



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Pregão Eletrônico nº ____/2023 - Processo Administrativo nº 7462/2022

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



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

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 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.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

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 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;



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Porta-adoçantes;
- 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 discrição. 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, garantindo que as mesas estejam sempre abastecidas e os convidados sejam bem servidos, em quantidade e qualidade.

TIPO	ITEM	CATEGORIA	GARÇONS	COPEIRO/REPOSITOR
WELCOME COFFEE	1	A (de 15 a 50 pessoas)	0	2
	2	B (de 51 a 100 pessoas)	0	4
COFFEE BREAK	3	A (de 50 a 100 pessoas)	0	4
	4	B (de 101 a 250 pessoas)	0	6
	5	C (de 251 a 500 pessoas)	0	8
COQUETEL	6	A (de 100 a 250 pessoas)	1 a cada 20	6



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

			convidados	
	7	B (de 251 a 500 pessoas)	1 a cada 20 convidados	8

6.2.1. Os itens 8 e 9, 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 alimentos e bebidas previsto para contratação, correspondendo aos níveis mínimos de serviços definidos pelo Coren-SP, devendo ser observados pela Contratada na execução das requisições recebidas.

7.2. Lanche Box (fornecimento apenas)

Material: embalagem de acondicionamento com resistência adequada do tipo: a) caixa confeccionada em papel cartonado ou b) sacolinhas de papel Kraft com fundo reforçado em papel cartonado ou c) caixa confeccionada em material plástico transparente (ex. PET, FLV, etc.);

Salgado: 01 (um) sanduíche frio, em fatia de pão de forma integral, sem casca, ou baguete de leite, em uma das seguintes opções de recheio:

- Recheio 1: Peito de peru + queijo branco + requeijão + alface + tomate ou cenoura;
- Recheio 2: Salame + queijo prato + maionese + alface + tomate ou cenoura;
- Recheio 3: Presunto + queijo muçarela + requeijão + alface + tomate ou cenoura.

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) embalada em plástico do tipo filme ou similar;

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

Complemento: guardanapos de papel.

7.3. Welcome coffee

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 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva ou pêssego), sendo um normal e um diet/sem açúcar. Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Salgados: 01 (um) tipo de torrada, sendo obrigatoriamente integral; pão de queijo coquetel, 01 (um) tipo de *petit four* salgado; manteiga e 01 (um) patê ou pasta salgada; 02 (dois) tipos/sabores de mini sanduíches embalados individualmente, sendo uma opção obrigatoriamente vegetariana. Recheios (sanduíches):

- Opções de queijos: branco tipo minas, muçarela ou prato.
- Opções de frios: presunto ou peito de peru.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Opções de pães: baguete com gergelim, francês ou pão de forma (normal ou integral).
- Opções vegetarianas: opções de queijo, acompanhado de uma folha (alface ou rúcula) e tomate e/ou cenoura.

Doces: 01 (uma) opção de bolo caseiro (opções de sabores: cenoura com cobertura de chocolate, chocolate, fubá, laranja, banana, etc.); 01 (um) tipo de biscoito doce (opções: maisena, maria, champagne, sequilho, etc.) e 01 (uma) opção de geleia doce, obrigatoriamente diet/sem açúcar (sabores de frutas).

7.4. Coffee break

Material: *Réchaud*, 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 (uma) opção de chá (saquinho para infusão), 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), sendo um natural e um diet/sem açúcar, 01 (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).
- 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 (sabores: queijo, alho-poró, *Lorraine*, etc.);

Doces: 01 (um) tipo de bolo caseiro (sabores: 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, *réchauds*;

Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), sendo um natural e um diet/sem açúcar, 02 (dois) sabores de refrigerante, sendo um diet/sem açúcar, e gelo;

Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, *finger foods* frios e quentes, tais como: folhados, mini quiches (sabores: queijo, alho-poró, *Lorraine*, etc.), empadas (frango ou palmito), pastéis, e barquinhas com antepastos (ex. caponata);

Comidas quentes em *cumbuquinha*: 03 (três) tipos dentre as opções: massas com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.), escondidinhos (carne ou frango), caldos (caldo verde, mandioquinha, palmito,



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

queijo, etc.), risotos (queijo, alho-poró, cogumelos, 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 (duas) opções/sabores de chá (saquinho para infusão) e 02 (dois) tipos de *petit-four* doces.

Yasmim
Hamssi Taha
Assinado de forma
digital por Yasmim
Hamssi Taha
Data: 2023.03.09
11:21:18 -03'00'

Coren-SP | Agiliza - Processo número 7462/2022 (ID 159881) - Documento 116920.
Assinado eletronicamente por ANDREIA ALVES DE LIMA, em 05/04/2023 19:10:15.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Coren-SP | Agiliza - Processo número 7462/2022 (ID 159881) - Documento 116920.
Assinado eletronicamente por ANDREIA ALVES DE LIMA, em 05/04/2023 19:10:15.