



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DALVA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 17.710.096/0001-84

Rua Lauro Barbosa, 254 – Centro – Estrela Dalva – MG – CEP 36.725-000

Telefones: (32) 3464 – 1181 / 3464 – 1348 / 3464 – 1432

e-mail: licitacao@estreladalva.mg.gov.br

### MEMORIAL DESCRITIVO

#### 1. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO DO BUFFET

A **VIII Conferência Municipal de Assistência Social** é um evento de grande importância social, uma vez que o processo conferencial permite que a comunidade faça valer o seu direito de participação na construção das políticas públicas que irão nortear a oferta dos programas, projetos e serviços socioassistenciais no município. O tema da 8ª Edição será: **“20 anos do SUAS: Construção, Proteção Social e Resistência”**. Com base no tema abordado, a Conferência irá propiciar a troca de conhecimentos, experiências e discussões sobre o cenário atual da política da assistência social, nas três esferas de governo.

A contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviço em “Buffet” se faz necessária, porque o cronograma de atividades é bem extenso e deverá durar, aproximadamente, 05 (cinco) horas. Além disso, há uma expectativa de participação bastante significativa da comunidade, motivo pelo qual consideramos necessária a oferta do lanche ao final do evento.

#### 2. CARDÁPIO

##### 2.1 – Cardápio para o Lanche

- 2.1.1 1.200 unidades de Salgadinhos Diversos (coxinhas, rissoles, bolinhas de queijo, quibes, pastéis de carne e de queijo, empadinhas e quiches de alho poró);
- 2.1.2 100 unidades de mini-hamburger;
- 2.1.3 15 tabuleiros de bolo de cenoura com chocolate;
- 2.1.4 Utensílios para a mesa do Coquetel (bandejas, travessas, pratos, entre outros);
- 2.1.5 Deverão ser disponibilizados 01 (uma) cozinheira e 02 (dois) ajudantes para servirem a mesa.

#### 3. LOCAL

- 3.1 A Conferência Municipal de Assistência Social será realizada no Espaço Celita do Carmo Abreu, localizado na Rua Inácio Garcia Queiroz, nº 01, Centro, neste município e estará aberto para a empresa contratada 24 horas antes da data marcada para o evento, que acontecerá no dia **14 de maio de 2025**, no horário de 13 às 17 horas.

#### 4. SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

- 4.1. O Lanche deverá ser servido numa mesa grande, ofertado ao público na modalidade “Self Service”.
  - 4.1.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.
  - 4.1.2. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semi-elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DALVA**

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 17.710.096/0001-84

Rua Lauro Barbosa, 254 – Centro – Estrela Dalva – MG – CEP 36.725-000

Telefones: (32) 3464 – 1181 / 3464 – 1348 / 3464 – 1432

e-mail: licitacao@estreladalva.mg.gov.br

4.1.3. Os funcionários da CONTRATADA deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia do material utilizado no preparo do lanche.

4.1.4. 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.

4.1.5. Os alimentos preparados para o evento deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.

4.1.6. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas no evento.

4.1.7. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Secretaria de Administração as providências cabíveis.

### **4.2. Dos Alimentos:**

4.2.1. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

4.2.2. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente.

4.2.3. O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

4.2.4. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

4.2.5. Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

---

## **5. PESSOAL DE APOIO**

---

5.1.1. Todos devem estar correta e uniformemente vestidos, com aparência asseada.

5.1.2. Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da CONTRATADA, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano (de pano para uso próximo ao fogão).

5.1.3. Os funcionários da CONTRATADA deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela CONTRATADA.

5.1.4. A CONTRATADA deverá substituir qualquer empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DALVA**

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 17.710.096/0001-84

Rua Lauro Barbosa, 254 – Centro – Estrela Dalva – MG – CEP 36.725-000

Telefones: (32) 3464 – 1181 / 3464 – 1348 / 3464 – 1432

e-mail: licitacao@estreladalva.mg.gov.br

---

### **6. MATERIAL EQUIPAMENTO NECESSÁRIO**

---

6.1. A contratada fornecerá a quantidade de material que atenda o porte do evento para 60 pessoas: bandejas, travessas, pratos, 1 suqueira, entre outros.

---

### **7. SUSTENTABILIDADE**

---

7.1. A empresa deve demonstrar consciência sobre a importância da sustentabilidade, adotando ações que minimizem efeitos nocivos e que causem impactos ambientais negativos, tais como:

7.1.1 Origem dos alimentos:

a) Agricultura Sustentável: Priorizar fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis, como uso responsável de pesticidas, rotação de culturas e conservação do solo.

7.1.2 Gestão de resíduos:

Redução e Reciclagem: Implementar práticas para minimizar o desperdício de alimentos e embalagens. Isso pode incluir compostagem, reciclagem e doações de alimentos não utilizados.

Descarte Responsável: Garantir que os resíduos sejam descartados corretamente, seguindo as regulamentações ambientais.

7.1.3 Eficiência energética e tecnologia limpa:

a) Equipamentos Eficientes: Utilizar equipamentos de cozinha energeticamente eficientes para reduzir o consumo de energia.

b) Tecnologias Limpas: Explorar alternativas sustentáveis, como painéis solares ou sistemas de aquecimento/refrigeração eficientes.

7.1.4 Higiene e manipulação adequada:

a) Segurança Alimentar: Cumprir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar para evitar contaminação e desperdício.

b) Porcionamento Consciente: Servir porções adequadas para evitar excessos e reduzir o desperdício.

7.1.5 Conscientização e Educação:

a) Treinamento dos Funcionários: Capacitar a equipe para entender e aplicar práticas sustentáveis.

b) Comunicação com os Clientes: Informar os clientes sobre as ações sustentáveis adotadas pelo Buffet.

Estrela Dalva, 25 de abril de 2025.

**Eliane Brum Garcia Bittencourt**

Secretária Municipal de Assistência Social