



**CRONOGRAMA**  
**Dispensa de Licitação: Cotação Eletrônica**  
**NUP nº 22001.104396/2026-33**

**UNIDADE CONTRATANTE: EEFM MÁRIO HUGO CIDRACK DO VALE**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA/EXECUÇÃO**

A entrega/execução seguirá de forma INTEGRAL pela necessidade de asseio da escola.

| ITEM  | ESPECIFICAÇÕES   | UNIDADE | QUANT. | EXECUÇÃO   |
|---|--|---------|--------|------------|
| 1   | 680 - SERVIÇO DE RECEPCAO E EVENTOS - SERVIÇO DE CONTRATAÇÃO DE BUFFET - | SERVIÇO | 1      | 17/10/2026 |
| <b>DESCRIÇÃO DO SERVIÇO</b>   |  |         |        |            |
| <p><b>DESCRIÇÃO DO SERVIÇO</b></p> <p>Almoço para 60 pessoas, com fornecimento de alimentos, bebidas, mesas tipo monobloco, centro de mesa, utensílios e mão de obra;</p>   |  |         |        |            |
| <p><b>COMPOSIÇÃO DO SERVIÇO</b></p> <p>O Almoço deverá conter, no mínimo, os seguintes itens;</p> <p>1.1. Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Água mineral;</li> <li>• Suco de frutas ( 2 opções.);</li> <li>• Refrigerantes (de primeira linha).</li> </ul> <p>1.2. Alimentos sólidos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz branco;</li> <li>• Salada verde (alface, tomate, rúcula e acelga);</li> <li>• Macarrão Penne à carbonara;</li> <li>• Farofa;</li> <li>• Lagarto ao molho madeira.</li> <li>• Frango ao molho branco;</li> <li>• Salgadinhos variados (bolinha de queijo, coxinha, canudinho e pastel de carne);</li> <li>• Espetinho de frutas</li> </ul> <p>1.3. Sobremesas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse de Abacaxi;</li> <li>• Mousse de Chocolate;</li> <li>• Salada de Frutas.</li> </ul> |  |         |        |            |



#### UTENSÍLIOS E SERVIÇOS

- Pratos de cerâmica, copos de vidro (taça), talheres (garfo, faca, colher), guardanapos descartáveis de boa qualidade, biodegradáveis;
- Mesa de apoio, toalhas, conchas para pegar os alimentos, mão de obra para montagem, reposição e limpeza durante e após o serviço;
- Equipamentos necessários para a manutenção da temperatura dos alimentos (ex: garrafas térmicas, rechauds, etc.)

#### QUALIDADE E APRESENTAÇÃO

- Todos os produtos alimentícios deverão ser de primeira qualidade, frescos, e preparados de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar;
- Os alimentos deverão ser dispostos de forma organizada, limpa e visualmente atrativa.

#### DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

1. Serviço de buffet na data 17 de outubro de 2026 na Rua Hipólito Pamplona, Nº 458 - Antônio Bezerra.
2. A entrada deverá ser servida a partir das 10h e o almoço deverá ser servido às 12:30 e a sobremesa a partir das 13:30.

#### MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA

- Equipe para manutenção e reposição de elementos durante o evento;

OBS: A empresa vencedora deverá marcar um horário presencial com a Diretora da EEFM MÁRIO HUGO CIDRACK DO VALE, organizadora do evento, para ajustamento de detalhes, como definição do local, horários, logística, comes e bebes, e demais assuntos pertinentes ao evento.

OBS: A CONTRATADA DEVERÁ PROVIDENCIAR TODA LOGÍSTICA NECESSÁRIA PARA O BOM DESENVOLVIMENTO DOS TRABALHOS – TODO O PESSOAL (GARÇOM E LIMPEZA) E MATERIAL NECESSÁRIO.

**OBS: A DATA DE EXECUÇÃO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÃO, DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA UNIDADE ESCOLAR E MEDIANTE PRÉVIA COMUNICAÇÃO AO FORNECEDOR.**

Fortaleza, data de assinatura do sistema.

**Joelma Anastácio Carvalho**  
Matrícula 47902312