

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição		Data
00129/26	CLEUSA DA COSTA FURTADO	20/01/2026
Descrição	Fornecimento de prestação de serviço de buffe	
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 contratação do serviço de buffet justifica-se pela necessidade de garantir adequada infraestrutura alimentar durante a realização de eventos, encontros, oficinas, atividades socioeducativas e comemorativas desenvolvidas pela Secretaria da Família, Assistência Social, Cidadania e Habitação. Tais atividades possuem caráter continuado e estratégico, voltadas à promoção da convivência comunitária, fortalecimento de vínculos familiares e sociais, valorização da pessoa idosa, crianças, adolescentes e demais usuários da política de assistência social.

A ausência da contratação poderá comprometer a qualidade, a organização e a efetividade das ações planejadas, impactando diretamente o atendimento aos usuários e o cumprimento dos objetivos institucionais da política pública.

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde
		Descrição Detalhada do Produto		
1	003.097.010	Buffet simples com fornecimento de alimentos, mão de obra e materiais para 100 pessoas. (balle da terceira idade) 1. Alimentação • Salgados variados (mínimo 6 tipos): Coxinha, risole, bolinha de queijo, esfiha, pastel assado, empada. Quantidade estimada: 10 unidades por pessoa (total aproximado: 1.000 unidades) • Sanduíche simples: Pão francês ou pão de forma com presunto e queijo. Quantidade: 1 unidade por pessoa • Bolo simples (sabores variados): Chocolate, milho ou laranja. Quantidade: aproximadamente 10 kg (em fatias) • Frutas fatiadas ou porcionadas: Banana, maçã, melancia ou laranja. Quantidade: suficiente para 100 pessoas 2. Bebidas • Refrigerante (normal e zero): Quantidade: 20 litros • Suco natural ou concentrado (sabores variados): Quantidade: 20 litros • Água mineral sem gás: Quantidade: 20 litros 3. Mão de obra • Equipe mínima: 01 coordenador ou responsável técnico e 02 garçons ou auxiliares de serviço. 4. Materiais e utensílios • Copos descartáveis • Guardanapos de papel • Pratos descartáveis • Talheres descartáveis • Toalhas para mesas (quando necessário) • Recipientes térmicos ou bandejas para serviço 5. Serviços inclusos • Transporte dos alimentos até o local do evento • Organização e reposição do buffet durante o evento • Higienização e organização do espaço ao final do serviço • Atendimento durante todo o período do evento	UN	3
2	003.097.011	Buffet de café da manhã de baixo custo para 20 pessoas (OFICINA) 1. Alimentação - Pão francês ou pão de forma: 2 unidades por pessoa (total: 40 unidades) - Bolo simples (2 sabores variados): Milho, fubá ou laranja- Quantidade aproximada: 2 kg (em fatias) - Biscoito simples (cream cracker ou maisena): 2 pacotes de 400 g - Margarina ou manteiga: 500 g - banana e mamão já em pedaços, suficientes para 20 pessoas. 2. Bebidas	UN	5

Solicitação de Materiais / Serviços

- Café preto: 3 litros
- Leite: 3 litros
- Suco Concentrado ou natural: 2L sabor variado.

3. Materiais e utensílios

- Copos descartáveis
- Guardanapos de papel
- Pratos descartáveis
- Talheres descartáveis (quando necessário)
- Açúcar e adoçante

4. Serviços Inclusos

- Preparo e fornecimento dos alimentos
- Transporte até o local do evento
- Organização simples da mesa
- Reposição básica durante o período do serviço
- Higienização e organização do espaço ao final do serviço

3 003.097.012 Buffet destinado a crianças e adolescentes (RETORNO DO SCFV – CRIANÇAS)

UN

2

1. Cascata de Cheddar

- 01 (uma) cascata de cheddar quente, com equipamento próprio;
- Quantidade mínima de cheddar:
- 4 kg de queijo tipo cheddar, apropriado para uso em cascata, garantindo fluxo contínuo durante todo o evento;
- O cheddar deverá permanecer aquecido e em condições adequadas para consumo durante todo o período de atendimento.

2. Itens para consumo

2.1 Mini Hambúrguer

- Quantidade: 150 (cento e vinte) unidades de mini hambúrguer, considerando média de 2 a 3 unidades por participante;
- Composição:
- Pão tipo mini;
- Hambúrguer bovino ou de frango (mínimo de 30 g cada);
- Preparado assado ou grelhado, próprio para consumo infantil;
- Aptos para acompanhamento com cheddar da cascata.

2.2 Mini Cachorro-Quente

- Quantidade: 100 (cem) unidades de mini cachorro-quente;
- Composição:
- Pão tipo mini;
- Salsicha de boa qualidade (mínimo de 25 g cada);
- Aptos para acompanhamento com cheddar da cascata.

2.3 Batata Frita

- Quantidade mínima: 10 kg de batata frita pronta, considerando média de 200g por participante;
- Preparada no local ou entregue pronta, quente, crocante e em condições adequadas para consumo;
- Servida em porções individuais ou sistema de reposição contínua.

3. Mão de obra, utensílios e estrutura

- Inclusão de equipe mínima necessária para preparo, reposição e atendimento contínuo;
- Fornecimento de:
- Pratos ou recipientes descartáveis;
- Guardanapos;
- Pegadores e utensílios adequados para a cascata e alimentos;
- Responsabilidade pela organização e limpeza do espaço utilizado para o serviço.

4. Condições sanitárias

- Todos os alimentos deverão ser preparados, armazenados e servidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, observando as boas práticas de manipulação de alimentos.

4 003.097.013 Buffet de café da tarde para 100 pessoas (RETORNO DAS MULHERES)

UN

1

1. Itens alimentícios

- Empadinhas de frango: 300 (trezentas) unidades de empadinhas de frango, confeccionadas com massa assada à base de farinha de trigo e gordura vegetal ou manteiga, recheadas com frango desfiado, temperado e cozido, próprias para consumo humano, de tamanho padrão, assadas, com boa aparência, aroma e sabor característicos, prontas para consumo, isentas de qualquer alteração que comprometa a qualidade.
- Acondicionadas em embalagens adequadas, limpas e seguras, preservando as condições higiênico-sanitárias exigidas.

Solicitação de Materiais / Serviços

2.Rocambole: 10 (dez) unidades de rocambole, cada unidade com comprimento aproximado de 35 cm, preparados com massa doce e recheio de doce de leite próprio para consumo humano, com boa aparência, textura macia e sabor característico, prontos para consumo. Acondicionados em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento.

3.Suco: 25 (vinte e cinco) litros de suco, de sabores variados, preparados a partir de polpa ou concentrado próprio para consumo humano, dentro do prazo de validade, acondicionados em recipientes adequados e entregues em temperatura refrigerada (gelados), próprios para consumo imediato.

4.Refrigerante: 25 (vinte e cinco) litros de refrigerante, de sabores variados, provenientes de fabricantes devidamente regularizados, dentro do prazo de validade, devidamente lacrados, acondicionados em embalagens apropriadas e entregues em temperatura refrigerada (gelados), próprios para consumo imediato.

5.Café: 10 (dez) litros de café, preparado a partir de pó de café de boa qualidade, próprio para consumo humano, fresco, com sabor e aroma característicos, acondicionado em garrafas térmicas, mantendo-se aquecido e próprio para consumo no momento da distribuição.

6.Leite: 5 (cinco) litros de leite integral, próprio para consumo humano, dentro do prazo de validade, acondicionado em embalagem adequada, entregue refrigerado, destinado ao consumo junto ao café.

7.Pão a metro - 10 (dez) unidades de pão a metro, cada unidade medindo 1 (um) metro de comprimento, preparados com pão macio e fresco, recheados com alface, tomate, maionese, queijo e presunto, todos próprios para consumo humano, devidamente higienizados e manipulados conforme normas sanitárias vigentes.

- Prontos para consumo, acondicionados em embalagem adequada, limpa e protegida, garantindo a integridade, qualidade e segurança alimentar até o momento do consumo.

8.Pão de queijo - 300 (trezentos) unidades de pão de queijo, produzidos à base de polvilho, queijo, ovos e demais ingredientes alimentícios, assados, de tamanho padrão, com boa textura e sabor característico, isentos de odores ou sabores estranhos, prontos para consumo, acondicionados de forma a preservar as condições higiênico-sanitárias.

2. Mão de obra - Disponibilização de equipe mínima composta por:

-01 (um) garçons/atendentes, devidamente uniformizados, para organização, reposição dos alimentos, atendimento aos participantes e apoio geral durante todo o período do evento;
-Toda a equipe deverá observar as normas de higiene pessoal e manipulação de alimentos, utilizando equipamentos de proteção individual quando necessário.

3. Utensílios

- Fornecimento de todos os utensílios necessários para o adequado serviço do buffet, incluindo, no mínimo:

- Bandejas para disposição dos alimentos;
- Pegadores e colheres apropriadas;
- Facas adequadas para corte e porcionamento dos pães a metro e rocamboles;
- Garrafas térmicas para café;
- Jarras ou recipientes térmicos para sucos e refrigerantes;
- Pratos, copos e guardanapos descartáveis em quantidade suficiente para atender o público estimado;

Todos os utensílios deverão estar limpos, higienizados e em perfeitas condições de uso.

4. Estrutura

- Montagem e desmontagem da estrutura necessária à execução do serviço, incluindo:
- Toalhas de mesa limpas e adequadas;
- Organização do espaço antes, durante e após o evento, com responsabilidade pela limpeza do local utilizado para o serviço de buffet.

5. Condições sanitárias

- Todos os alimentos deverão ser preparados, armazenados, transportados e servidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos.

5 003.097.014 Buffet para 100 pessoas (DIA INTERNACIONAL DA MULHER)

UN

1

- Itens alimentícios:

- Bolo - 6 (seis) bolos, com peso aproximado de 2 kg cada, totalizando cerca de 12 kg, de bolo de sabor chocolate. Preparados com ingredientes próprios para consumo humano, com boa aparência, textura macia, aroma e sabor característicos, isentos de qualquer alteração que comprometa a qualidade. Prontos para consumo, acondicionados em embalagens adequadas, limpas e seguras, preservando as condições higiênico-sanitárias.

Solicitação de Materiais / Serviços

- **Sorvete:** 10 (dez) litros de sorvete, de sabor creme, próprio para consumo humano, dentro do prazo de validade, com boa textura e sabor característicos. Acondicionado em recipientes adequados, mantido sob refrigeração adequada até o momento do consumo.
 - **Salgado frito:** 400 (quatrocentas) unidades de salgado frito, de sabores variados (ex.: coxinha, bolinha de queijo, risole ou similares), preparados com ingredientes próprios para consumo humano, fritos em óleo novo ou em perfeitas condições de uso. Isentos de excesso de gordura, com boa aparência, aroma e sabor característicos, prontos para consumo.
 - **Salgado assado:** 300 (trezentas) unidades de salgado assado, de sabores variados (ex.: esfiha, empada e enroladinho), preparados com massa assada, recheios próprios para consumo humano. Com boa aparência, textura adequada, sabor característico e prontos para consumo.
 - **Refrigerante normal:** 20 (vinte) litros de refrigerante normal, de sabores variados, provenientes de fabricantes devidamente regularizados, dentro do prazo de validade, devidamente lacrados. Entregues em temperatura refrigerada (gelados), próprios para consumo imediato.
 - **Refrigerante zero:** 20 (vinte) litros de refrigerante zero açúcar, de sabores variados, provenientes de fabricantes devidamente regularizados, dentro do prazo de validade, devidamente lacrados. Entregues em temperatura refrigerada (gelados), próprios para consumo imediato.
 - **Suco:** 25 (vinte e cinco) litros de suco, de sabores variados, preparados a partir de polpa ou concentrado próprio para consumo humano, dentro do prazo de validade, acondicionados em recipientes adequados e entregues em temperatura refrigerada (gelados), próprios para consumo imediato.
 - **Mão de obra**
Disponibilização de equipe mínima composta por:
02 (dois) garçons/atendentes, devidamente uniformizados, para organização, reposição dos alimentos, atendimento aos participantes e apoio geral durante todo o período do evento;
01 (um) responsável técnico ou coordenador do serviço, encarregado da supervisão, controle da qualidade dos alimentos e cumprimento das normas sanitárias;
Toda a equipe deverá observar as normas de higiene pessoal e manipulação de alimentos, utilizando equipamentos de proteção individual quando necessário.
 - **Utensílios**
Fornecimento de todos os utensílios necessários para a adequada execução do serviço, incluindo, no mínimo:
Bandejas para disposição dos alimentos;
Pegadores, colheres e espátulas apropriadas;
Facas para corte e porcionamento dos bolos;
Recipientes térmicos e caixas isotérmicas para conservação do sorvete;
Jarras, coolers ou recipientes térmicos para os refrigerantes;
Pratos, copos, colheres descartáveis e guardanapos em quantidade suficiente para atender o público estimado;
Todos os utensílios deverão estar limpos, higienizados e em perfeitas condições de uso.
 - **Estrutura**
Montagem e desmontagem da estrutura necessária à execução do serviço, incluindo:
Mesas para apoio e distribuição dos alimentos;
Toalhas de mesa limpas e adequadas;
Freezer ou equipamento térmico adequado para manutenção do sorvete em temperatura apropriada;
Recipientes para descarte de resíduos;
Organização e limpeza do espaço antes, durante e após o evento, ficando a contratada responsável pela destinação adequada dos resíduos gerados.
 - **Condições sanitárias:**
Todos os alimentos deverão ser preparados, armazenados, transportados e servidos em estrita conformidade com as normas sanitárias vigentes, observando as boas práticas de manipulação de alimentos.
-

Secretário