

ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE

DOCUMENTAÇÃO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

Pelo presente, solicito contratação de Empresa Especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para eventos e coffee break, para secretarias e fundo municipal de saúde do Município de União do Oeste – SC.

ÓRGÃO: MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE
SETOR REQUISITANTE: ADMINISTRAÇÃO E GABINETE DO PREFEITO E VICE
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: NEREO NORBERTO ROSTIROLLA
EMAIL: gabinete@uniaodoeste.sc.gov.br ou adminsitracao@uniaodoeste.sc.gov.br
TEL: (49) 348-1212
1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DESTINADO A FUTURA AQUISIÇÃO DE LANCHES PARA EVENTOS REALIZADOS PELAS SECRETARIAS E FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE.
2. DESCRIÇÃO: a) Garantir o fornecimento de alimentos e bebidas adequados para atender às necessidades alimentícias de participantes de eventos promovidos pelo município, incluindo palestras, reuniões, conferências, workshops, entre outros. O processo de aquisição será realizado de forma transparente e eficiente, com foco na qualidade dos produtos e na pontualidade do serviço. b) A contratada deverá garantir que os lanches atendam aos padrões de qualidade, frescor e segurança alimentar. Itens como ingredientes, preparação, armazenamento e transporte deverão estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. c) Garantir que todos os participantes do evento recebam lanches de boa qualidade, dentro das especificações acordadas e satisfação dos participantes em relação à variedade e qualidade dos alimentos oferecidos, proporcionando uma experiência positiva durante o evento.

d) O objeto da contratação irá abranger a oferta de lanches variados, incluindo opções de salgados, doces, sucos e outros produtos alimentícios, conforme especificações detalhadas no termo de referência.

3. JUSTIFICATIVA

A aquisição de lanches para coffee break e eventos é essencial para garantir o bom andamento e a efetividade das atividades promovidas pelo município. Essa medida se justifica por diversos fatores, que visam proporcionar uma experiência de qualidade aos participantes, bem como assegurar a conformidade com as necessidades logísticas e operacionais dos eventos. A disponibilização de lanches adequados proporciona momentos de pausa e interação, criando um ambiente mais produtivo e agradável para os participantes. Além disso, a alimentação contribui para manter os níveis de energia e concentração durante os eventos.

A oferta de lanches de qualidade reflete diretamente na imagem do município e no atendimento aos cidadãos, garantindo que os participantes de eventos recebam alimentos frescos, saborosos e de boa qualidade é uma maneira de valorizar as ações promovidas pelo município. Isso demonstra o comprometimento com a excelência na organização e execução de eventos, criando uma percepção positiva entre os cidadãos e demais envolvidos.

Assim, simplificando a logística de alimentação durante os eventos, evitando a necessidade de os participantes se deslocarem para fora do local para se alimentar.

A aquisição de lanches por meio de contratação formal de fornecedores especializados assegura que os produtos sejam entregues no local e no horário estipulado, com qualidade garantida, sem que os organizadores precisem se preocupar com a compra, preparação e distribuição dos itens. Essa organização contribui para a eficiência e fluidez do evento.

4. DESCRIÇÃO E QUANTIDADE

Item	Quant	Unid.	Descrição	Preço Unit.	Total
01	500	UND	AMARRA MARIDO MACIO POR DENTRO, COBERTO POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE PRETO OU DOCE DE LEITE, CONTENDO 05 A 06CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)		
02	300	KG	BISCOITO CASEIRO DE MASSA CROCANTE E SABOROSA, COBERTURA DE CHOCOLATE OU GLACÊ OU DOCE DE LEITE, CONTENDO DE 05 A 06CM DE DIÂMETRO E 15 A 25 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		

03	1000	UND	BOLINHA DE QUEIJO , CROCANTE POR FORA, RECHEADO COM QUEIJO DERRETIDO E TEMPERADO, CONTENDO DE 03 A 04CM DE DIÂMETRO E DE 15 A 20 GRAMAS POR UNIDADE. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DO DIA DA ENTREGA, SENDO FORNECIDO DE FORMA QUE O PRODUTO ESTEJA CONSERVADO.		
04	150	KG	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO , APROXIMADAMENTE 2.600KG, MEDINDO 26X40CM, FABRICADO NO DIA E ENTREGUE 01 HORA ANTES DO CONSUMO.		
05	150	KG	BOLO RECHEADO DE MASSA MACIA, FOFA, MACIA E ÚMIDA, COM CAMADAS DE DIFERENTES RECHEIOS CREMOSOS E FRUTAS, PODENDO VARIAR ENTRE: BRIGADEIRO, GANACHE, FRUTAS, 04 LEITES, NOZES, OVO MALTINE, ENTRE OUTRAS OPÇÕES QUE FICARÁ PARA A ESCOLHA DO SOLICITANTE DO PRODUTO. BOLO RETANGULAR, CONTENDO DE 20 A 30CM DE DIÂMETRO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS.		
06	150	KG	BOLO SALGADO PREPARADO COM UMA MASSA SALGADA, GERALMENTE À BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS E QUEIJO, E PODE SER RECHEADO COM INGREDIENTES COMO FRANGO DESFIADO, CARNE MOÍDA, PRESUNTO, QUEIJO, RICOTA, LEGUMES/VEGETAIS E PRESUNTO. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO). DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS.		
07	150	KG	BOLO SIMPLES DE VARIADOS SABORES, MASSA: BAUNILHA OU CHOCOLATE. COBERTURAS: GLACÊ DE CHOCOLATE, CHANTILLY, DOCE DE LEITE, BRIGADEIRO. BOLO REDONDO DE 20 A 25CM DE DIÂMETRO E QUADRADO DE 25 A 30CM DE DIÂMETRO. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO). DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA DANOS.		
08	130	KG	BOLO TIPO ROCAMBOLE DE MASSA FINA E FOFA, RECHEADO COM CREMES, DOCES OU FRUTAS, ENROLADO DE MANEIRA COMPACTA FORMANDO UM CILINDRO, COBERTO COM GLACÊ, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO OU OUTRA COBERTURA CONFORME PEDIDO DO SOLICITANTE. DEVERÁ POSSUIR 10CM DE LARGURA E DE 20 A 25CM DE COMPRIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO DO BOLO CONTRA		

			DANOS.		
09	200	KG	BOLO TOALHA FELPUDA COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO CREMOSO COM FLOCOS DE COCO, APROXIMADAMENTE 2.400KG, MEDINDO 26X40CM, FABRICADO NO DIA E ENTREGUE 01 HORA ANTES DO CONSUMO.		
10	200	UND	CANJICA DOCE NO POTE FEITA A PARTIR DE MILHO BRANCO COZIDO COM LEITE CONDENSADO, LEITE DE COCO, AÇÚCAR E OUTRAS ESPECIARIAS, TEXTURA CREMOSA E SABOR DOCE. POTE DEVERÁ CONTER DE 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO E DEVERÁ SER DE 200 A 250ML. FORNECIDA EM POTES DE PLÁSTICO EM BOM ESTADO E COM TAMPAS QUE GARANTAM QUE ESTEJA CONSERVADO SEM VAZAR O ALIMENTO.		
11	200	UND	CANJICA SALGADA NO POTE UTILIZANDO O MILHO BRANCO COMO BASE E INCORPORANDO INGREDIENTES SALGADOS, COMO QUEIJO, BACON, CALABRESA, CREME DE LEITE, TEMPEROS E ERVAS. POTE DEVERÁ CONTER DE 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO E DEVERÁ SER DE 200 A 250ML. FORNECIDA EM POTES DE PLÁSTICO EM BOM ESTADO E COM TAMPAS QUE GARANTAM QUE ESTEJA CONSERVADO SEM VAZAR O ALIMENTO.		
12	1000	UND	CROQUETE DE FRANGO COM CATUPIRY- TAMANHO MÉDIO DE 60G POR UNIDADE, FABRICADO DE FORMA ARTESANAL, SEM UNIDADE CONSERVANTES. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA, PRONTO PARA O CONSUMO.		
13	1000	UND	CROQUETE DE PIZZA- TAMANHO MÉDIO DE 60G POR UNIDADE, FABRICADO DE FORMA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES. DEVE SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA, PRONTO PARA O CONSUMO.		
14	150	KG	CUCA ALEMÃ DE MASSA MACIA E DOCE COM COBERTURA CROCANTE DE MANTEIGA E AÇÚCAR, CONTENDO DE 600 A 800 GRAMAS E DE 20 A 25CM POR UNIDADE.		
15	150	KG	CUCA RECHEADA COM CAMADA GENEROSA DE RECHEIO ENTRE A MASSA MACIA E A COBERTURA CROCANTE, SABORES: CHOCOLATE, CREMES, FRUTAS, MISTURA DE QUEIJOS E DOCE DE LEITE. CONTENDO DE 20 A 25CM EM FORMATO RETANGULAR, CM 700 A 900 GRAMAS POR UNIDADE (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		

16	1000	UND	DOCINHO DE BEIJINHO 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO, COCO RALADO AO REDOR E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.		
17	1000	UND	DOCINHO DE BRIGADEIRO 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO, GRANULADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.		
18	800	UND	DOCINHO DE NOZES COM NOZES TRITURADAS, LEITE CONDENSADO E AÇÚCAR 2,5 A 03 CM DE DIÂMETRO QUANDO ENROLADO E DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.		
19	500	UND	DOCINHO OLHO DE SOGRA FEITO COM UMA MISTURA DE DOCE DE LEITE, LEITE CONDENSADO E COCO, ENVOLTO POR UMA CAMADA DE AMEIXA SECA. CONTENDO CERCA DE 03 A 04 CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM FORMINHAS DE BRIGADEIRO. ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA.		
20	1000	UND	ESFIRRA ASSADA DE CARNE MASSA FINA E MACIA, QUE ENVOLVE UM RECHEIO SABOROSO E SUCULENTO, TEMPERADOA COM ESPECIARIAS E ERVAS. FEITA COM PATINHO MOÍDO E TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS. CONTENDO DE 08 A 10 CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE.		
21	1000	UND	ESFIRRA ASSADA DE FRANGO MASSA FINA E MACIA, QUE ENVOLVE UM RECHEIO SABOROSO E SUCULENTO, TEMPERADOA COM ESPECIARIAS E ERVAS. FEITA COM PEITO DE FRANGO DESFIADO E TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS. CONTENDO DE 08 A 10 CM DE DIÂMETRO E APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS POR UNIDADE.		
22	250	KG	GROSTOLI DE MASSA LEVE E CROCANTE, CORTADO EM TIRAS FINAS E FRITOS ATÉ DOURAR. POLVILHADO COM AÇÚCAR E CANELA QUANDO DOCE OU SEM POLVILHAR. CONTENDO DE 05 A 07CM DE COMPRIMENTO E 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE. (FEITO NO DIA DA ENTREGA). (OS SABORES FICAM A CARGO		

			DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
23	1000	UND	MINI CACHORRO QUENTE COM MOLHO DE TOMATE CONSISTE, SALSICHA PICADA EM PEQUENOS PEDAÇOS, COM BATATA PALHA, CONTENDO DE 07 A 08CM DE COMPRIMENTO E 30 A 50 GRAMAS POR UNIDADE. (DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM EMBALAGEM FIRME PARA PROTEÇÃO CONTRA DANOS).		
24	1000	UND	MINI CHURROS CROCANTES POR FORA E MACIOS POR DENTRO. RECHEADOS COM DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU OUTROS RECHEIOS DOCES, E PODEM SER POLVILHADOS COM AÇÚCAR E CANELA. DE 05 A 07CM DE COMPRIMENTO E CONTENDO 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE. DEVEM SER FRITOS 01 HORA ANTES DA ENTREGA. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
25	2000	UND	MINI COXINHA COM RECHEIO CREMOSO DE FRANGO DESFIADO OU CARNE MOÍDA DE PATINHO, DE 04 A 05CM DE COMPRIMENTO, CONTENDO DE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. DEVERÁ SER FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
26	1000	UND	MINI CROISSANT DE MASSA FOLHADA , LEVE E CROCANTE, RECHEIOS: CHOCOLATE, QUEIJO, PRESUNTO. CONTENDO DE 04 A 05CM DE DIÂMETRO E 15 A 25 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
27	800	UND	MINI CUPCAKE DE MASSA DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, DECORADOS COM GLACÊ, OU CREME, COM APROXIMADAMENTE 04 A 05CM DE DIÂMETRO, MACIO, FEITO NO DIA DA ENTREGA. CONTENDO 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)		
28	800	UND	MINI DONUTS MACIOS POR DENTRO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, AÇÚCAR OU GLACÊ, COM APROXIMADAMENTE 04 A 05CM DE DIÂMETRO, CONTENDO DE 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO)		
29	1000	UND	MINI EMPADINHA SALGADA , MASSA CROCANTE E RECHEIO VARIANDO ENTRE: FRANGO, CARNE E QUEIJO. DE 04 A 05 DE DIÂMETRO E 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		

30	1000	UND	MINI PÃO DE QUEIJO DE POLVINHO E QUEIJO, MACIO, COM APROXIMADAMENTE 03 A 04CM DE DIÂMETRO E 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE.		
31	1000	UND	MINI-PIZZA TAMANHO APROXIMADO DE 7 CM DE DIÂMETRO, SABORES VARIADOS: CARNE MOÍDA, FRANGO DESFIADO, PRESUNTO E QUEIJO. PRODUTO CONTENDO DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESTA PREPARAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA O CONSUMO, SENDO ASSADO NO DIA DA ENTREGA.		
32	700	UND	MOUSSE NO POTE CREMOSO, SABORES: CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO OU MORANGO. O POTE DEVERÁ POSSUIR ENTRE 80 A 100ML E 80 A 120 GRAMA SPOR UNIDADE, (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
33	300	PCT	PALITOS SALGADOS DE MASSA FINA, TEMPERADA E CROCANTE, PALITOS ASSADOS, COM APROXIMADAMENTE 10 A 15CM DE COMPRIMENTO E 02 A 03CM DE ESPESSURA. DEVERÁ VIR EMBALADO EM SAQUINHOS PLÁSTICOS COM 150 GRAMAS, PODENDO VARIAR DE 20 A 30 PALITOS POR PACOTE.		
34	1000	UND	PASTEL BOLHA DE CARNE , TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA.		
35	1000	UND	PASTEL BOLHA DE FRANGO , TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA.		
36	1000	UND	PASTEL BOLHA DE PRESUNTO E QUEIJO , TAMANHO 8X6CM APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS, MASSA ARTESANAL, SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE, FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E FRITO 01 HORA ANTES DA ENTREGA.		
37	180	KG	PÉ DE MOLEQUE DE AMENDOIM TORRADO DE CARAMELO DE AÇÚCAR, SENDO CROCANTE E DOCE. EM PEQUENOS PEDAÇOS, CONTENDO DE 03 A 04CM DE LARGURA E 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE.		
38	1000	UND	PICOLÉ DE CREME NOS SABORES: DOCE DE LEITE, CHOCOLATE, MORANGO, BAUNILHA, ENTRE OUTROS. COM APROXIMADAMENTE 50 A 80 GRAMAS POR UNIDADE E DE 10 A 12CM DE COMPRIMENTO (PICOLÉ TIPO PALITO).		

			EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.		
39	1000	UND	PICOLÉS TROPICAIS (ÁGUA) NOS SABORES: TUTTI FRUTI, MARACUJÁ, ABACAXI, CHICLETE E UVA. (PICOLÉ TIPO PALITO) COM APROXIMADAMENTE 50 A 60 GRAMAS POR UNIDADE E 10 A 12CM DE COMPRIMENTO. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE.		
40	200	KG	PINHÃO (SEMENTE DE ARAUCÁRIA) EM BOM ESTADO DE CONSUMAÇÃO, PRODUTO FRESCO, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM LESÕES, MANCHAS, RUPTURAS OU SUJIDADES. DEVERÁ VIR EMBALADO EM PACOTES DE 01KG.		
41	1000		RISOLE DE CARNE (PATINHO MOÍDO) COM TEMPEROS, MASSA FINA E CROCANTE, FRITO, MEDINDO DE 05 A 06CM NO FORMATO MEIA LUA, TENDO DE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE		
42	1000	UND	RISOLE DE FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS, MASSA FINA E CROCANTE, FRITO, MEDINDO DE 05 A 06CM NO FORMATO MEIA LUA, TENDO DE 25 A 30 GRAMAS POR UNIDADE		
43	700	UND	SANDUÍCHE DE FRANGO FEITO COM PATÊ CREMOSO DE FRANGO DESFIADO, SENDO FEITO COM MAIONESE, CREME DE LEITE E TEMPEROS. DEVERÁ TER CERCA DE 02 A 03CM DE ALTURA E APROXIMADAMENTE 60 A 80 GRAMAS POR UNIDADE, COM CORTE EM TRIÂNGULO E EMBALADO EM SUA BASE POR UM GUARDANAPO, O PATÊ DEVERÁ SER FEITO NO MESMO DIA DA ENTREGA PARA SUA CONSERVAÇÃO. O PÃO DEVERÁ SER O DE FORMA FATIADO		
44	700	UND	SANDUÍCHE NATURAL COM PÃO DE FORMA FATIADO, RECHEIO: PRESUNTO OU PEITO DE PERU, QUEIJO TOMATE E ALFACE). DEVERÁ TER CERCA DE 02 A 03CM DE ALTURA E APROXIMADAMENTE 60 A 80 GRAMAS POR UNIDADE, COM CORTE EM TRIÂNGULO E EMBALADO EM SUA BASE POR UM GUARDANAPO.		
45	200	KG	SONHO DE MASSA LEVE E FOFA, RECHEADO COM CREME DE BAUNILHA OU DOCE DE LEITE E COBERTO POR AÇÚCAR CRISTAL, FRITO ATÉ FICAR DOURADO E CROCANTE. CADA UNIDADE DEVERÁ CONTER DE 05 A 07CM DE DIÂMETRO E 40 A 60 GRAMAS POR UNIDADE. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
46	200	UND	SORVETE DE POTE DE 02 LITROS, COM BASE DE CREME DE LEITE, LEITE CONDENSADO E AÇÚCAR. SABORES: CHOCOLATE, MORANGO, BAUNILHA, UVA, DOCE DE LEITE, CHOCOLATE E MENTA, AMENDOIM, ENTRE OUTROS SABORES.		

			(OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
47	500	UND	SORVETE TIPO MORENINHA COM COBERTURA CROCANTE DE CHOCOLATE PRETO, SERVIDO EM CASQUINHA. SABORES: MORANGO, CHOCOLATE OU CREME. DEVERÁ VIR EMBALADO ACOMPANHADO DE COLHER PLÁSTICA OU DE MADEIRA. OS SABORES PODEM SER VARIADOS NA ENTREGA. CADA CASQUINHA DEVERÁ CONTER DE 100 A 120 GRAMAS POR UNIDADE.		
48	500	UND	TORTA DE BOLACHA SERVIDA EM POTES DE 200 A 250ML, CONTENDO 200 A 250 GRAMAS DO PRODUTO. FEITA POR CAMADAS DE BOLACHA (TIPO MARIA) EMBEBIDAS EM LEITE OU CAFÉ, INTERCALADAS COM UM RECHEIO CREMOSO DE LEITE CONDENSADO COM BAUNILHA.		
49	150	KG	TORTA FRIA SALGADA FEITA EM CAMADAS DE PÃO DE FORMA FATIADO E RECHEIO CREMOSO DE FRANGO DESFIADO COM PRESUNTO, QUEIJO, LEGUMES, MAIONESE, CENOURA, MILHO, ERVILHA, CREME DE RICOTA E TEMPEROS E ESPECIARIAS. COM COMPRIMENTO DE 40 A 50CM EM FORMA RETANGULAR. DEVERÁ SEM ENTREGUE EM FORMA QUE MANTENHA SUA ESTRUTURA. FEITA NO MESMO DIA DA ENTREGA PARA FICAR CONSERVADO E EM ESTADO DE CONSUMO.		

União do Oeste, 20 de março de 2025.