

Solicitação de Materiais / Serviços

| | | |
|-------------------|--|------------|
| Requisição | | Data |
| 00049/24 | APARECIDA DE FÁTIMA ESTEVES | 20/09/2024 |
| Descrição | SOLICITA ALMOÇO PARA O 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 | SOLICITA ALMOÇO PARA O DIA DAS CRIANÇAS DO SCFV | |
|------------|---|--|

| Item | Cód. Produto | Descrição do Produto | Unidade | Qtde | \$ Unit | Valor |
|------|--------------|---|---------|------|---------|-------|
| 1 | 003.045.086 | Almoço para servir 150 (cento e cinquenta) pessoas, contendo: arroz, farofa com: farinha, bacon, cebola e alho, malonese com batata, cenoura e azeitona; e carnes tipo churrasco com: Contra Filé, Asa de Frango, Contra Coxa de Frango, Picanha Suína, Linguiça. Bebida: refrigerante, refrigerante zero açúcar e suco de laranja e/ou maracujá e/ou uva, água. 400 Pícolés sabor: mini sala, chocolate, morango e uva. Gelatina sabor: morango, uva e tutti frutti. Caixas de bombom para 100 crianças; 10 pacotes de jujubas; 10 pacotes suspiro; 10 pacotes de marshmallow; Bolo de chocolate com 3 camadas de rechelo de brigadeiro para 150 pessoas; 350 copos plásticos de aproximadamente 200ml; 200 pratos plásticos grandes de aproximadamente 21cm; 200 pratinhos plásticos pequenos para sobremesa de aproximadamente 15cm; 5 pacotes de guardanapo contendo 50 unid. cada; 200 colheres descartáveis de plástico de aproximadamente 12,5 cm de comprimento; 200 garfos descartáveis de plástico grandes para refeição, medindo aproximadamente altura: 17cm, largura: 2,5cm e comprimento: 2,3cm. 40 toalhas brancas quadradas de aproximadamente 1,40m x 1,40m em tecido Oxford. 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 almento 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. | SRV | 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

3898674E58F5466CB2C798C8EB552809

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/3898674E58F5466CB2C798C8EB552809>