DOCUMENTAÇÃO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

ÓRGÃO: MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE
SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO.
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: IVAN CARLOS GIROTTO
E-mail: admeducacao@uniaodooeste.sc.gov.br
Telefone: (49) 3348-1225
OBJETO: AQUISIÇÃO DE LANCHES DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS EVENTOS, REUNIÕES, CAPACITAÇÕES E DEMAIS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS PROMOVIDAS PELAS SECRETARIAS MUNICIPAIS E PELO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE UNIÃO DO OESTE/SC.
DESCRIÇÃO: A presente contratação tem por objeto a aquisição de lanches variados, devidamente preparados, acondicionados e prontos para consumo, destinados ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, ações educativas e demais atividades institucionais realizadas pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde do Município de União do Oeste/SC, conforme quantidades, especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
JUSTIFICATIVA: A aquisição de lanches faz-se necessária para garantir o adequado suporte às atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais e pelo Fundo Municipal de Saúde, as quais frequentemente envolvem a participação de servidores, usuários dos serviços públicos, profissionais da saúde, palestrantes e demais colaboradores. Tais eventos, reuniões, capacitações e ações educativas possuem, em muitos casos, duração prolongada, tornando indispensável a oferta de alimentação simples, a fim de assegurar o bem-estar dos participantes, a continuidade das atividades e o bom desempenho das ações planejadas pela Administração Pública. Além disso, a disponibilização de lanches contribui para a organização, eficiência e qualidade dos eventos realizados, especialmente nas ações de saúde pública e capacitação de equipes, evitando interrupções e deslocamentos desnecessários, bem como garantindo condições adequadas para a permanência dos participantes durante todo o período das atividades.

Dessa forma, a contratação pretendida atende ao interesse público, sendo necessária para o regular funcionamento das atividades administrativas e operacionais do Município de União do Oeste/SC.

DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	**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)	UND	3200
02	**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).	KG	500
03	**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	UND	2000
04	**BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO**, APROXIMADAMENTE 2.600KG, MEDINDO 26X40CM, FABRICADO NO DIA E ENTREGUE 01 HORA ANTES DO CONSUMO.	KG	200

05	**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.	KG	400
06	**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	KG	250
07	**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	KG	3250
08	**BOLO TIPO ROCAMBOLE** DE MASSA FINA E FOFA, RECHEADO COM CREMES, DOCES OU FRUTAS,	KG	250

	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	**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.	KG	250
10	**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.	UND	250
11	**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	UND	200

	EM BOM ESTADO E COM TAMPAS QUE GARANTAM QUE ESTEJA CONSERVADO SEM VAZAR O ALIMENTO.		
12	**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.	UND	2500
13	**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	UND	2200
14	**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	KG	200
15	**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).	KG	150
16	**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	UND	2000

	FRESCO, LONGE DA LUZ DIRETA E DO CALOR, PARA EVITAR QUE ELE DERRETA		
17	**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.	UND	2000
18	**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.	UND	3000
19	**DOCINHO CAJUZINHO** COM AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, LEITE CONDENSADO E ENVOLTO EM 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.	UND	1000
19	**DOCINHO CASADINHO** UNIÃO DE BRIGADEIRO BRANCO E ESCURO, CARACTERIZADO PELA SUA TEXTURA MACIA E ENVOLTO EM ACÇUCAR DE CONFEITERO. 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.	UND	1000

20	**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	UND	2500
21	**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	UND	4000
22	**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	UND	4000
23	**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	KG	250

	UNIDADE. (FEITO NO DIA DA ENTREGA). (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
24	**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).	UND	4000
25	**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).	UND	4000
26	**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).	UND	4000
27	**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	UND	3500

	SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
28	**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)	UND	2000
29	**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)	UND	3500
30	**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).	UND	3500
31	**MINI PÃO DE QUEIJO** DE POLVINHO E QUEIJO, MACIO, COM APROXIMADAMENTE 03 A 04CM DE DIÂMETRO E 10 A 15 GRAMAS POR UNIDADE.	UND	4000
32	**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	UND	5000

	PARA O CONSUMO, SENDO ASSADO NO DIA DA ENTREGA.		
33	**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).	UND	1500
34	**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.	PCT	600
35	**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.	UND	3500
36	**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	UND	3500
37	**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	UND	2000

38	**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.	KG	200
39	**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.	UND	1500
40	**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.	UND	1000
41	**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	KG	300
42	**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	UND	2500
43	**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	UND	2500

44	**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	UND	1500
45	**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	UND	1500
46	**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).	KG	300
47	**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	UND	250

	MENTA, AMENDOIM, ENTRE OUTROS SABORES. (OS SABORES FICAM A CARGO DO SOLICITANTE DO PEDIDO).		
48	**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	UND	600
49	**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.	UND	500
50	**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.	KG	150

União do Oeste/SC, 10 de fevereiro de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br
IVAN CARLOS GIROTTO
Data: 11/02/2026 07:42:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ivan Carlos Girotto

Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Turismo.