

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição 00003/24 ELUA NOGUEIRA TORRES DE ANDRADE Data 21/02/2024
Descrição

coffe break para capacitação do icms ecológico

Poder PREFEITURA MUNICIPAL
Órgão SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE
Setor Solicitante FM DE MEIO AMB DE SAO JOSE DO VALE DO RIO PRETO
Centro de Custo 4 Meio Ambiente
Fornecedor

Observação

coffe break para capacitação do icms ecológico

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde
		Descrição Detalhada do Produto		

1 003.069.251

SRV

2

Coffe Break para 75 (setenta e cinco) pessoas contendo: Café; Leite; no mínimo 2 sabores de sucos naturais; no mínimo 4 tipos de salgados fritos (podendo variar entre os sabores risole de carne, coxinha de frango, enroladinho de queijo com presunto, enroladinho de salsicha, camarão, bacalhau e palmito) ; no mínimo 3 tipos de bolos doces (podendo variar entre os sabores cenoura com cobertura de chocolate, laranja, broa de fubá e bolo de alpim com coco); Sanduíches natural pequenos com queijos variados, presunto, salame e salada; 3 tipos de Frutas; no mínimo 1 tipo de Biscoito; no mínimo 2 tipos de Refrigerante; requeijão; pão francês; Pães de queijo; pastinhas e Água.
Não inclui ornamentação na festa.
Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo. O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.
Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.
O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Incluído talheres, copos, toalhas e louças em geral.

Secretário





MUNICIPIO SÃO JOSE DO VALE DO RIO PRETO
RUA PROFESSORA MARIA EMÍLIA ESTEVES, Nº 691 - CENTRO
SJVRP/RJ - CEP: 25780-000
FONE (24) 2224-7404



CÓDIGO DE ACESSO
9D1977A9FC0649959429B8D16256C2E3

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://sjyriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/9D1977A9FC0649959429B8D16256C2E3>