



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2024 - Processo Administrativo nº 833/2024

#### 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 DE SERVIÇO	ITEM	FAIXAS DE PARTICIPANTES (PAX)	QTDE MÁX (PAX)/POR FAIXA (A)	GARÇONS	QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA (12 MESES)	COPEIRO/ REPOSITOR
WELCOME COFFEE	1	A (15 A 50 PESSOAS)	50		42	
	2	B (51 A 100 PESSOAS)	100		62	
COFFEE BREAK	3	A (15 A 50 PESSOAS)	50		14	
	4	B (51 A 100 PESSOAS)	100		48	
	5	C (251 A 500 PESSOAS)	500		29	
COQUETEL	6	A (51 A 150 PESSOAS)	150		6	
	7	B (250 A 500 PESSOAS)	500		8	
JANTAR	8	A (51 A 150 PESSOAS)	150		2	



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

	9	B (250 A 500 PESSOAS)	500		7	
LANCHE BOX	10	A (50 A 250 UNIDADES)	250		3	
	11	B (250 a 500 UNIDADES)	500		3	
	12	C (501 a 1000)	1000		3	

**6.2.1.** Os itens 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.

- **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 e com gás, café, 01 (opção) de chá (saquinho para infusão) de sabores variados, 2 (dois) sabores de sucos de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssago) e 2 (dois) sabores de refrigerantes (sendo um dietético). Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Bolachas salgadas: cream cracker, multigrãos, gergelim, água e sal, biscoite de arroz, etc

Bolachas doces: cookies de chocolates, bolachas recheadas, biscoito de maizena, biscoitos de leite, sequilhos, etc.

- **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 e com gás, café, 01 (opção) de chá (saquinho para infusão) de sabores variados, 2 (dois) sabores de sucos de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssago) e 2 (dois) sabores de refrigerantes (sendo um dietético). 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; 02 (dois) tipos de patê ou pasta salgada.

- Opções de Queijos: branco tipo minas, mussarela, prato ou búfala, cream cheese.
- Opções de Frios: presunto, salame, copa, presunto parma e peito de peru.
- Opções de Pães: ciabatta, baguete com gergelim, francês (normal ou integral), brioche, bagel, croissant.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

- Opções vegetarianas: opções de queijo, acompanhado de tomate e/ou cenoura, beringela, manjericao, etc.

Salgados quentes (em réchaud): 01 (um) tipo de salgado assado ou frito, nas opções: barquetes, mini rocambole, tortas, bauruzinho, mini croissant recheado, empada de frango ou de palmito, mini trouxinhas folheadas, canudinhos, pastelzinho de forno, esfiha de carne ou escarola, coxinha, quibe, mini quiches (de queijo, de alho poró, lorraine etc.); Obrigatório ter opções vegetarianas.

Doces: 3 (três) tipos sendo:

Opções de bolo caseiro: (cenoura com cobertura de chocolate, coco, abacaxi, milho, aipim, fubá, laranja, chocolate, banana, etc.), tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, brownie, mini-sonho de creme etc.

- **Coquetel**

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires (chá e café), 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, 01 (um) sabor de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, melancia, melão, caju ou uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético) e gelo, 1 opção de coquetel não alcoólico.

Entrada:

Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, finger foods frios e quentes, tais como: Bruschetta, burrata, caponatas, Canapés de salmão, carpaccio de rosbife com parmesão e alcaparras, barquinhas de salpicão, tábua de frios e queijos diversos; folhados, mini quiches (sabores variados), empadas, pastéis de forno.

Pratos principais:

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, cuscuz marroquino, polentas grelhadas com molhos diversos, etc.

Doces: 03 (dois) tipos dentre mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, brownie, mini-sonho de creme.

Mesas de Café: café, 02 (dois) sabores de chá e 02 (dois) tipos de petit four doce, mexedor, açúcar e adoçante.

- **Jantar (estilo americano com equipe de apoio nas ilhas)**

Material: mesas redondas e cadeiras, toalhas de mesa, guardanapos de pano, arranjos florais para mesa, pratos e copos de vidro e talheres de aço inox, xícaras com pires, garrafas térmicas, travessas, bandejas, pegadores e pratos de apoio.

Entradas: 3 (três) opções de entrada, sendo 1 opção obrigatoriamente vegetariana: 1. cesta de pães variados (torradas de alho, pães pita, frânces, etc) com acompanhamentos de pastas salgadas/patês, sardela, azeitonas, mussarela de bufala, tipos variados de queijos e frios, etc. 2 Bruschetta, burrata,



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

caponatas, Canapés de salmão, carpaccio de rosbife com parmesão e alcaparras, barquinhas de salpicão, folhados, mini quiches (sabores variados), empadas, pastéis de forno. 3.Sopas ou caldos.

Pratos Principais: 6 (seis) opções, incluindo dois tipos de saladas, 1 tipo de arroz/grãos/cereais, 1 tipo de massa, 1 tipo de carne e 1 tipo de carne branca.

- 02 (dois) tipos de Saladas, sendo uma opção vegetariana: 1.Ceasar (Alface americana, parmesão, croûtons e tiras de peito de frango grelhado); 2. Salada de Quinoa, grão de bico ou tabule.
- Opções de carne vermelha: Filé Mignon com molho de champignon/madeira/mostarda, medalhão de alcatra com molhos de ervas finas, etc.
- Opções de carne branca: Frango ao molho de maracujá e maça grelhado; Frango a parmegiana; Frango ao molho de ervas; Filé de Muniére grelhado ao molho de alcaparras e champignon; Filé de Saint Peter ao molho de ervas ou molho branco.
- Opções de arroz, grãos e cereais: arroz branco, arroz com açafrão, arroz a grega. Opções de risoto sendo eles: risoto de tomate seco e manjeriço, limão siciliano, palmito, etc. Lentilhas
- Opções de massa (opção obrigatoriamente vegetariana) podendo ser acompanhadas aos molhos sugo, 4 queijos, marguerita, pesto etc.: Fettucine, gnocchi, Ravióli (recheados com mussarela de bufala, espinafre, ricota, etc.) penne, etc. (Incluir queijo ralado como acompanhamento)

Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 01 (um) sabor de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, melancia, melão, caju ou uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético) e gelo, 1 opção de coquetel não alcoólico.

Sobremesas: 3 (três) tipos, sendo eles: Creme de papaia com cassis, petit gateau com sorvete, mousses (chocolate, maracujá, limão, etc.), banoffes, etc.

Mesas de Café: café, 02 (dois) sabores de chá e 02 (dois) tipos de petit four doce mexedor, açúcar e adoçante.

Complemento: guardanapos de papel para a mesa de café.

- **Lanche Box (apenas fornecimento)**

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



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

de papel.

Coren-SP|Agiliza - Processo número 833/2024 (ID 167226) - Documento 214118.  
Assinado eletronicamente por DANIELA PRAXEDES SCARANO, em 15/03/2024 14:35:07.





## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Coren-SP|Agiliza - Processo número 833/2024 (ID 167226) - Documento 214118.  
Assinado eletronicamente por DANIELA PRAXEDES SCARANO, em 15/03/2024 14:35:07.