

RCMS 22/1940 – SESC JATAÍ

FINALIDADE:

Serviço de buffet para compor a programação de encerramento das atividades do grupo social com idosos do Sesc Jataí a ser realizada na data de 09/12/2022.

DATA DO EVENTO: 09/12/2022

HORÁRIO: DAS 19H AS 22H

OBJETO/DESCRIÇÃO:

Serviço de buffet para compor a programação de encerramento das atividades do grupo social com idosos do Sesc Jataí a ser realizada na data de 09/12/2022 para público de 360 pessoas.

ESPECIFICAÇÃO:

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET COM COQUETEL QUE SERÁ OFERECIDO AOS INTEGRANTES DO GRUPO DE IDOSOS E AOS FAMILIARES PRESENTES NA CERIMONIA DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES 2022, CONSIDERANDO O TOTAL DE 360 PESSOAS. ÁGUA MINERAL - ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, POTÁVEL TRANSLUCIDA, SEM ADITIVOS, POTÁVEL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. SUCO NATURAL - BEBIDA EXTRAÍDA DE UMA OU MAIS FRUTAS DILUÍDA EM ÁGUA, MISTURADA COM AÇÚCAR, GELO OU ERVAS AROMÁTICAS, NOS SABORES DE LARANJA E FRUTAS VERMELHAS (SUCO PRODUZIDO COM LARANJAS FRESCAS, ESPREMIADAS PRÓXIMAS À HORA DO SERVIÇO, MISTURADO COM FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS, DILUÍDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO ULTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL, ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇÚCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇÚCAR OU APENAS COM O AÇÚCAR DAS FRUTAS UTILIZADAS) E ABACAXI COM HORTELÃ (SUCO PRODUZIDO COM ABACAXI FRESCO, SEM CASCA, TALO OU PARTE DURA, DILUÍDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO ULTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, ACRESCIDO DE FOLHAS FRESCAS DE HORTELÃ, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL, ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇÚCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇÚCAR OU APENAS COM O AÇÚCAR DO ABACAXI UTILIZADO, O SUCO DEVE SER FEITO PRÓXIMO A HORA DO SERVIÇO). MESA DE FRIOS: • QUEIJOS VARIADOS: ESTEPE, GRUYÈRE, EMMENTAL, GORGONZOLA, QUEIJO DO REINO, GOLDA, MUÇARELA DE BÚFALA. • EMBUTIDOS E DEFUMADOS: SALAMINHO, PRESUNTO PHARMA, COPA, PEITO DE PERU, LOMBO DEFUMADO, PEPPERONI. • PÃES VARIADOS. • GRISSINIS E CARTAS MÚSICAS. • TOMATE CONFITADO. • PATÊS VARIADOS: FRANGO DEFUMADO; ERVAS; SALMÃO, • ESPETINHOS CREPES AO MOLHO PESTO. • FRUTAS VARIADAS. • PALITINHO DE DUO DE MELÃO COM COPA AO VINAGRETE DE HORTELÃ; FRIOS: • QUIBE CRU COM PÃO SÍRIO; • SALADINHA TROPICAL (ALFACES, TOMATES, FRUTAS, SAL, AZEITE); • CARNE LOUCA PAULISTA (LAGARTO DESFIADO, CEBOLAS, PIMENTÕES) COM TORRADAS OU PÃES; • MINI SANDUÍCHES DE PÃO DE FORMA COM RECHEIOS DIVERSOS (TIPO SANDUÍCHE NATURAL DE 3 OU 4 ANDARES), OU OUTRAS OPÇÕES SIMILARES A COMBINAR. QUENTES: • STEAK TARTARE DE FILÉ COM CHIPS DE BATATA DOCE; • ARROZ CARRETEIRO; • DRUMMETS DE FRANGO COM BARBECUE; • FILÉ AO MOLHO ESCURO COM MINI BATATAS; • BATATAS FRITAS PALITO; OU OUTRA OPÇÃO A COMBINAR SOBREMESAS: • BANOFFE DE BANANA E CHOCOLATE; • MINI PAVÊ DE ABACAXI COM COCO • OU OUTRA OPÇÃO A COMBINAR.