



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 022/2024

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização de Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

OBJETO

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica com base nas informações constantes no Documento de Formalização de Demanda – DFD nº 018/2024, atestando ainda que o mesmo está integrado ao Plano de Contratações Anual - PCA

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O planejamento da contratação visa atender as demandas pertinentes a alimentação para atrações artísticas durante eventos culturais do calendário anual da Fundação Casa de Cultura.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

a. Todos os encargos decorrentes da execução do objeto, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada; b. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Fundação Casa de Cultura no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações; c. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a Fundação Casa de Cultura, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo; d. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas; e. Refazer, sem



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 022/2024

custo para a Fundação Casa de Cultura, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada f. Todos os itens deste termo deverão ser entregues nos locais e horários determinados pela Fundação Casa de Cultura; g. Todos os itens deverão estar conforme exigidos neste termo; h. Todas as despesas com hotel, transporte e refeição de sua equipe serão por conta da contratada i. Os serviços de fornecimento de marmitex servidas, os alimentos fornecidos devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidas de acordo com cardápio variado. j. Podendo incluir inspeções regulares das instalações do fornecedor, garantindo que os alimentos sejam armazenados e manuseados adequadamente. k. Substituir os alimentos, desde que solicitado pelo responsável pelo recebimento, eventualmente entregues em desacordo com as especificações constantes no contrato, ou que apresente vício de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação; l. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente; m. Repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos; Responsabilizar-se pelo transporte dos itens a serem fornecidos. Os veículos de transporte devem garantir a integridade, qualidade e temperatura dos produtos. O compartimento da carga deve estar seco, livre de aromas ou odores e em boas condições de higiene e limpeza. Os veículos de transporte de alimento devem possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação local vigente

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E DE VALORES

ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
------	------	-----------	------------	---------	------------	-------------

1	BUFFET	<p>BUFFET CAMARIM 1 700g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo de cabra , grana padano , salaminho, queijo minas, queijo provolone, presunto parma. Os frios deverão vir dispostos em bandeja de metal que comporte a quantidade.</p> <p>Cesta de pães (baguetes) com três baquetes de 200g;</p>	SERVIÇO	6	15.000,00
2	BUFFET	<p>BUFFET CAMARIM 2 300g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 400g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo de cabra , grana padano , salaminho, queijo minas, queijo provolone, presunto parma. Os frios deverão vir dispostos em bandeja de metal que comporte a quantidade.</p> <p>BOLOS</p>	SERVIÇO	15	31.500,00
3	BUFFET	<p>BUFFET CAMARIM 3 (BUFFET DE MASSA) MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou farfalle cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 03 (TRÊS) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO, MOLHO A BOLONHESA E MOLHO PESTO (Vegano)</p>	SERVIÇO	6	13.200,00

4	BUFFET	<p>BUFFET CAMARIM 4 (SÓ BEBIDAS) CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira.</p>	SERVIÇO	6	6.000,00
5	BUFFET	<p>BUFFET CAMARIM 5 SALGADOS: 1 cento de salgados sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: quibe, folhado de bacon com ameixa, folhado de alho poró, mini-hotdog, mi-quiche de queijo; Os salgados deverão vir embalados em</p>	SERVIÇO	35	70.000,00

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação visa o fornecimento de serviço de Buffet, essencial na produção de eventos culturais, garantindo o bem estar dos profissionais da cultura que se apresentarão nos festivais da Fundação Casa de Cultura. O presente Estudo Técnico Preliminar visa direcionar os procedimentos essenciais para o ato convocatório e a formalização do processo de contratação por Pregão Eletrônico.

JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 022/2024

A solução para eventual aquisição e contratação de serviço de Buffet optou-se pelo não parcelamento, dadas as características dos objetos, bem como as peculiaridades que envolvem a contratação. De acordo com o Acórdão 5.301/2013 - 2ª Câmara: " quando possa a adjudicação de itens isolados vir a onerar "o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração."

RESULTADOS PRETENDIDOS

A principal meta é garantir aos artistas uma alimentação de qualidade com padrões de segurança alimentar esperados, bem como variedade de alimentos durante os eventos .

CONTRATAÇÃO CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Serão contratados sanitários químicos para eventos , de forma a dar suporte sanitário e de conforto para os eventos, considerando o tempo de duração.

CONCLUSÃO

Esta Comissão de Estudo Técnico Preliminar declara viável esta contratação.

João Monlevade, MG - 19 de março de 2024



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 022/2024

Jéssica Martins de Oliveira

Ricardo Alexandre de Oliveira

Thainara Fernanda Da Silva

Wellington Caetano Da Silva

Wir Caetano Francisco

Cibele de Souza Andrade
