



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Pregão Eletrônico nº 0 8 /2024 - Processo Administrativo nº 01032407/2024

#### 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 CREA-PI, 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 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.

**2.2.** Apesar de os eventos do CREA-PI 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.

**2.3.** 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.

**2.4.** 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.

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

**2.4.2.** 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.** 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.

**2.6.** 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 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



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

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 CREA-PI 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 CREA-PI.

**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 consumo.

### 4. EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MONTAGEM DAS MESAS

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

**4.1.1.** toalhas de pano bem passadas;



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

- 4.1.2. jogos americanos e guardanapos harmonizados, quando necessário;
- 4.1.3. descansos para talheres, pratos, copos, réchauds e suqueiras;
- 4.1.4. placas de identificação do tipo e sabor dos itens servidos, se for o caso;
- 4.1.5. quando for o caso, sopeiras e elementos decorativos.

### 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 jantar. Nos demais, dar-se preferência aos copos plásticos;
- Talheres adequados aos itens servidos;
- Mexedores plásticos e/ou biodegradáveis para café;
- Xícaras próprias para café, com o respectivo pires, com preferência para material descartável e/ou biodegradável;
- 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;
- *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;
- Porta-guardanapos;
- Toalhas de tecido redondas e retangulares, conforme serviço;
- Espátulas de uso geral e pegadores de salgados;
- Descanso de mesa para utensílios;
- Mesas de apoio, caso seja necessário;

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.

5.3. As louças, tais como pratos de mesa, de sobremesa e de pão, xícaras de café, etc., deverão ser de porcelana ou cerâmica, de preferência branca lisa.

5.4. Quando necessário, e a depender do evento, é dada a preferência para utensílios e materiais do tipo



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

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.

**6.3.** Garçons, copeiro e repositorres de mesa serão solicitados pelo CREA-PI conforme a demanda do CREA-PI e do evento.

### 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 CREA-PI, devendo ser observados pela Contratada na execução das requisições recebidas.

#### 7.2. TIPOS DE SERVIÇOS

Serviços de alimentação/bebidas	Tipos
Coffee Break	Tipo 01 Tipo 02 Tipo 03 Tipo 04
Almoço/Jantar	Tipo 01
Café	Tipo 01
Bolo Confeitado	Tipo 01

#### 7.3. RELAÇÃO DOS EVENTOS COM TIPO DE CARDÁPIO X Nº TOTAL DE PESSOAS

	Tipo Evento	Nº Estimados Pessoas/Evento	Nº Total Pessoas	Tipo de Cardápio
1	Plenária Sede	50	600	Almoço/Jantar-T 01
2	Plenária Inspetoria (*)	50	150	Almoço/Jantar-TO1
3	Reunião da Diretoria	8	96	Coffee Break T 01
4	Câmara Especializada de Engenharia Civil	19	437	Coffee Break T 02
5	Câmara Especializada de Engenharia Agrônômica	8	184	Coffee Break T 01
6	Câmara Especializada de Geologia, Minas, Mecânica e Seg. do Trabalho	6	138	Almoço/Jantar-T 01
7	Câmara Especializada de Engenharia Elétrica	6	138	Coffee Break T 01
8	Câmara Especializada de Agrimensura	6	138	Coffee Break T 01
9	Comissão de Ética	10	240	Coffee Break T 02
10	Comissão de Educação e Legislação Profissional	5	25	Coffee Break T 01



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

11	Comissão de Tomada de Contas	5	25	Coffee Break T 01
12	Renovação do Terço	5	15	Coffee Break T 01
13	Comissão de Licitação	4	12	Coffee Break T 01
14	Seminário dos Conselheiros	50	50	Coffee Break T 03
15	Forum Inspetores	50	50	Coffee Break T 03
16	Encontro dos Coordenadores (ALMOCO)	8	96	Almoço/Jantar-T 01
17	Crea Até Você (Crea nas Inspetorias) (*)	20	120	Coffee Break T 02
18	Dia da Engenharia / Programas (*)	45	270	Coffee Break T 03
19	Encontro dos Formandos	25	100	Coffee Break T 03
20	Aniversariantes do Mês	40	480	Coffee Break T 04 + Bolo Confeitado
21	Café	40	960	Café T 01
22	Palestras, Cursos, Apresentações, Dia Comemorativos	40	400	Coffee Break T 04

(\*) Evento a ser realizado em uma das 13 Inspetorias do CREA-PI. Local a ser definido pela Administração.

### 7.4. CARDÁPIO PARA O CAFÉ

#### Fixo

Café (sem açúcar)  
Leite (sem açúcar)  
Chocolate quente  
Suco – 02 tipos (sem açúcar)  
Frutas em lâminas – 03 tipos  
Bolo doce- 01 unidade  
Bolo salgado- 01 unidade  
Pães doce (14 comp x 7 altura )  
Pães salgados (14 comp x 7 altura )  
Sache de manteiga – 10 g  
Sache de requeijão – 18 g  
Sache de açúcar - 5 g  
Sache de adoçante – 0,6 g

#### Opções por evento (até 02 tipos)

Bandeja de queijo e presunto (01 porção para o evento)  
Patê – unidade de 150g  
Pão de queijo – mini (01 porção para o evento)  
Ovos mexidos (01 porção para o evento)  
Cuscuz – 50 g (pode ser de arroz ou milho)  
Caldo de carne com ovos (01 porção para o evento)  
Mini Tapioca (recheio diversos) (01 porção para o evento)

### >> TABELA CARDÁPIO X POR PESSOA X EVENTO

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
	Café	150 ml
	Leite	50 ml
	Chocolate quente	150 ml



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

<b>FIXO</b>	*Suco – 02 tipos	200ml
	*Frutas em lâminas – 03 tipos	300g
	*Bolo doce (até 25 fatias)	01 fatia
	*Bolo salgado (até 25 fatias)	01 fatia
	Pães doce (14 comp x 7 altura )	01 unidade
	Pães salgados (14 comp x 7 altura )	01 unidade
	Sache de manteiga 10g	01 unidade
	Sache de requeijão 18g	01 unidade
	Sache de açúcar 5g	01 unidade
Sache de adoçante 0,6g	01 unidade	
<b>POR EVENTO (Até 02 Tipos)</b>	Pão de queijo – mini	03 unidades 13 g
	Bandeja de queijo e presunto	02 fatias
	Ovos mexidos	01 porção para o evento
	Cuscuz – 50 g (pode ser de arroz ou milho)	01 unidade
	Patê – 150 g	01 unidade para o evento
	Caldo de carne com ovos	01 porção para o evento
	Mini Tapioca	01 porção para o evento

### 7.5. CARDÁPIO PARA O COFFE BREAK

#### 1.1. Sabores de Bolo:

- Chocolate
- Salgado (de goma)
- Salgado de goma com caroço
- Frutas diversas (limão, laranja, banana, maracujá, maçã)
- Cenoura com chocolate
- Milho
- Mesclado
- Macaxeira
- Bolo de maçã com canela e aveia
- Queijo

#### 1.2. Diversos:

- Mini Tapioca (recheio diversos)
- Pão de queijo - mini
- Cuscuz – 50 g (pode ser de arroz ou milho)
- Ovos mexidos
- Bandeja de queijo e presunto
- Caldo de carne com ovos
- Patê – unidade de 150 g
- Sache de manteiga – 10 g
- Sache de requeijão – 18 g
- Sache de açúcar – 5g
- Sache de adoçante – 0,6g

#### 1.3. Mini Salgados:

- Empada de frango
- Empada de carne
- Esfirra de carne (aberta)



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

- Esfirra de frango (aberta)
- Quibe assado/frito
- Coxinha
- Pastel de carne
- Mini croissants de frango
- Mini croissants de presunto e queijo
- Mini croissants de goiabada
- Mini croissants de chocolate
- Mini quiche de presunto e queijo
- Mini quiche de alho poró
- Mini esfirra aberta (carne, queijo, frango)
- Bolinhos de queijo
- Risole de carne

### 1.4. Mini Sanduíches

- Mini sanduíche de frango com ricota
- Mini sanduíche de muçarela com presunto
- Mini sanduíche de queijo branco e peito de peru

Obs: as opções dos pães mini sanduiches são: batata, brioche e integral. Tamanho em torno de 50g.

### 1.5. Sucos:

- Laranja
- Laranja com cenoura
- Limonada
- Abacaxi
- Goiaba
- Acerola
- Cajá
- Cajú
- Maracujá
- Manga
- Melão

Obs: todos os sucos dever ser naturais (polpa da fruta). Não pode ser de caixinha.

### 1.6. Bebidas:

- Café (sem açúcar)
- Leite (sem açúcar)
- Chocolate frio/quente
- Refrigerante (cola e guaraná) podendo ser normal ou zero
- Água aromatizada com limão siciliano (somente para a opção de jantar)

### 1.7. Frutas Laminadas:

- Banana, mamão, melão, abacaxi, uva, manga, laranja, maçã, melancia, goiaba, ou outras da estação.



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### >> TABELA CARDÁPIO X POR PESSOA X EVENTO

#### >>> COOFFEE BREAK TIPO 01

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
01	Café	150 ml
	Leite	50 ml
	* Suco – 02 tipos	200 ml
	* Bolo – 01 tipo	01 fatia
	* Refrigerante	200 ml
	* Mini salgados - 03 tipos	05 unidades
	* Frutas em lâminas – 02 tipos	300g
	Sache de açúcar 5g	01 unidade
	Sache de adoçante 0,6g	01 unidade

(\*) – Escolher nas opções do cardápio

#### >>> COOFFEE BREAK TIPO 02

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
02	Café	150 ml
	Leite	50 ml
	Chocolate	200 ml
	* Suco – 02 tipos	200 ml
	* Bolo – 01 tipo	01 fatia
	* Refrigerante	200 ml
	* Mini salgados – 03 tipos	05 unidades
	* Frutas em lâminas – 02 tipos	300g
	Sache de açúcar 5g	01 unidade
Sache de adoçante 0,6g	01 unidade	

(\*) – Escolher nas opções do cardápio

#### >>> COOFFEE BREAK TIPO 03

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
03	Café	150 ml
	Leite	50 ml
	Chocolate	200 ml
	* Suco – 03 tipos	200 ml
	* Bolo – 02 tipos	01 fatia
	* Refrigerante	200 ml
	* Mini salgados – 04 tipos	05 unidades
	* Frutas em lâminas – 03 tipos	300g
	* Mini sanduíches – 02 tipos	02 unidades
	Sache de açúcar 5g	01 unidade
	Sache de adoçante 0,6g	01 unidade

(\*) – Escolher nas opções do cardápio



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### >>> COOFFEE BREAK TIPO 04

<b>Tipo</b>	<b>Cardápio</b>	<b>Por Pessoa</b>
<b>04</b>	Chocolate	200 ml
	* Suco – 03 tipos	200 ml
	* Bolo – 02 tipos	01 fatia
	* Refrigerante	200 ml
	* Mini salgados – 04 tipos	05 unidades
	* Mini sanduiches – 03 tipos	02 unidades
	* Bolo Confeitado	01 bolo por evento
	Sache de açúcar 5g	01 unidade
	Sache de adoçante 0,6g	01 unidade

(\*) – Escolher nas opções do cardápio

### 7.6. CARDÁPIO PARA JANTAR / ALMOÇO

- Arroz:
  - branco,
  - a grega,
  - carreteiro,
  - com amêndoas,
  - piamotese,
  - tipo “maria izabel”
- Feijão:
  - Carioca,ou
  - Preto,
  - Tropeiro
- Panqueca de carne moída
- Farofas:
  - De Ovo
  - Banana
  - Bacon
  - Alho
- Saladas:
  - Mix de folhas com frutas frescas, presunto cru e queijo
  - Colorida com molho de mostarda e mel
  - Salada tropical de repolho com abacaxi
  - Salada colorida com frango
  - Salada de legumes com maionese
  - Salada Caprese
  - Salada de frango com repolho e abacaxi
  - Salpição
- Molhos Saladas:
  - Fresh (iogurte, pepino e hortelã – tzatziki)
  - Mostarda e Mel
  - Molho tártaro
  - Molho de queijo com ervas
  - Molho Caesar
- Carnes:
  - Fraldinha Recheada
  - Filé mignon ao molho de queijo



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

- Picanha ao forno com molho de erva
- Lagarto ao molho madeira
- Bifinho de alcatra com muçarela e bacon
- Contra filé na manteiga
- Carne de Sol com batatas fritas, macaxeira e farofa
- Carne de panela ao vinho
- Músculo ao molho madeira
- Carneiro
- Creme de Carne de Sol
- Paçoca de Carne de Sol
- Peixes/Frutos do Mar:
  - Filé de Pescada grelhada
  - Filé de Pescada ao molho branco
  - Filé de Pescada com legumes
  - Bacalhau ao forno
  - Moqueca de Peixe
  - Peixe
  - Vatapá
  - Creme de Caranguejo
- Aves:
  - Filé de frango ao molho de alcaparra e tomate seco
  - Filé de frango ao molho quatro queijos
  - Filé de frango ao creme de champignon
  - Creme de Galinha
- Suina:
  - Lombo recheado
  - Costelinha suina ao forno com barbecue
  - Costelinha suina ao molho de maracujá
  - Bisteca suina frita
- Massas:
  - Spaghetti Carbonara
  - Penne ao molho parisiense
  - Raviole recheado aos quatro queijos
  - Macarrão ao alho e óleo simples
  - Macarrão ao molho branco com camarão
  - Lasanhas:
    - de frango
    - carne moída
    - bolonhesa ao molho branco
- Sobremesas:
  - Pudim de leite
  - Mousses (podendo ser de maracujá, chocolate, limão, manga)
  - Manjar de coco e cobertura de calda de ameixa
  - Doce de leite caseiro com pedaços de queijo (a parte)
  - Pavê de bolacha de maisena
  - Torta alemã
  - OBSERVAÇÃO: As sobremesas poderão ser solicitadas no modo tradicional e outra em sem açúcar e sem lactose.



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### >> TABELA CARDÁPIO X POR PESSOA X EVENTO

#### a. ALMOÇO

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
FIXO	* Suco – 01 tipos	200 ml
	* Refrigerante	200 ml
	* Arroz	Para o evento
	* Salada	Para o evento
	* Molho salada	Para o evento
	* Carnes (até 1 tipos)	Para o evento
	* Massa	Para o evento
	* Sobremesa (01 tipos)	Para o evento
POR EVENTO ( Até 02 )	Feijao Tropeiro	Para o evento
	Panqueca de carne moída	Para o evento
	* Peixe (01)	Para o evento
	* Suina (01)	Para o evento
	* Ave	Para o evento

(\*) – Escolher nas opções do cardápio

#### b. JANTAR

Tipo	Cardápio	Por Pessoa
FIXO	* Suco – 02 tipos	200 ml
	* Refrigerante	200 ml
	Água aromatizada com limão siciliano	02 jarras de 3 litros
	* Arroz	Para o evento
	* Salada	Para o evento
	* Molho salada	Para o evento
	* Carnes (até 2 tipos)	Para o evento
	* Aves (01 tipo)	Para o evento
POR EVENTO ( Até 02 )	* Massa (01 tipo)	Para o evento
	* Sobremesa (02 tipos)	Para o evento
	Feijão Tropeiro	Para o evento
	Panqueca de carne moída	Para o evento
	* Peixe (01)	Para o evento
* Suina (01)	Para o evento	

(\*) – Escolher nas opções do cardápio

#### 7.7. CARDÁPIO PARA O BOLO

Bolo com massa tradicional de trigo, recheado, com sabores acordados com o contratante, confeitado com cobertura em pasta americana, colorida com corante alimentício e decorado com tema a ser definido pelo contratante, devendo possuir, no mínimo, 4kg, sendo suficiente para servir entre 40 e 50 pessoas.



## **CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ**



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR) Pregão Eletrônico nº 008/2024 - Processo Administrativo nº 01032407/2024

#### 1. DO INSTRUMENTO E SUA FORMA DE UTILIZAÇÃO

**1.1.** O Instrumento de Medição de Resultado (IMR), previsto pela Instrução Normativa Seges/MPDG nº 05/2017, é o mecanismo que define em bases tangíveis e objetivamente mensuráveis os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, permitindo proporcionalizar pagamentos devidos em função do recebimento do serviço com qualidade inferior à contratada.

**1.2.** As partes declaram estar cientes das condições propostas no IMR, e estabelecem, desde já, que os ajustes de valor e a penalidade aplicadas à Contratada por descumprimento dos parâmetros de qualidade indicados neste Instrumento serão descontadas no ato do pagamento da respectiva fatura ou mesmo da garantia contratual oferecida, caso haja, sem prejuízo da aplicação de multas e sanções previstas nos casos em que se verifique inexecução ou execução parcial do objeto.

**1.3.** Para cada serviço prestado, quando de seu recebimento provisório por parte do Fiscal Técnico ou, no caso de eventos simultâneos, do colaborador designado pelo CREA-PI, haverá análise da qualidade do serviço prestado com base nas ocorrências previstas na Tabela 2 deste Anexo. Todas as ocorrências verificadas serão comunicadas verbalmente ao coordenador designado pela Contratada na própria ocasião do evento, para que todas as providências possíveis sejam tomadas imediatamente.

**1.4.** Em não havendo resolução, as ocorrências serão relatadas de forma detalhada ao Fiscal Técnico, que irá dimensioná-las em seu impacto através da Escala de Divergência Negativa (em relação ao serviço esperado). Esta gradação numérica equivalerá à pontuação de cada ocorrência, sendo o resultado da somatória destas pontuações correspondente a um dentre os percentuais escalonados para desconto sobre o valor do respectivo serviço prestado, conforme Tabela 1 deste Anexo.

**1.5.** A primeira execução dos serviços será objeto apenas de notificação à Contratada, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade dos serviços a serem prestados dali por diante. Desta forma, a aplicação do IMR passará a ter efeito financeiro a partir da segunda prestação de serviços.

**1.6.** A aplicação do IMR configura a conclusão do recebimento provisório e deverá ser realizada em até 2 (dois) dias úteis após o término da prestação dos respectivos serviços. Ultrapassado este prazo, o recebimento provisório será considerado automaticamente realizado e os serviços prestados em total conformidade com os padrões de qualidade esperados.

**1.7.** A Contratada poderá recorrer da avaliação realizada em até 1 (um) dia útil após o seu recebimento, apresentando suas justificativas ao Gestor Contratual para que este analise com a devida razoabilidade a pertinência e excepcionalidade das ocorrências e justificativas apresentadas, recalculando o valor da glosa, se necessário. Ultrapassado este prazo, considerar-se-á o valor final auferido mediante aplicação do IMR, prosseguindo-se ao recebimento definitivo do objeto.

#### 2. DOS CRITÉRIOS PARA AFERIÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

**2.1.** Com base na escala para definição dos níveis de divergência negativa da qualidade do serviço prestado em relação ao esperado pela contratação, caberá ao Fiscal Técnico avaliar e aplicar, para cada ocorrência, as pontuações abaixo discriminadas:

TABELA 1: ESCALA DE DIVERGÊNCIA NEGATIVA	
0	Todos os aspectos atendidos de forma adequada ou além da esperada pela contratação



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

TABELA 1: ESCALA DE DIVERGÊNCIA NEGATIVA	
1	Nem todos os aspectos atendidos de forma adequada, sem consequências à qualidade geral do serviço prestado
2	Nem todos os aspectos atendidos adequadamente, com consequências à qualidade geral do serviço prestado
3	Nenhum aspecto atendido de forma adequada, com consequências à qualidade do serviço bastante perceptíveis ao público

**2.2.** Para cada ocorrência prevista na Tabela 2 que seja classificada nas escalas de 1 (um) a 3 (três), o Fiscal Técnico deverá relatar em detalhes o ocorrido (aspectos não atendidos, bem como providências tomadas pela Contratada na ocasião, após ser verbalmente advertida). O fiscal deverá zelar pela devida proporcionalidade na aplicação desta escala de divergência, considerando a relação entre os objetivos esperados e os impactos causados pelas ocorrências.

TABELA 2: RELAÇÃO DE OCORRÊNCIAS QUE PREJUDICAM A QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	
Nº	DESCRIÇÃO OU TIPO DE OCORRÊNCIA
1	Atraso no início do serviço, conforme acordado no pedido.
2	Presença de profissional visivelmente despreparado e/ou sem capacitação e/ou com muitas funções acumuladas para execução dos serviços.
3	Profissional sem vestimenta padrão, com cabelos soltos ou que não utiliza os itens de segurança alimentar e higiene requeridos (luvas, toucas, etc.).
4	Utilização de utensílios e recipientes inadequados para acondicionamento, transporte e manipulação de alimentos e bebidas.
5	Demora na reposição ou reposição em quantidade insuficiente dos alimentos e bebidas que tenham acabado no buffet.
6	Ausência de etiquetas ou placas com identificação da data de vencimento e data de preparo ou fabricação dos alimentos e bebidas servidos.
7	Ausência de itens de acordo com especificações para cada tipo de serviço, sendo alimentos, bebidas e/ou materiais de consumo.
8	Finalização do serviço de forma incompleta ou apressada, sem zelo pela manutenção das condições iniciais de limpeza da copa e demais ambientes utilizados pela Contratada.
9	Fornecimento de kits Lanche Box em embalagens de qualidade inferior à prevista pelo edital e à aprovada na fase de amostra.

**2.3.** Com base no conjunto de ocorrências previsto no quadro acima, a cada serviço prestado pela Contratante poderá ser atribuído um somatório de pontuações em que, quanto maior a pontuação atingida, maior o grau de inobservância aos padrões de qualidade almejados. Tal somatório será convertido em percentual de desconto conforme correlação estabelecida na Tabela 3, abaixo:

TABELA 3: CONVERSÃO DO PERCENTUAL PARA DESCONTO	
PONTUAÇÃO	AJUSTE NO PAGAMENTO
Até 8 pontos	Não incide desconto sobre o valor total da fatura
De 9 a 20 pontos	Desconto de 4% sobre o valor total da fatura
De 21 a 30 pontos	Desconto de 6% sobre o valor total da fatura
De 31 a 50 pontos	Desconto de 10% sobre o valor total da fatura
Acima de 51 pontos	Desconto de 15% sobre o valor total da fatura
1º reincidência acima de 51 pontos	Desconto de 20% sobre o valor total da fatura
2º reincidência acima de 51 pontos	Desconto de 20% sobre o valor total da fatura e sanções cabíveis
3º reincidência acima de 51 pontos	Desconto de 20% sobre o valor total da fatura e rescisão da Ata



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

**2.4.** A apresentação dos valores obtidos mediante aplicação do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) por parte do Fiscal Técnico, tanto ao Gestor Contratual quanto à Contratada, deverá ocorrer na forma de relatório, conforme modelo disponível na Tabela 4, abaixo:

TABELA 4: MODELO DE RELATÓRIO DE APLICAÇÃO DO IMR PELO FISCAL TÉCNICO			
NOME DO EVENTO		DATA DE REALIZAÇÃO	
LOCAL		ITEM DA ARP SOLICITADO	
RELATO DETALHADO DA OCORRÊNCIA NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS ADOTADAS PELA CONTRATADA (APÓS CIÊNCIA DO FATO)	Nº AÇÃO/ REFERÊNCIA (cf. Tabela 2)	ESCALA DE DIVERGÊNCIA (de 0 a 3)
PONTUAÇÃO TOTAL DO EVENTO			
PERCENTUAL AUFERIDO PARA DESCONTO (cf. Tabela 3)			



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO

### ANEXO IV – REQUISITOS DA SESSÃO DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº 08/2024 - Processo Administrativo nº 01032407/2024

1. A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar após o término da fase de lances do pregão eletrônico será convocada pelo pregoeiro à apresentação de amostra dos serviços de *buffet* ofertados, procedimento a ser realizado em sessão pública, que deverá ocorrer no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da suspensão da sessão pública do certame, para avaliar a conformidade dos serviços e produtos ofertados pela licitante em relação às especificações e requisitos mínimos constantes no Anexo II – Especificações Técnicas.
2. A data de realização da sessão pública de amostra, a ocorrer na Sede do CREA-PI, será agendada pelo Pregoeiro no *chat* da sessão do Pregão Eletrônico e divulgada na seção de licitações do sítio eletrônico do CREA-PI.
3. A sessão pública para realização da sessão de amostra, a ser conduzida pelo Pregoeiro, e que poderá ser acompanhada pelos demais licitantes e outros interessados, contará com a participação de comissão constituída por 5 (cinco) empregados do quadro efetivo ou comissionados do CREA-PI, a quem competirá a avaliação dos serviços de alimentos e bebidas demonstrados pela licitante, mediante parâmetros definidos no **Anexo V – Formulário de Avaliação de Amostra**.
4. Visando comprovar o atendimento das especificações técnicas exigidas, a demonstração será composta por:
  - 4.1. **Bebidas:** Apresentação de bebidas cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem contratados. Deverão ser servidas uma amostra de cada item por membro da comissão de avaliação: café; 2 (dois) sabores de suco de polpa ou natural.
  - 4.2. **Salgados/Bolo:** Apresentação de alimentos salgados cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados sempre que solicitado pela Contratante. Deverão ser servidos uma amostra de cada por membro da comissão: 1 (um) tipo de bolo; 3 (um) tipos de mini salgados, 1 (um) *petit four* salgado; 1 (um) mini sanduíche.
  - 4.3. **Pratos quentes (almoço/jantar):** Apresentação de saladas, molhos, guarnições ou acompanhamentos e pratos principais cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados quando contratado. Deverão ser servidos: 1 (um) tipo de salada com molho, 1 (uma) opção de arroz; 2 (duas) opções de proteína (carne ou frango).
  - 4.4. **Doces:** Apresentação de alimentos doces cujas marcas e/ou modos de preparação empregados embasarão o padrão dos serviços e produtos a serem disponibilizados quando contratado. Deverão ser servidos, uma amostra de cada por membro da Comissão: 1 (uma) sobremesa de almoço/jantar, sendo as opções: mousses, torta de limão, pudim de leite.
5. A licitante avaliada disponibilizará as amostras em pequenas porções individuais, tendo por parâmetro o mesmo volume ou tamanho real dos alimentos e bebidas usualmente servidos.
6. À licitante, o CREA-PI dará acesso, caso necessário, a uma estrutura de copa dentro das dependências de sua unidade Sede. Porém, todo o instrumental e mão de obra necessários à fase execução da amostra deverá ser disponibilizado pela avaliada, o que embasará, também, a avaliação do padrão de



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

infraestrutura de *buffet* a ser atendido pela Contratada em todas as ocasiões.

- 7.** A avaliação terá como parâmetro, sobretudo, o atendimento às exigências dos tópicos 2 (funcionários), 3 (alimentos e bebidas), 5 (material) e 7 (tipos de serviços) do Anexo II.
- 8.** Após a sessão de amostra, em até 2 (dois) dias úteis, será emitido um relatório sucinto com o resultado da avaliação, pela comissão, dos quesitos testados, bem como o resultado final indicando se a licitante foi aprovada ou reprovada, de acordo com escala e critérios de avaliação detalhados no Anexo V – Formulário de Avaliação de Amostra.
- 9.** No caso de reprovação na sessão de amostra, a proposta da licitante será desclassificada e será convocada a licitante que tiver apresentado o segundo melhor preço e, assim, sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao disposto neste instrumento.
- 10.** Todas as despesas decorrentes da participação ou acompanhamento da sessão de amostra serão de responsabilidade das licitantes.
- 11.** A licitante que for rejeitada na sessão de amostra não terá direito a qualquer indenização.



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO

### ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº 08/2024 - Processo Administrativo nº 01032407/2024

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA		Nº CNPJ	
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR		DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME		MATRÍCULA	
CARGO OU FUNÇÃO		SETOR/GERÊNCIA	

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<b>1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE:</b> <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1		
<b>2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS:</b> <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13		
<b>3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE XXX:</b> <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes</i>	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13		



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>térmicos, hermeticamente fechados", ou similar adequado.</i>			
<b>4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS:</b> <i>"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", e louças adequadas ao tipo servido.</i>	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5		
<b>5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS:</b> <i>"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".</i>	Anexo II – tópicos 3.2 e 3.13		
<b>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS (caso precise):</b> <i>"Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discrição. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."</i>	Anexo II – tópico 6.1		

#### 4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

**Escalas:** 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO

**Pontuação final:** Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

**Seleção:** Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

### 5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

Teresina, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Assinatura do avaliador



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

### ANEXO V – FORMULÁRIO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº 08/2024 - Processo Administrativo nº 01032407/2024

1. DADOS DA LICITANTE			
RAZÃO SOCIAL			
NOME FANTASIA		Nº CNPJ	
REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR		DATA DA SESSÃO DE AMOSTRA	

2. DADOS DO AVALIADOR			
NOME		MATRÍCULA	
CARGO OU FUNÇÃO		SETOR/GERÊNCIA	

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<b>1) PARAMENTAÇÃO E ASSEIO DA EQUIPE:</b> <i>"Apresentar-se em vestimentas apropriadas, aparência asseada, não fazer uso de perfumes excessivos, estar com unhas aparadas e limpas, manter cabelo curto ou preso."</i> , e padronização das vestimentas da equipe.	Anexo II - tópicos 2.5, 2.6 e 6.1		
<b>2) PREPARAÇÃO PRÉVIA E QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS:</b> <i>"Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e subsidiariamente no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de boa qualidade (...). Admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo"</i> , entre outras.	Anexo II - tópicos 3.1 até 3.4, 3.7, 3.12 e 3.13		
<b>3) CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE XXX:</b> <i>"O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo (...) devidamente higienizado e adaptado climaticamente para o transporte de gêneros alimentícios OU que estes estejam acondicionados em recipientes térmicos, hermeticamente fechados"</i> , ou similar adequado.	Anexo II - tópicos 3.2, 3.4 e 3.13		
<b>4) MONTAGEM DAS MESAS E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS DISPOSTOS OU SERVIDOS:</b> <i>"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"</i> , e louças adequadas ao tipo servido.	Anexo II - tópicos 3.11, 4 e 5		
<b>5) TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS:</b> <i>"A empresa deverá assegurar o devido acondicionamento dos alimentos e bebidas, de</i>	Anexo II - tópicos 3.2 e 3.13		



## CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DO PIAUÍ

CARACTERÍSTICAS	REFERÊNCIA	NOTA (0 a 5)	JUSTIFICATIVA (apenas para notas abaixo de 3)
<i>forma a preservar sua qualidade e integridade física, bem como servi-los em temperatura adequada para consumo".</i>			
<b>6) MOVIMENTAÇÃO, EFICIÊNCIA E POSTURA DOS GARÇONS (caso precise):</b> "Os garçons deverão portar-se e movimentar-se com eficiência, segurança e discricção. Deverá ser dada atenção, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes."	Anexo II – tópico 6.1		

#### 4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para cada uma das 7 (sete) características acima, o avaliador aplicará, com base no serviço prestado ao longo da sessão de amostra, uma nota entre 0 (zero) e 5 (cinco), sendo zero equivalente a um quesito cujo atendimento tenha sido completamente insatisfatório e cinco, completamente satisfatório. Compreender-se-á a avaliação da seguinte forma:

**Escalas:** 0 (Insatisfatório), 1-2 (Pouco satisfatório), 3 (Razoável), 4 (Satisfatório) e 5 (Completamente satisfatório)

**Pontuação final:** Média simples das notas aplicadas pelos avaliadores para cada uma das 7 (sete) características, seguida da somatória total das notas médias (0 a 35 pontos).

**Seleção:** Será automaticamente desclassificada a empresa cuja somatória de notas médias não atinja a marca de 21 pontos e também aquelas que, independentemente da pontuação total, registrem no cômputo final das notas médias 3 (três) características, dentre as sete, classificadas como Insatisfatório ou Pouco Satisfatório (0-2 pontos).

#### 5. OBSERVAÇÕES RELEVANTES QUANTO À SESSÃO DE AMOSTRA

Teresina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do avaliador