



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): <b>Secretaria de Administração, Planejamento, Gestão e Orçamento.</b>	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: <b>Deyller Fernandes Silva Araújo</b>	MATRÍCULA: <b>1448</b>
EMAIL: <b>sec.adm.aliancato@hotmail.com</b>	TELEFONE: <b>63 3377-1262</b>

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?
<p>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.</p> <p>Para um período de 12 (doze) meses, estão programadas a realização de eventos, reuniões, fóruns, seminários, audiências públicas, palestras e conferências com a demanda de coffee break/lanche, ademais o município fornece alimentação para os prestadores de serviço e alguns funcionários. As refeições também são utilizadas para o atendimento de termo de cooperação técnica com a Polícia Militar.</p>
4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade?



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

Item	Quant	Und	Especificação
01	100	Kg	<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. Peso 50g
02	90	Kg	<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. Peso 50g
03	90	Kg	<b>PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO:</b> Pastel frito: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. Peso 50g
04	90	Kg	<b>COXINHA DE FRANGO:</b> 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	<b>COXINHA DE PRESUNTO DE QUEIJO:</b> 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	<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



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

			condensado e coco ralado para cobertura. Peso 50g.
07	87	Kg	<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. Peso 50g.
08	87	Kg	<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.
09	100	Kg	<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
10	50	Kg	<b>QUIBE:</b> O quibe deve ter farinha de trigo para quibe, carne moída, manteiga. 50g
11	40	Kg	<b>PÃO DE QUEIJO:</b> O Pão deve ter polvilho doce, ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g
12	32	Kg	<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
13	42	Kg	<b>PE RACHADO:</b> Deverá ser feito com polvilho doce, óleo, ovos, sal. 50g
14	35	Kg	<b>BROA:</b> Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar margarina, ovos. 50g



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

15	37	Kg	<b>BISCOITO MINEIRO DE QUEIJO:</b> Deve ser feita com polvilho azedo, queijo, leite, óleo, sal, ovos, peso 100g
16	30	Kg	<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; 100 g
17	32	Kg	<b>EMPADINHA DE FRANGO:</b> A empada, deve ser feita com farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada com frango desfiado e requeijão. 100g
18	36	Kg	<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
19	30	Kg	<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. Peso 120g
20	40	Kg	<b>MINI ESFIHA:</b> Deve ser feito com farinha de trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, sal, ovos, recheada com carne moída, tomate. 50g
21	44	Kg	<b>PÃO FRANCES:</b> Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g



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

22	37	Kg	<b>PÃO CASEIRO:</b> Deve ser feito com Farinha de trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g
23	50	Kg	<b>PETA DE POLVILHO ASSADA:</b> Deve ser feito com polvilho azedo, leite integral, margarina vegetal, ovos e sal 80g
24	100	L	<b>SUCOS NATURAIS:</b> vários sabores adoçados com açúcar ou adoçante.
25	100	L	<b>REFRIGERANTE:</b> variados, regular ou sem açúcar (zero ou diet)
26	25	Kg	<b>BOLO DE MILHO VERDE:</b> 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	<b>BOLO FORMIGUEIRO:</b> 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.
28	25	Kg	<b>BOLO DE COCO:</b> 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



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

29	25	Kg	<b>BOLO DE FUBA:</b> 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	<b>BOLO DE TRIGO:</b> 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	<b>BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE</b> 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	<b>BOLO DE CHOCOLATE:</b> 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	<b>BOLO DE LIMÃO:</b> Bolo simples kg: deverá ser feito com farinha de trigo, fermento, suco de limão, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso



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

			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.
34	25	Kg	<b>BOLO DE BAUNILHA:</b> 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	<b>BOLO DE LARANJA:</b> 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	<b>BOLO MANÉ PELADO:</b> 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.
37	22	Kg	<b>BISCOITO DOCE (QUEBRADOR)</b> Deverá ser feito com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g
38	25	Kg	<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




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

39	25	Kg	<b>ROSCA DOCE SIMPLES COM COBERTURA 50G</b> Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite, fermento, margarina, óleo açúcar
40	5	Kg	<b>Torta Chocolate</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
41	05	Kg	<b>Torta Leite ninho</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
42	05	Kg	<b>Prestigio</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio chocolate com coco. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
43	05	Kg	<b>Abacaxi</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
44	05	Kg	<b>Coco</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)
45	05	Kg	<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)
46	05	Kg	<b>Morango</b> Bolo recheado e confeitado, com camadas de recheio de morango





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

			com leite ninho. De formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo
<b>RESTAURANTE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 KG SERVICE-SELF SIMPLES.</li><li>• 200 KG COMERCIAL COMPLETO.</li><li>• 3000 UN COMIDA ACONDICIONADA EM MARMITEX.</li></ul>			
<b>5 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE:</b> 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.			
<b>6 – DETALHAMENTO DO OBJETO –</b> quais características, qualidade, tamanho, capacidade...?			
Descrito no item 02			
<b>7 – DATA PARA ENTREGA DO BEM OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO:</b> em quanto tempo deve ser iniciado o serviço ou a entregue do bem?			
O mais rápido possível tendo em vista que o credenciamento vigente vence na data de 27 de julho de 2023			
<b>8 – LOCAL, DATA E ASSINTURA DO RESPONSÁVEL PELA UNIDADE/SETOR/ÓRGÃO</b>			
Aliança do Tocantins – TO, <u>12 / junho / 2023.</u>			
<b>RESPONSÁVEL:</b>  <b>Deyller Fernandes Silva Araújo</b> Secretário Municipal da Administração Planejamento, Gestão e Orçamento			
<b>9 – PROTOCOLO –</b> quem recebeu? Em que data?			
Assinatura: <u>Marcelo N. Bezerra</u>			
Data: <u>12 / junho / 2023</u>			
<b>Marcelo Nunes Bezerra</b> Diretor de Gestão de Compras Decreto n° 096/2021			