



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES (ETP) PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1048/2021

Área Requisitante / Técnica	Gerência de Comunicação – GECOM
Área De Apoio Administrativo	Gerência de Compras e Contratos – GCC

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO	
Integrante Requisitante/Técnico	Yasmim Hamssi Taha, matrícula 1062
Integrantes da Área de Apoio Administrativo	Henrique Pereira Soares, matrícula 975

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO	Serviço Não Continuado - SRP
-------------------------	------------------------------

1. OBJETO

1.1. O presente ETP tratará da contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de *buffet* abrangendo o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, para atendimento das demandas institucionais do Coren-SP.

1.2. Os serviços deste expediente podem ser classificados como de natureza comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais do mercado, nos termos do artigo 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520 de 2002.

1.3. O código CATSER correspondente ao objeto deste ETP é o de número 12807 - *Buffet*.

2. ANÁLISE E IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativas da Área de Negócios para a Contratação

2.1.1. O serviço solicitado visa atender aos eventos realizados pelo Coren-SP, no estado de São Paulo, em suas unidades de atendimento ou locais com os quais o Conselho estabeleça parceria, sempre que houver necessidade de oferecimento de *buffet* aos participantes.

2.1.2. A maior parte dos eventos ocorre com periodicidade anual e possui programação inteiramente elaborada pelo Coren-SP, com vistas a ampliar o alcance da atividade-fim da instituição por meio de encontros de reciclagem de conhecimentos e de debates de caráter técnico-científico ou relativos ao Código de Ética para o exercício da Enfermagem com os profissionais inscritos no Conselho.

2.2. Da opção pelo Registro de Preços

2.2.1. O uso do Sistema de Registro de Preços para a aquisição em tela está fundamentado nos incisos I e II, ambos do art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, haja vista que, pelas características e pela natureza do objeto da licitação, especialmente relacionadas a um planejamento de realização de eventos institucionais, sujeito à reprogramações, cancelamentos e outros decorrentes de questões sanitárias relacionadas à Pandemia de Covid-19, dificulta ou impossibilita a definição de um quantitativo prévio a ser demandado pela Administração.

3. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

3.1. A referida contratação está alinhada como parte da ação prevista no planejamento da GECOM, referente ao período de 2021-2023. Cadastrada no módulo de Planejamento Estratégico do Sistema Agiliza, conforme abaixo:

Programa	
Apoio à atividade finalística	
ID	Projeto/Atividade
85	Contratação de serviço de buffet

4. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR / DOS CONTRATOS ATUAIS

4.1. Atualmente o Coren-SP não dispõe de contrato vigente para prestação de serviços de *buffet*. A última contratação para os serviços em questão, decorrente do PE 22/2019, teve Ata de Registro de Preços expirada em 21/11/2020, com última requisição formalizada em mar/2020, período anterior à declaração de Emergência de Saúde Pública devido à Pandemia provocada pela Covid-19.

4.2. Considerando, então, que no período entre mar/2020 e nov/2021 o Coren-SP não realizou eventos presenciais, direcionando-os ao ambiente virtual, o registro de consumo da Ata RP 22/2019 restou prejudicado, de forma que a Equipe de Planejamento retrocedeu o levantamento histórico de eventos à Ata 12/2018, decorrente do PE 16/2018, vigente entre 11/09/2018 a 10/09/2019.

4.3. Isto posto, em 2021, a partir da autorização para retomada de realização de eventos presenciais, 2 (duas) demandas pontuais por serviços de A&B foram atendidas por meio de Dispensa de Licitação, DL 12/2021 e DL 15/2021. Note-se, em relação aos dois serviços contratados, que a Equipe de Planejamento providenciou, em relação ao *modelo de especificações técnicas das contratações anteriores, utilizado desde o PE 25/2017 com sucesso*, obrigações e cuidados específicos relacionados ao manejo e serviço de alimentos em considerando os riscos sanitários decorrentes da Pandemia (a exemplo de disponibilização de álcool gel, utilização de descartáveis e alimentos embalados individualmente).

4.4. A Equipe de Planejamento, analisando a série histórica de contratações do Coren-SP, optou por reproduzir o modelo de contratação já utilizado em contratos anteriores, promovendo ajustes quantitativos e ampliando requisitos relacionados às questões sanitárias, entendendo, pois, que não é findada a Pandemia e que eventos presenciais deverão promover todos os cuidados possíveis para mitigar a propagação de vírus.

5. EXAME DOS PRINCIPAIS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS

5.1. Cabendo, a princípio, observar que o Coren-SP se encontra em fase de realização de estudos internos e capacitação de pessoal para a implantação da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação deverá seguir o rito da Lei nº 8.666/1993 e legislação que a acompanha. Isto posto, não foram observados normativos específicos que regem a contratação em questão.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos Necessários ao Atendimento das Necessidades:

6.1.1. A empresa contratada deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

6.1.2. Os produtos fornecidos deverão estar no prazo de validade no momento do fornecimento, sendo esta informação disponibilizada, pela Contratada ou fabricante, quando for o caso, no respectivo alimento ou bebida servidos.

6.1.2.1. A exigência acima, no que se refere à Contratada, deverá ser atendida por meio de etiquetas ou placas de identificação discretas, onde conste a data de manipulação e preparo dos alimentos e bebidas, bem como a validade ou data de recomendação para o seu consumo.

6.1.3. Atendimento às recomendações da Portaria CVS-15/1991 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, relativa à normatização do transporte e acondicionamento para preservação de alimentos para consumo humano.

6.1.4. Será exigido que a empresa apresente Registro Jurídico no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

6.1.5. A Contratada deverá providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento dos alimentos, bebidas e demais materiais no endereço indicado na Autorização de Serviço e/ou Nota da Empenho.

6.1.6. Disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos empregados para a execução das atividades, garantindo a execução segura dos serviços e atendendo às recomendações sanitárias relacionadas ao manejo de alimentos (luvas descartáveis, máscaras descartáveis, touca descartável etc.);

6.1.7. A Contratada deverá possuir capacidade de realização de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas de forma simultânea, em diferentes localidades¹.

6.1.8. A Contratada deverá realizar a completa finalização dos serviços prestados, recolhendo equipamentos e utensílios utilizados ou procedendo ao devido encaminhamento dos mesmos, bem como realizando o descarte de materiais, elementos decorativos, alimentos e bebidas que eventualmente possam sobrar, zelando pela manutenção das condições iniciais de limpeza da infraestrutura e ambientes disponibilizados pela Contratante.

6.2. Natureza Continuada (ou não) do Serviço

6.2.1. O objeto de estudo deste ETP não possui natureza continuada.

6.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

6.3.1. Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços contratados, sempre que cabíveis:

6.3.1.1. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

¹ A exemplo dos eventos realizados pelo Coren-SP no mês da Enfermagem (maio). Em 2018, os eventos do mês da Enfermagem contaram com a participação de mais de 7.000 pessoas distribuídas entre mais de 30 eventos realizados em todo o estado de São Paulo ao longo de 14 dias consecutivos. Trata-se do maior evento institucional do Coren-SP, podendo haver outras programações similares em abrangência ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

6.3.1.2. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação dos serviços.

6.4. Duração Inicial do Contrato

6.4.1. A Ata de Registro de Preços decorrente da licitação terá vigência de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, não prorrogável, e as requisições serão formalizadas por meio do envio de Notas de Empenho ao fornecedor contratado.

6.5. Transição Contratual

6.5.1. Não se aplica para o objeto de estudos deste ETP.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

7.1. A contratação de serviços de *buffet* para eventos de característica institucional é recorrente no âmbito da Administração Pública. O Coren-SP, em particular, tem contratado os serviços de *buffet* de acordo com o descritivo da Solução deste ETP desde 2017, aprimorando especificações técnicas e mecanismo de avaliação de resultados desde então.

7.2. Tratando-se, pois de processo de contratação recorrente, já que resulta em Atas de Registro de Preços com vigência de 12 (doze) meses, a Equipe de Planejamento da Contratação entendeu dispensável a prospecção para conhecimento de Soluções de mercado, realizando pesquisa estimativa de preços junto a empresas especializadas do ramo, a partir de requisitos e especificações técnicas definidas pela área requisitante dos serviços.

7.3. Cabe destacar que a Equipe de Planejamento entende que as características do objeto contratual, com especificações técnicas definidas a partir de necessidades especificadas de cada cliente, não permitem a utilização de valores referenciais de outras contratações realizadas pela Administração.

7.4. Finalmente, na Seleção do Fornecedor, como requisito para aceitabilidade da Proposta Comercial, será exigida amostra do objeto, a fim de que o Coren-SP possa avaliar a capacidade da licitante em atender os níveis mínimos de serviços exigidos no instrumento convocatório.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Das Especificações Técnicas

8.1.1. Conforme Apenso I deste – ETP, Especificações Técnicas.

8.2. Do modelo de Execução do Objeto

8.2.1. Os serviços serão solicitados conforme as necessidades do Coren-SP.

8.2.2. Os serviços poderão ser solicitados para eventos realizados em quaisquer das unidades do Coren-SP ou em outras localidades em municípios do Estado de São Paulo.

8.2.3. A data, período, horário e local de realização de cada evento serão estipulados em Nota de Empenho e/ou Autorização de Serviço a ser emitida e enviada pela Contratante com a seguinte antecedência mínima de:

8.2.3.1. Itens de 1 a 8: 5 (cinco) dias úteis, com possibilidade de redimensionamento do pedido até o sétimo dia útil que antecede a data de realização do evento;

8.2.4. Em até 2 (dois) dias úteis a partir do recebimento da Nota de Empenho e/ou Autorização de Serviço, a Contratada deverá apresentar ao Coren-SP, para cada evento a ser realizado, o Plano de Execução de Serviços (PES), que deverá informar:



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- 8.2.4.1.** descrição detalhada do cardápio a ser oferecido (relação de itens, etc.);
- 8.2.4.2.** dimensionamento de quantitativo de profissionais que atuarão no evento;
- 8.2.4.3.** sugerido: lista de utensílios, materiais e equipamentos a serem utilizados;
- 8.2.4.4.** quaisquer outras informações relevantes, considerando-se as descrições deste Anexo.
- 8.2.5.** O PES deverá ser aprovado previamente pelo Coren-SP, que o fará em até 1 (um) dia útil após o recebimento do documento.
- 8.2.5.1.** O Coren-SP poderá, a seu critério, encaminhar previsão de cardápio mínimo ou completo com indicação das variedades de tipos e sabores a serem apresentados pela Contratada por ocasião de quaisquer dos eventos realizados, desde que isto ocorra com a antecedência mínima prevista e esteja abarcado pelas Especificações Técnicas definidas no instrumento convocatório. O mesmo se aplica à exigência dos materiais e infraestrutura de serviço a ser empregada.
- 8.2.6.** A Contratada deverá providenciar a organização dos serviços de alimentos e bebidas em até 1 (uma) hora antes do horário programado para cada evento.
- 8.2.7.** A duração estimada dos serviços é de aproximadamente 1 (uma) hora para *welcome coffee* e 2 (duas) horas para serviços de *coffee break* e coquetéis.
- 8.2.8.** O transporte de todo o material e equipamentos necessários para a prestação dos serviços ficará a critério da Contratada, que se responsabilizará pela integridade da entrega, bem como pelo seu manuseio nas dependências da Contratante.
- 8.2.9.** Havendo necessidade de deslocamento de profissionais da equipe para a prestação dos serviços, as despesas decorrentes ficarão às expensas da Contratada.

9. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

9.1. A definição de tipos de serviço e faixas de participantes por tipo de serviço decorre de levantamento histórico de anos anteriores e planejamento de eventos do ano de 2022, realizado pela área requisitante, GECOM.

9.2. Em relação ao quantitativo de serviços a ser registrado, em considerando o histórico acima e o planejamento de ações do Coren-SP para o ano de 2022, sem prejuízo de eventuais alterações relacionadas ao curso da Pandemia, que poderão provocar nova suspensão ou redução de atividades presenciais, tem-se:

TIPO DE SERVIÇO	ITEM	FAIXA DE PARTICIPANTES	QTDE MAX (PAX)/FAIXA	QTDE DE EVENTOS ESTIMADA - 12 MESES
WELCOME COFFEE	1	A (de 15 a 50 pessoas)	50	36
	2	B (de 51 a 100 pessoas)	100	36
COFFEE BREAK	3	A (de 51 a 100 pessoas)	100	30
	4	B (de 101 a 250 pessoas)	250	20
COQUETEL	5	A (de 51 a 100 pessoas)	100	10
	6	B (de 101 a 250 pessoas)	250	5
LANCHE BOX	7	A (de 21 a 50 unidades)	50	12
	8	B (de 51 a 130 unidades)	130	15



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

9.2.1. Os serviços deverão ser prestados, a depender das necessidades do Coren-SP, em qualquer das unidades do Coren-SP localizadas na cidade de São Paulo (Sede e Coren-SP Educação), Região Metropolitana de São Paulo, litoral e interior do Estado, bem como demais endereços de instituições parceiras dentro do Estado.

9.2.1.1. Cabe informar, porém, que os eventos, predominantemente, serão realizados na Sede ou em localidades dentro da Região Metropolitana de São Paulo.

9.2.1.2. A relação de unidades em funcionamento do Coren SP está disponível em: <https://portal.coren-sp.gov.br/fale-conosco/enderecos/>.

9.2.1.3. As quantidades estimadas, registre-se, não implicam obrigatoriedade de contratação pelo Coren-SP durante o prazo de vigência contratual, tendo em vista que o objeto será solicitado sob demanda, a partir do planejamento de eventos do Coren-SP e em respeito às diretrizes sanitárias definidas pelas autoridades competentes e relacionadas ao estado de Emergência em Saúde Pública.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Dos valores unitários e totais máximos aceitáveis

10.1.1. O valor total máximo aceitável para registro de preços (itens 1 a 8) para um período de 12 (doze) meses é de R\$ 682.174,50 (seiscentos e oitenta e dois mil, cento e setenta e quatro reais e cinquenta centavos), conforme resumo da tabela abaixo e Mapa Comparativo de Preços (Apenso I deste ETP).

GRUPO ÚNICO							
TIPO DE SERVIÇO	ITEM	FAIXA DE PARTICIPANTES (PAX)	QTDE MAX (PAX)/FAIXA (A)	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL POR PARTICIPANTE (B)	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL POR EVENTO (A x B)	QTDE DE EVENTOS ESTIMADA - 12 MESES (C)	VALORES TOTAIS MÁXIMOS ACEITÁVEIS (A x B x C)
WELCOME COFFEE	1	A (de 15 a 50 pessoas)	50	R\$ 34,33	R\$ 1.716,50	36	R\$ 61.794,00
	2	B (de 51 a 100 pessoas)	100	R\$ 31,83	R\$ 3.183,00	36	R\$ 114.588,00
COFFEE BREAK	3	A (de 51 a 100 pessoas)	100	R\$ 41,47	R\$ 4.147,00	30	R\$ 124.410,00
	4	B (de 101 a 250 pessoas)	250	R\$ 36,67	R\$ 9.167,50	20	R\$ 183.350,00
COQUETEL	5	A (de 51 a 100 pessoas)	100	R\$ 66,67	R\$ 6.667,00	10	R\$ 66.670,00
	6	B (de 101 a 250 pessoas)	250	R\$ 63,33	R\$ 15.832,50	5	R\$ 79.162,50



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

GRUPO ÚNICO							
TIPO DE SERVIÇO	ITEM	FAIXA DE PARTICIPANTES (PAX)	QTDE MAX (PAX)/FAIXA (A)	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL POR PARTICIPANTE (B)	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL POR EVENTO (A x B)	QTDE DE EVENTOS ESTIMADA - 12 MESES (C)	VALORES TOTAIS MÁXIMOS ACEITÁVEIS (A x B x C)
LANCHE BOX	7	A (de 21 a 50 unidades)	50	R\$ 22,00	R\$ 1.100,00	12	R\$ 13.200,00
	8	B (de 51 a 130 unidades)	130	R\$ 20,00	R\$ 2.600,00	15	R\$ 39.000,00

10.2. Da metodologia da pesquisa estimativa de preços

10.2.1. A pesquisa estimativa de preços foi realizada por meio de consultas a fornecedores especializados, parâmetro definido no inciso III do art. 5º da IN SEGES/ME nº 65/2020, tendo em vista a impossibilidade de utilização de valores do Painel de Preços ou de outros contratos da Administração em virtude da característica personalíssima dos serviços solicitados: em relação aos tipos de serviço, faixas de participantes, cardápios, materiais e insumos exigidos, bem como a abrangência geográfica da contratação, isto é, municípios do Estado de São Paulo.

10.3. Do Critério de Valor e da divulgação dos valores máximos aceitáveis

10.3.1. A Equipe de Planejamento desta Contratação, informa que o critério de valor a ser adotado, quando do cadastramento do certame, é o de **valor máximo aceitável**.

10.4. Da divulgação dos valores máximos aceitáveis

10.4.1. Ainda, a Equipe da Planejamento sugere que os valores máximos aceitáveis por itens e grupo da contratação não sejam divulgados até a conclusão da fase competitiva da licitação (Art. 15 do Decreto nº 10.024/2019).

10.4.2. A sugestão é motivada em virtude da considerável divergência entre os valores médios obtidos em pesquisa de mercado, o que pode ser produto de variações qualitativas entre fornecedores, comuns quando se trata de prestação de serviços de *catering e buffet e/ou pressão inflacionária*, especialmente visível desde o início da Pandemia de Covid-19.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (SE APLICÁVEL)

11.1. A contratação do objeto em grupo único decorre da natureza do objeto contratual, isto é, execução de serviços de alimentos e bebidas em eventos institucionais realizados pelo Coren-SP. Assim sendo, a divisão do objeto em tipos de serviço/faixas de participantes está relacionada ao cardápio escolhido, que é definido a partir das características do evento e capacidade do evento, de forma que nos eventos com maior quantidade de participantes, o valor do serviço por participante é proporcionalmente reduzido. Frisa-se, também, que neste ramo de atividade econômica não é comum que empresas se especializem em apenas um destes itens, o que restringiria a competitividade.

11.2. O agrupamento confere maior economicidade pela previsão de serviços com demanda em maior escala ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços com um único prestador, permite à Administração melhor racionalizar e fiscalizar a prestação dos serviços por meio de uma gestão contratual



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

centralizada, assegura maior padronização e progressão na qualidade dos serviços prestados, bem como contribui para evitar que a Administração passe por imprevistos logísticos decorrentes da simultaneidade de equipes distintas ocupando o mesmo espaço.

11.3. Em tempo, o agrupamento não promove restrição à competição, tendo em vista a existência de diversos prestadores que podem executar serviços a nível estadual, confirmação esta obtida das próprias contratações anteriores do Coren-SP, com Registro de Preços realizado a nível estadual.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. O Coren-SP possui contrato firmado para serviços de organização de eventos, decorrente do PE nº 20/2018. O objeto contratual, porém, não contempla o fornecimento de alimentos e bebidas, não possuindo quaisquer obrigações relacionadas ao objeto de estudos deste ETP. Assim sendo, na ocasião de eventos que contemplem demandas relacionadas aos contratos de 'organização de eventos' e 'serviços de *buffet*', cabe ao Coren-SP promover qualquer interlocução necessária entre as contratadas.

13. INDICADORES PARA AFERIÇÃO DA QUALIDADE ESPERADA DA EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1. Conforme definidos no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, que acompanhará o Termo de Referência.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

14.1. Conforme tópico 2.1 acima.

15. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

15.1. Não foram observadas providências a serem tomadas pelo Coren-SP em relação à contratação em questão. A contratação objeto deste ETP corresponde ao mesmo modelo de contratos anteriores, finalizados sem intercorrências relevantes.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (SE APLICÁVEIS)

16.1. Sem prejuízo dos critérios e práticas de sustentabilidade descritos nos Requisitos da Contratação, a Equipe de Planejamento não vislumbrou outras medidas de tratamento relacionadas ao objeto de estudos deste ETP.

16.2. Em relação ao Coren-SP, especificamente, caberá utilizar do contratado de forma racional e planejada, dimensionando adequadamente os serviços de alimentos e bebidas requisitado, evitando o desperdício de materiais e insumos.

17. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. As despesas serão acobertadas dentro do seguinte Elemento de Despesa: 6.2.2.1.1.33.90.39.002.039 - Exposições, Congressos, Conferências, Seminários, Cursos.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos obtidos neste estudo preliminar realizado por esta Equipe de Planejamento, **DECLARAMOS que é VIÁVEL** a presente contratação.

A Equipe de Planejamento chegou à conclusão acima em razão dos seguintes motivos:

1. Ocorreu contratação anterior no Coren-SP do mesmo objeto, sob os mesmos moldes, com condições, quantidades, exigências e estimativas similares às do objeto que ora se pretende contratar;



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

2. Os preços pesquisados, ainda que dentro de um espectro diferencial, o que pode ser atribuído à inflação, custos adicionais decorrentes da Covid-19, etc., após tratamento estatístico, estão condizentes entre si – ainda que divirjam do valor contratado anteriormente, o que também pode ser explicado pela inflação significativa em diversos ramos de atividades decorrentes da crise econômica provocada pela Pandemia de Covid-19, em curso. Porém, considerando a divergência entre valores já pagos pelo Coren-SP e valores máximos aceitáveis, a equipe de planejamento da contratação optou por não os divulgar antes da sessão de licitação.

3. Os serviços, no exercício corrente, encontram previsão orçamentária, de forma que poderão ser empenhados de acordo com as disponibilidades orçamentárias do momento de contratação.

DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS ESTUDOS PRELIMINARES

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que:

As informações contidas no presente **ETP DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas – **COM EXCEÇÃO DOS VALORES ESTIMATIVOS DA CONTRATAÇÃO, presentes no item 10 supra, podendo estes serem divulgados imediatamente após a conclusão da fase de lances da licitação;**

As informações contidas no presente ETP ASSUMEM CARÁTER SIGILOSO, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527/2011 e, portanto, deverão ter acesso restrito.

O presente Estudo Preliminar é parte integrante do Termo de Referência desta contratação e deverá ser publicado enquanto anexo do Edital de Licitação, salvo informações relacionadas aos valores estimativos da contratação, antes do término da fase competitiva da licitação, conforme justificativa supra.

São Paulo, 14 de abril de 2022.

Integrante Requisitante / Técnico	Yasmim Hamssi Taha Gerente - GECOM Matrícula 1062
Integrante da Área de Apoio Administrativo	Henrique Pereira Soares Coordenador de Área – GCC/SCC Matrícula 975



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

APENSO I DO ETP – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1048/2021

1. DAS DEFINIÇÕES

1.1. Entende-se por *buffet* todo e qualquer serviço, em eventos de tipo variados, que visa ao fornecimento fixo ou volante de alimentos e bebidas. Estes serviços deverão ser prestados em obediência às descrições elencadas nestas especificações.

1.2. As especificações mínimas abaixo não são exaustivas e, portanto, poderão ser alteradas, segundo o entendimento e as necessidades circunstanciais e logísticas dos eventos do Coren-SP, desde que não configurem alteração das especificações do objeto desta contratação. Além disso, todos os recursos, materiais e humanos, deverão ser adequadamente dimensionados, em conformidade com a quantidade estimada a ser solicitada por evento.

2. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

2.1. A Contratada deverá manter, em seu quadro funcional, nutricionista com registro regular no Conselho Regional de Nutrição – CRN, para supervisionar os serviços objeto desta contratação, em todas as fases do processo produtivo, de acordo com as normas legais vigentes.

2.2. A Contratada deverá dispor de pelo menos um coordenador por evento, com autoridade para solução de eventuais problemas ou intercorrências que venham a surgir durante a execução dos serviços.

2.3. Apesar de os eventos do Coren-SP possuírem formatação bem definida, recomenda-se que a maior parte dos profissionais empregados para a execução dos serviços possuam qualificação ou experiência mínima de 6 (seis) meses relativa à função e atividades que desempenharão no decorrer da execução contratual.

2.4. Como recomendação de boas práticas, a Contratada deverá assegurar que os profissionais de sua equipe possuam carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitido por órgão competente.

2.5. Os profissionais atuantes nos eventos deverão apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso e, no caso de profissionais do sexo ou gênero masculino, apresentarem-se barbeados.

2.5.1. Garçons e garçonetes: deverão estar correta e adequadamente uniformizados (sapatos, meias, calças e camisas), com especial atenção à padronização da vestimenta;

2.5.2. Cozinheiros e ajudantes de cozinha: além de devidamente uniformizados com roupas adequadas e claras, deverão utilizar toucas, luvas e máscaras descartáveis, bem como avental de napa em algodão, próprio para uso próximo ao fogão.

2.5.3. Excepcionalmente enquanto perdurar a situação de pandemia da Covid-19, será exigido que todos os profissionais da equipe usem luvas descartáveis e máscaras de proteção facial recomendadas pelos órgãos oficiais de saúde, bem como itens para a pronta substituição destes, caso necessário.

2.6. Os funcionários da Contratada deverão utilizar, para sua assepsia no local do trabalho, escova e sabão bactericida fornecidos pela Contratada, bem como a utilização concomitante de álcool gel.

2.7. A Contratada deverá realizar a substituição, para os próximos serviços a serem prestados, de qualquer empregado que tenha se portado de modo altamente inconveniente ou incompatível em evento anterior, sobre o que terá conhecimento mediante advertência verbal ao coordenador designado na



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ocasião do serviço e, se necessário, por meio de notificação por escrito encaminhada ao preposto.

3. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AOS ALIMENTOS E BEBIDAS

3.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e, subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade, em conformidade com as recomendações e em padrão coerente com o apresentado na amostra do objeto, durante a sessão de licitação. Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.

3.2. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico, atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas.

3.3. Na necessidade de utilização de água no preparo de bebidas, esta deverá ser filtrada ou mineral.

3.4. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da Contratada, devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios ou que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, sendo que o Fiscal de Contrato poderá a qualquer tempo verificar e relatar o não atendimento de tal medida por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), sem prejuízo de eventuais sanções cabíveis.

3.5. Para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente, sendo que, em caso de realização deste procedimento nas dependências do local de realização do evento, sendo que o Fiscal de Contrato poderá a qualquer tempo verificar e relatar o não atendimento de tal medida por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), sem prejuízo de eventuais sanções cabíveis.

3.6. 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.

3.7. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, recipientes etc.), devendo estes ser substituídos por utensílios fabricados preferencialmente em aço inoxidável ou polietileno de alta densidade.

3.8. Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome do Coren-SP deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues à Contratante.

3.9. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pelo Coren-SP.

3.10. A quantidade a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados. Não se deverá denotar escassez, mesmo para os convidados servidos por último.

3.11. Os alimentos deverão estar harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e/ou réchauds, com especial atenção aos molhos, para que se harmonizem com os demais acompanhamentos do prato principal, sendo servidos separadamente.

3.12. Os alimentos e bebidas não deverão estar excessivamente temperados ou adocicados, tampouco insossos. Os produtos utilizados deverão ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

3.13. A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

consumo.

4. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MONTAGEM DAS MESAS

4.1. A mesa deverá estar impecavelmente disposta com materiais em perfeito estado de conservação:

- 4.1.1. toalhas de pano bem passadas;
- 4.1.2. jogos americanos e guardanapos harmonizados e em tecido nobre, quando necessário;
- 4.1.3. descansos de acrílico transparente para talheres, pratos, copos, réchauds e suqueiras;
- 4.1.4. placas de identificação do tipo e sabor dos itens servidos;
- 4.1.5. quando for o caso, velas, sopeiras e elementos decorativos.

4.2. Deverão ser utilizadas, para arrumação das mesas toalhas lisas pretas ou brancas até o chão e sobretoalhas lisas, em cor a definir, a meia-altura do chão nos tecidos sugeridos: linho, damasco ou algodão de primeira qualidade. Além disso, deverá ser considerada a relação e coerência entre os tipos de pratos colocados próximos entre si.

5. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AO MATERIAL

5.1. Em todos os eventos, os utensílios e objetos deverão ser fornecidos pela Contratada em conformidade com as necessidades do tipo de serviço e cardápio solicitados. A lista exemplificativa abaixo relaciona materiais de serviço cuja obrigação do fornecimento é da Contratada:

- Guardanapos descartáveis e/ou biodegradáveis;
- Copos de isopor ou plástico e/ou biodegradável para café, de boa qualidade e resistência;
- Copos descartáveis e/ou biodegradável para sucos, de boa qualidade e resistência;
- Copos de vidro lisos, transparentes e incolores, adequados aos diferentes tipos de bebida, a serem utilizados nos serviços do tipo coquetel. Nos demais, dar-se preferência aos copos plásticos, em virtude da situação de pandemia da Covid-19.
- Talheres adequados aos itens servidos, preferencialmente descartáveis e/ou biodegradável, em virtude da pandemia da Covid-19;
- Mexedores plásticos e/ou biodegradáveis para café;
- Xícaras próprias para café ou chá, com o respectivo pires, com preferência para material descartável e/ou biodegradável, em virtude da pandemia de Covid-19;
- Jarras e suqueiras de vidro liso, transparente e incolor ou inox, sempre com tampa;
- Bandejas de inox e travessas de vidro ou inox, preferencialmente com tampas, devido à pandemia da Covid-19;
- *Sousplats, Samovares, Réchauds*, quando necessário;
- Pratos próprios para almoço e sobremesa, quando necessário;
- Utensílios para servir sobremesas com calda, quando necessário;
- Garrafas térmicas para autosserviço de 2,5L ou a mais adequada;
- Porta-adoçantes;



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Porta-guardanapos;
- Toalhas de tecido redondas e retangulares, conforme serviço;
- Espátulas de uso geral e pegadores de salgados;
- Descanso de mesa para utensílios;
- Arranjos de flores naturais com decoração específica e adequada;
- Pranchões 2x1, ou similares;
- Mesas de apoio;
- Excepcionalmente enquanto perdurar a situação de pandemia da Covid-19, será exigida a disponibilização de álcool gel e luvas descartáveis para o público, em quantidade adequada ao quantitativo de público informado.

5.2. Os utensílios metálicos, tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, réchauds, samovares, pegadores etc., deverão ser de aço inox ou metal superior, em modelo liso, sem ornamentos excessivos.

5.3. As louças, tais como pratos de mesa, de sobremesa e de pão, xícaras de café e chá etc., deverão ser de porcelana branca, lisa e sem ornamentos.

5.4. Excepcionalmente enquanto perdurar a situação de pandemia da Covid-19, é dada a preferência para utensílios e materiais do tipo individual e descartável.

6. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS AO SERVIÇO

6.1. Garçons, copeiros e repositores de mesa em serviço deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discricção. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes.

6.2. A quantidade de profissionais atuantes nos eventos deverá ser compatível com o seu tipo e sua categoria, tendo como referência, o dimensionamento descrito na tabela abaixo:

TIPO	ITEM	CATEGORIA	GARÇONS	COPEIROS	REPOSITORES DE MESA
WELCOME COFFEE	1	A (de 15 a 50 pessoas)	0	2	3
	2	B (de 51 a 100 pessoas)	0	4	6
COFFEE BREAK	3	A (de 15 a 50 pessoas)	0	2	3
	4	B (de 51 a 100 pessoas)	0	4	6
COQUETEL	5	A (de 15 a 50 pessoas)	2	2	2
	6	B (de 51 a 100 pessoas)	4	4	4

6.2.1. Os itens 7 e 8, relacionados ao fornecimento de unidades de lanche box não preveem serviço, limitando-se ao fornecimento das unidades à Contratante.

7. COMPOSIÇÃO SUMÁRIA DOS TIPOS DE SERVIÇOS

7.1. Abaixo, são resumidos elementos básicos relacionados a cada tipo de serviço de *buffet* previsto para contratação, correspondendo aos níveis mínimos de serviços definidos pelo Coren-SP, devendo ser observados pela Contratada na execução das requisições recebidas.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

7.2. Lanche Box (fornecimento apenas)

Material: embalagem de acondicionamento confeccionada em pequenas caixas de papel cartonado ou sacolinhas de papel Kraft com fundo reforçado em papel-cartonado, de modo a evitar quaisquer riscos de vazamento ou perfurações e rasgos quando da distribuição dos kits.

Salgado: 1 (um) sanduíche frio de 200 a 300 gramas, em fatia de pão de forma integral, sem casca, ou baguete de leite, em uma das seguintes opções de recheio:

- peito de peru com queijo branco, requeijão, alface e tomate;
- salame em rodela, queijo prato, maionese, alface e tomate;
- presunto em fatias, queijo muçarela, requeijão, alface e tomate.

Bebida: 1 (uma) caixa de néctar de frutas sabor laranja, maracujá, morango ou uva - 200ml (referências: Maguary, Sufresh, Del Valle ou Da Fruta Premium);

Fruta: 1 (uma) fruta in natura (maçã ou banana);

Doce: 1 (um) bombom (referências: Sonho de Valsa, Serenata de Amor).

Complemento: guardanapos de papel.

7.3. *Welcome coffee*: alimentos servidos sobre mesas de apoio.

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis;

Bebidas: água natural sem gás, café, 01 (um) sabor de suco de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva ou pêssego). Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Salgados: 2 (dois) tipos de torradas, sendo uma delas integral; pão de queijo coquetel, 1 (um) tipo de *petit four* salgado; manteiga e 1 (um) patê ou pasta salgada;

Doces: 1 (uma) opção de bolo caseiro (cenoura com cobertura de chocolate, chocolate, fubá, laranja, banana, etc.); 1 (um) tipo de biscoito doce (maisena, maria, champagne, sequilho, etc.) e 1 (uma) opção de geleia doce.

7.4. *Coffee break*

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis.

Bebidas: água natural sem gás, café, 02 (opções) de chá (saquinho para infusão) de sabores variados, 1 (um) sabor de suco de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), 1 (um) sabor de refrigerante. Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Salgados frios: 02 (dois) tipos/sabores de mini sanduíches embalados individualmente, sendo uma opção obrigatoriamente vegetariana; 02 (dois) tipos de torradas, sendo uma delas integral; manteiga e 01 (um) patê ou pasta salgada.

- Opções de Queijos: branco tipo minas, muçarela ou prato.
- Opções de Frios: presunto ou peito de peru.
- Opções de Pães: baguete com gergelim, francês ou pão de forma (normal ou integral).



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Opções vegetarianas: opções de queijo, acompanhado de uma folha (alface ou rúcula) e tomate e/ou cenoura.

Salgados quentes (em réchaud): pão de queijo coquetel; 01 (um) tipo de salgado assado ou frito, nas opções: bauruzinho, mini croissant recheado, empada de frango ou de palmito, esfiha de carne ou escarola, coxinha, quibe, mini quiches (de queijo, de alho poró, Lorraine etc.).

Doces: 01 (um) tipo de bolo caseiro (cenoura com cobertura de chocolate, fubá, laranja, chocolate, banana, etc.), 01 (um) tipo de *petit four* doce ou amanteigado.

7.5. Coquetel

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis.

Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, melancia, melão, caju ou uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético) e gelo.

Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, *finger foods* frios e quentes, tais como: folhados, mini quiches (sabores variados), empadas, pastéis, e barquinhas com antepastos (ex. caponata).

Comidas quentes em cumбуquinha: 02 (dois) tipos dentre as opções: massas com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.) escondidinhos (carne ou frango), caldos (caldo verde, mandioquinha, palmito, queijo, etc.), risotos, etc.

Doces: 02 (dois) tipos dentre mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, *brownie*, mini-sonho de creme.

Mesa de café composta de: café, 02 (dois) sabores de chá e 02 (dois) tipos de *petit four* doce.