-1262

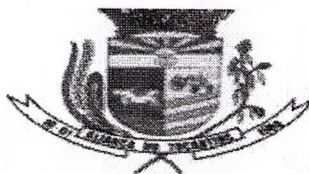
1 – NECESSIDADE: Qual o problema a ser resolvido? Fornecimento de lanche/refeições			
2 – OBJETO: Qual a solução preliminar para o problema? CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Poder Executivo Municipal.			
3 – JUSTIFICATIVA – porque o problema deve ser resolvido? A contratação de empresa para o fornecimento de lanches e refeições se justifica no fato de o município não possuir estruturas física e humana (cozinha e servidores), para a produção de alimentos e por desenvolver ações, em determinadas datas, que pedem a disponibilização de alimentos. Para um período de 12 (doze) meses, estão programadas manutenção de estradas, pontes e bueiros, execução de hora máquina em prol de pequenos e médios produtores rurais, o que demanda o deslocamento de servidores para a execução dos serviços na zona rural, ficando constatado que a ida e volta dos servidores para realizarem suas refeições na cidade representa maior ônus para os cofres públicos, além disso, a realização de eventos, reuniões, fóruns, seminários, audiências públicas, palestras e ou conferências com a demanda de coffee break/lanche e o atendimento de termo de cooperação técnica com a Polícia Militar.			
4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade?			
Item	Quant	Und	Especificação
01	100	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



P.M. ALIANÇA - TO
FLS. N° 03

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

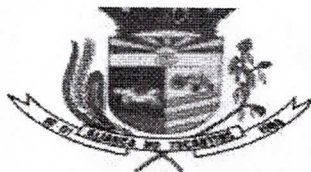
02	90	Kg	PASTEL DE FRANGO: Pastel frito de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. Peso 50g
03	90	Kg	PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO: Pastel frito: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. Peso 50g
04	90	Kg	COXINHA DE FRANGO: cozinha frita de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango desfiado. Peso 50g.
05	72	Kg	COXINHA DE PRESUNTO DE QUEIJO: Coxinha frita de frios: a cozinha deve ter farinha de trigo, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de presunto e queijo. Peso 50g.
06	72	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 condensado e coco ralado para cobertura. Peso 50g.
07	87	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.
08	87	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.
09	100	Kg	TORTA DE CARNE: A torta deve ter farinha de trigo, ovos, óleo, margarina, recheada com peito de carne moída, tomate. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g
10	50	Kg	QUIBE: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g
11	40	Kg	PÃO DE QUEIJO: O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g
12	32	Kg	BOLO DE MANGULÃO: O bolo deve ter polvilho doce, ovos, Sal a gosto, queijo, com média de 08 a 10 pedaços de 120g
13	42	Kg	PE RACHADO: Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g
14	35	Kg	BROA: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar, farinha, ovos. 50g



P.M. ALIANÇA TO
FLS. N.º 04

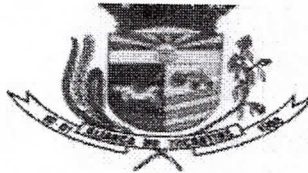
ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS
ADM: 2021/2024

15	37	Kg	BISCOITO MINEIRO DE QUEIJO: Deve ser feita com polvilho azedo, queijo, leite, óleo, sal, ovos, peso 100g
16	30	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; 100 g
17	32	Kg	EMPADINHA DE FRANGO: A empada, deve ser feita com farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com frango desfiado e requeijão. 100g
18	36	Kg	MINI PIZZA (brotinbo): A pizza deve ser farinha de trigo, ovos, óleo, fermento, Sal, queijo, molho de tomate, orégano e Linguíça calabresa picada e cebola picada. 100g
19	30	Kg	MINI SANDUICHE NATURAL: Deve ser feito compão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de leite, maionese, alface, salsinha, tomate, milho verde. Peso 120g
20	40	Kg	MINI ESFIHA: Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g
21	44	Kg	PÃO FRANCES: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g
22	37	Kg	PÃO CASEIRO: Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g
23	50	Kg	PETA DE POLVILHO ASSADA: Deve ser feito com polvilho azedo, leite integral, margarina vegetal, ovos e sal 80g
24	50	L	SUCOS NATURAIS: vários sabores adoçados com açúcar ou adoçante.
25	30	L	REFRIGERANTE: variados, regular ou sem açúcar (zero ou diet)
26	25	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
27	25	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.



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

28	25	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
29	25	Kg	BOLO DE FUBA: 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.
30	25	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 600 com média de 25 a 30 pedaços.
31	25	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
32	25	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.
33	25	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.
34	25	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.
35	25	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.
36	25	Kg	BOLO MANÉ PELADO: Bolo simples kg: deverá ser feito de farinha de mandioca, queijo, margarina, açúcar, coco ralado, leite, ovos, sendo redondo,



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

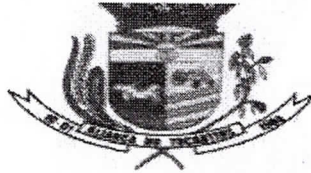
			assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.
37	22	Kg	BISCOITO DOCE (QUEBRADOR) Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g
38	25	Kg	ROSCA HÚNGARA: Deverá ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, deverão ter cobertura suave de calda de leite condensado e coco ralado. 100g
39	25	Kg	ROSCA DOCE SIMPLES COM COBERTURA 50G Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo açúcar
40	5	Kg	Torta Chocolate Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
41	05	Kg	Torta Leite ninho Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
42	05	Kg	Prestigio Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
43	05	Kg	Abacaxi Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
44	05	Kg	Coco Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
45	05	Kg	Sonho de valsa Bolo recheado e enfeitado, com camadas de recheio de sonho de valsa. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
46	05	Kg	Morango Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de morango com leite ninho. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)

RESTAURANTE:

- 400 KG SERVICE-SELF SIMPLES.
- 700 KG COMERCIAL COMPLETO.
- 5.000 UN COMIDA ACONDICIONADA EM MARMITEX.

5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE: Porque essa quantidade é necessária?

O quantitativo é estimado para 12 meses e teve por referência as contratações de anos anteriores, ressaltando que o Poder Executivo não ficará obrigado a adquirir



P.M. ALIANÇA - TO
FLS Nº 07

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

do total das quantidades, responsabilizando efetivamente somente pelo que solicitar e receber da CONTRATADA.

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

Descrito no item 02

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

Pedimos urgência no processo devido o credenciamento vigente vencer na data de 09/06/2022.

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

Aliança do Tocantins – TO, 25 / 05 / 2022

RESPONSÁVEL:

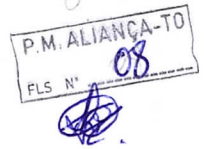
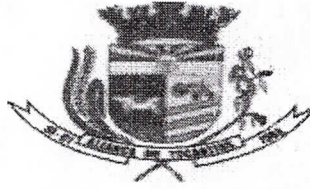
Deyller Fernandes Silva Araújo

Secretário Municipal da Administração Planejamento, Gestão e Orçamento

9 – PROTOCOLO – quem recebeu? Em que data?

Assinatura: _____

Data: _____ / _____ / _____



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

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA

MUNICÍPIO DE ALIANÇA DO TOCANTINS	
SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/ORGÃO/SETOR): Secretaria de Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural.	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: RAPHAEL RODRIGUES SILVA SOARES	MATRÍCULA: 1587
EMAIL:	TELEFONE: 63 99977-5152

1 – NECESSIDADE: Qual o problema a ser resolvido?
Necessidade de refeições
2 – OBJETO: Qual a solução preliminar para o problema?
CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes para atender às necessidades do Poder Executivo Municipal.
3 – JUSTIFICATIVA – porque o problema deve ser resolvido?
A contratação de empresa para o fornecimento de lanches e refeições se justifica no fato de o município não possuir estruturas física e humana (cozinha e servidores), para a produção de alimentos e por desenvolver ações, em determinadas datas, que pedem a disponibilização de alimentos. Para um período de 12 (doze) meses, estão programadas manutenção de estradas, pontes e bueiros, execução de hora máquina em prol de pequenos e médios produtores rurais, o que demanda o deslocamento de servidores para a execução dos serviços na zona rural, ficando constatado que a ida e volta dos servidores para realizarem suas refeições na cidade representa maior ônus para os cofres públicos.
4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade?
RESTAURANTE: <ul style="list-style-type: none">• 250 KG SERVICE-SELF SIMPLES.• 500 KG COMERCIAL COMPLETO.

Raphael R.S. Soares



P.M. ALIANÇA-TO
FLS. Nº 09

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

3.000 UN COMIDA ACONDICIONADA EM MARMITEX.

5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE: Porque essa quantidade é necessária?

O quantitativo é estimado para 12 meses e teve por referência as contratações de anos anteriores, ressaltando que o Poder Executivo não ficará obrigado a adquirir do total das quantidades, responsabilizando efetivamente somente pelo que solicitar e receber da CONTRATADA.

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

Descrito no item 04


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

Pedimos urgência no processo devido o credenciamento vigente vencer na data de 09/06/2022

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

Aliança do Tocantins – TO, 25 / 05 / 2022

RESPONSÁVEL:


RAPHAEL RODRIGUES SILVA SOARES

Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural

9 – PROTOCOLO – quem recebeu? Em que data?

Assinatura: _____

Data: _____ / _____ / _____