

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição		Data
00021/24	ELUÁ NOGUEIRA TORRES DE ANDRADE	12/01/2024
Descrição	AQUISIÇÃO DE COFFE BREAK PARA SER UTILIZADO NO LANÇAMENTO DA LICENÇA AMBIENTAL COMUNICADA	
Poder	Fundos Municipais	
Órgão	FUNDO MUNIC.DO MEIO AMBIENTE	
Setor Solicitante	PMSJVRP-CENTRAL	
Centro de Custo	34 FMMEIOAMBIENTE	
Fornecedor		

Observação

AQUISIÇÃO DE COFFE BREAK PARA SER UTILIZADO NO LANÇAMENTO DA LICENÇA AMBIENTAL COMUNICADA

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	\$ Unit	Valor
1	003.069.241	COFFE BREAK Coffe Break para 50 (cinquenta) 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 inodoro. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.	UN	2	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
F8526D558E3345C5A81CC8D5A8E48499

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/F8526D558E3345C5A81CC8D5A8E48499>