

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição 00019/24 APARECIDA DE FÁTIMA ESTEVES Data 19/04/2024
Descrição

SOLICITAÇÃO PARA SER USADA NO SCFV

Poder Fundos Municipais
Órgão FUNDO MUNIC.DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Setor Solicitante FM DE ASSIST SOC SAO JOSE DO VALE DO RIO PRETO
Centro de Custo 2 FUNDO MUNICIPAL ASSISTENCIA SOCIAL
Fornecedor

Observação

EVENTO PARA AS SENHORAS DO SERVIÇO DE CONVIVENCIA E FORTALECIMENTO DE VINCULOS DO CRAS

| Item | Cód. Produto | Descrição do Produto | Unidade | Qtde | \$ Unit | Valor |
|------|--------------|---|---------|------|---------|-------|
| 1 | 003.069.257 | Locação de espaço tipo salão para evento para servir almoço para 80 (oitenta) pessoas contendo: arroz, farofa, vinagrete, malonesse e carnes assadas, tipo churrasco com: Alcatra, Contra Filé, Asa de Frango, Contra Coxa de Frango, Picanha Suína, Coração de Frango, Cupim. Bebida: refrigerante, refrigerante zero açúcar e suco de laranja e/ou maracujá e/ou uva, água. Ornamentação de uma mesa central retangular ou redonda, com 2 vasos de flores do campo, painel alusivo ao dia das mães, bolo temático com massa de trigo com dois recheios (doce de leite com ameixa e recheio de abacaxi), mais 10 mesas com 8 cadeiras. A empresa deverá dispor de mesas, cadeiras, toalhas de mesa, talheres de metal, pratos de vidro e copos vidro. 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 inososo. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais | UN | 1 | 0,00 | 0,00 |

Valor Total : 0,00

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

E29A2F8DD87344A6A4076AC355117ED7

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://sjvriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/E29A2F8DD87344A6A4076AC355117ED7>