

DOCUMENTO FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Bandeirantes do Tocantins/TO, 06 de maio de 2026

Solicitamos a Vossa Excelência a autorização para aquisição de **Serviços de Lanche**, financiados com recursos da Secretaria Municipal de Administração deste Município para o exercício financeiro de 2026, conforme itens, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento ainda, as seguintes, estas de acordo com a Lei 14.133, art. 12 e Decreto 10.947/2022.

1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

Prestação de serviço especializado no fornecimento de lanche justifica-se pela necessidade de atender às demandas da Secretaria Municipal de Administração de Bandeirantes do Tocantins – TO, no que se refere à realização de reuniões, capacitações, eventos institucionais, atendimentos coletivos e demais ações administrativas.

Considerando que tais atividades frequentemente envolvem a participação de servidores públicos, e demais colaboradores, torna-se essencial a disponibilização de alimentação adequada, de modo a garantir condições dignas de permanência, acolhimento e bem-estar dos participantes, especialmente em eventos, reuniões, capacitações promovidas pela Secretaria Municipal de Administração.

Ademais, a referida prestação de serviço contribui significativamente para a eficiência, continuidade e qualidade na execução das atividades administrativas e das políticas públicas, evitando improvisações, reduzindo riscos operacionais e assegurando maior organização logística, planejamento e padronização dos serviços ofertados nos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Administração.

Ressalta-se ainda que a disponibilização de alimentação adequada demonstra o compromisso da Secretaria Municipal de Administração com a valorização dos servidores e participantes, promovendo um ambiente mais humanizado, produtivo e acolhedor, refletindo diretamente na qualidade das ações desenvolvidas e nos resultados institucionais alcançados.

Artigo 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que tange ao interesse público, eficiência, planejamento e economicidade, buscando a melhor utilização dos recursos públicos e a adequada prestação dos serviços à população.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se necessária, adequada e vantajosa para a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO:

Prestação de serviço especializado no fornecimento de lanche, de forma parcelada, incluindo preparo, acondicionamento e entrega, destinados ao atendimento de reuniões, eventos, capacitações e demais atividades promovidas pela Secretaria Municipal de Administração de Bandeirantes do Tocantins – TO.

3. QUANTIDADE A SER CONTRATADA, QUANDO COUBER, CONSIDERADA A EXPECTATIVA ANUAL DE CONSUMO:

3.1. Tabela de exemplo para definição da contratação:

Item	Descrição	Uni.	Quant. Proposta
1	Bolo caseiro em diversos sabores -sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	40
2	Bolo de chocolate - com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	40
3	Bolo de Milho - Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	25
4	Bolo Manguão - produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	30
5	Bolo de cenoura - Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	60

6	Bolo recheado e confeitado- Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	250
7	BOLO DE QUEIJO - frito.	kg	80
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango contendo 30 grama cada.	Unid.	990
9	CUPCAKE- Composto por massa fofa, recheio cremoso e cobertura decorada conforme identidade visual do evento. Deve ser entregue em embalagem individual que garanta a integridade física e higiênico-sanitária do produto, respeitando as normas de segurança alimentar vigentes.	Unid.	50
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	120
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	50
12	Pão francês- fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	180
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	Pct	150
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	80
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	60
16	Rosca Doce- Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	50
17	Salgados diversos- com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	300
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	50

4. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Não há estimativa de valor para esta contratação.

5. PRAZO DA CONTRATAÇÃO:

A vigência da contratação é de até **12 meses**, contados a partir da assinatura e publicação do contrato, sendo viável a prorrogação do contrato na forma dos **artigos 84, 105, 106, 107 e 125 da Lei nº 14.133/2021**.

6. GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA:

A presente prestação de serviços é classificada como de **alto grau de prioridade**, tendo em vista que os serviços de fornecimento de lanches são essenciais para o adequado desenvolvimento das atividades da Secretaria Municipal de Administração de Bandeirantes do Tocantins – TO.

7. INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DE OUTRO DFD PARA SUA EXECUÇÃO:

Esta contratação está vinculada à contratação de outras pastas como Fundo Municipal de Educação, Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Assistência Social.

8. NOME DA ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA:

Área requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

Jucélio Dantas de Macêdo
Secr. Municipal de Administração e planejamento
Responsável pela Demanda