



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

### Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

#### QUESTIONAMENTO

Prezados, bom dia!

Vimos por meio desse, solicitar esclarecimentos a respeito do **TERMO DE REFERÊNCIA** - Pregão Presencial 01/2017 (que tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, de refeição do tipo empratados e/ou *brunch*, visando à atender as sessões plenárias, reuniões de câmaras especializadas, reuniões de diretoria, reunião de coordenadores, reuniões de comissões permanentes/especiais ou outros eventos...), segue dúvidas:

**Do item:**

**" 2) JUSTIFICATIVA:**

**a. O Crea-DF não apresenta uma infra-estrutura totalmente adequada..."**

**14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**14.14 Manter nutricionista, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição – CRN, para elaboração dos cardápios e para supervisão das atividades do restaurante"**

**DÚVIDA: O CREA/DF possui RESTAURANTE? Ou o espaço para preparação/finalização dos lanches/brunchs será a copa/cozinha do órgão? Tem possibilidade uma visita técnica ao local que será destinado para uso do buffet/empresa ganhadora do certame? O referido espaço será disponibilizado somente para os dias dos eventos?**

**Do item:**

**" 6. NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**6.1 Tanto os materiais utilizados quanto à equipe técnica deverão atender aos seguintes dispostos para fornecimento dos lanches:**

- a) recipientes descartáveis devidamente acondicionados e fechados/lacrados (tampa), evitando-se contaminações cruzadas;**
- b) talheres descartáveis, guardanapos de papel (dimensão mínima de 30 x 30 cm);**
- c) utilização de plástico filme, ou equivalente plástico, unitariamente para alimentos preparados;**
- d) entregar os alimentos com o devido acondicionamento térmico (resfriamento);**
- e) quando da entrega dos alimentos em sua embalagem original, deverá ser respeitada o acondicionamento térmico indicado pelo fabricante (ex. iogurte).**
- f) alimentos em sua embalagem original, deverão ser apresentados em condições mínimas de higiene e preservada a integridade da mesma.**

**6.4. As refeições ou cardápio devem ser servidos por pessoa (uma unidade por pessoa), ou seja, em quantidade suficiente para atender ao número solicitado. Não haverá serviços de garçons.**





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

### Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

7 **7. QUALIDADE DOS PRODUTOS:**

8 **7.1 Os produtos deverão ser frescos e de primeira qualidade, se pré-preparados, deverão ser conservados em condições higiênicas e adequadas, devidamente etiquetadas (data da embalagem e validade)..."**

**DÚVIDA: O lanches/brunchs serão servidos em embalagens individuais (descartáveis) como se fossem kits/marmitex, ou deverão ser servidos em sistema de buffets americanos (self-service, montados com pranchão e toalhas) com os próprios participantes se servindo e pessoal de apoio somente para montagem e desmontagem do local do lanche?**

No aguardo de um breve retorno. Desde já agradeço a atenção e coloco-me a inteira disposição para dirimir quaisquer dúvidas.

Atenciosamente,

**Ginnê de Oliveira**

Executiva de Vendas, Licitações e Negócios Corporativos

**FLECHA PRODUÇÕES E BUFFET**





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

### Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

#### ESCLARECIMENTO

Boa tarde ,

Com relação aos questionamentos, seguem as respostas:

**DÚVIDA: O CREA/DF possui RESTAURANTE? Ou o espaço para preparação/finalização dos lanches/brunchs será a copa/cozinha do órgão? Tem possibilidade uma visita técnica ao local que será destinado para uso do buffet/empresa ganhadora do certame? O referido espaço será disponibilizado somente para os dias dos eventos?**

O Crea Não possui restaurante nem espaço para preparação dos alimentos. O ideal é que já venha tudo preparado.

---

**DÚVIDA: O lanches/brunchs serão servidos em embalagens individuais (descartáveis) como se fossem kits/marmitex, ou deverão ser servidos em sistema de buffets americanos (self-service, montados com pranchão e toalhas) com os próprios participantes se servindo e pessoal de apoio somente para montagem e desmontagem do local do lanche?**

Para as reuniões de Câmaras poderá ser em embalagens individuais. Para as reuniões Plenárias o próprio pessoal se servindo em sistema de buffets americanos.

Att.,

---

Denise de Albuquerque  
Chefe de Gabinete



**CREA-DF**  
Conselho Regional de Engenharia  
e Agronomia do Distrito Federal



SGAS Qd. 901 Conj. D - Brasília-DF - CEP 70390-010  
Tel: +55 (61) 3961-2800  
creadf@creadf.org.br  
www.creadf.org.br