

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição		Data
00142/26	CLEUSA DA COSTA FURTADO	12/02/2026
Descrição	Serviços a serem utilizados pelos usuarios do CREAS	
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

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde
		Descrição Detalhada do Produto		
1	003.045.121	coffee break completo destinado a 35 (trinta e cinco) crianças. O serviço deverá contemplar água mineral, suco e refrigerante de 3L devidamente gelados, além de bolo de chocolate com granulado, cachorro-quente com molho de carne moída e salsicha e pão, mini x-burguer e mini pizza de queijo e presunto, todos preparados de forma adequada, higienizados e prontos para o consumo imediato. Caberá à empresa contratada a responsabilidade de disponibilizar todos os materiais descartáveis necessários, como copos, pratos, guardanapos e talheres, bem como o transporte, a organização e a entrega dos alimentos e bebidas no local e horário a serem previamente definidos pela Secretaria requisitante. As bebidas deverão ser fornecidas já resfriadas, garantindo condições ideais de consumo, e os alimentos deverão atender às normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade, procedência e segurança alimentar às crianças atendidas.	SRV	1
2	003.097.015	Buffet para 50 pessoas (DIA INTERNACIONAL DA MULHER) - Itens alimentícios:  - Bolo - 3 (seis) bolos, com peso aproximado de 2 kg cada, totalizando cerca de 6 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.  - Sorvete: 5 (cinco) 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: 250 (duzentos e cinquenta) 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: 150 (cento e cinquenta) 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: 10 (dez) 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: 6 (seis) 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: 15 (quinze) 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,	SRV	1

---

**Solicitação de Materiais / Serviços**

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