

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição		Data
00060/25	CLEUSA DA COSTA FURTADO	11/06/2025
Descrição	contratação de empresa especializada na confecção e fornecimento de comidas típicas de Festa Junina	
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

A ação está vinculada ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários e à valorização da cultura popular, conforme diretrizes da Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e da Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais. O fornecimento de comidas típicas é essencial para a promoção da vivência coletiva e da participação das famílias atendidas pelos serviços do CREAS, contribuindo para a efetivação dos direitos socioassistenciais e para a valorização da identidade cultural.

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde
		Descrição Detalhada do Produto		
1	003.068.004	COMIDAS TÍPICAS DE FESTA JUNINA Comidas típicas de festa junina para 200 (duzentas) pessoas. Cachorro quente, doce de abóbora, paçoquinha, caldo verde, caldo de ervilha, canjiquinha salgada, chocolate quente, mingau de milho, cuscuz com leite condensado, bolo de mandioca, bolo de milho, pé de moleque, pé de moça, cocada, 2 tipos de refrigerante (comum e zero), 2 tipos de suco, canjica e maçã do amor. 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.	UN	1

Secretário