



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 1063/2024**

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA nº 18/2024**

### **1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público:**

Com base na LEI Nº 3.507/2017, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2017, que cria o Programa de Valorização do Servidor Público do Município de Videira, e que prevê: Art. 9º O eixo Servidor em Foco tem por objetivo a valorização do servidor pelo esforço diário e pela dedicação para construir Videira. § 1º Aos servidores públicos Municipais efetivos ativos será proporcionado evento de reconhecimento pelo seu trabalho, ao completarem 10 (dez), 20 (vinte) e 30 (trinta) anos de serviço público prestados à Municipalidade.

### **2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração:**

A aquisição/serviço pretendido, consta previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2024.

### **3. Requisitos da Contratação:**

Para atendimento da demanda da Administração, será necessário que a solução atenda aos requisitos e interesse da Administração Pública.

### **4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:**





| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT. |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|
| 01   | <p>PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA.</p> <p>FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO “RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA”, COQUETEL COMPOSTO DE:</p> <p>A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (VINTE E CINCO) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM).</p> <p>B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES:</p> <p>PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO.</p> <p>C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES:</p> <p>BARQUETE DE ESTROGONOFÉ DE NOZES E TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY.</p> <p>D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO:</p> <p>300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO.</p> | SERVIÇO           | 01     |





|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO);</p> <p>F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.</p> |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:**

Tradicionalmente, o evento "Reconhecimento aos Servidores Públicos Municipais pelo tempo de serviço" homenageia os servidores públicos Municipais efetivos ativos proporcionando evento de reconhecimento pelo seu trabalho, aos que completarem 10 (dez), 20 (vinte) e 30 (trinta) anos de serviço público prestados à Municipalidade. O evento de reconhecimento será realizado no mês de outubro.

O cardápio selecionado é uma combinação de itens que tiveram sucesso em edições anteriores. No entanto, é importante considerar que o Município não possui mão de obra especializada para produzir essa quantidade de comida, nem servidores disponíveis para atuar como garçons. Além disso, a cozinha do Centro de Convenções Beijamim Chimello está sendo utilizada pela Secretaria de Educação durante a reforma da Escola Wlademar Kleinubing, o que impede o uso do espaço para preparar os alimentos. O Município também não dispõe de outro local adequado para o preparo.

Assim, a solução encontrada, como em anos anteriores, é a contratação de uma empresa para a produção, organização e supervisão dos serviços, incluindo o preparo em uma cozinha específica regulamentada pela Vigilância Sanitária e a operação dos



serviços de garçom. Empresas especializadas nesse ramo já estão acostumadas com eventos dessa proporção e trazem segurança alimentar, seguindo rigorosamente as regras de conservação, manuseio, preparo e transporte de alimentos.

Além disso, por se tratar de alimentação, é essencial tomar todos os cuidados necessários para garantir que os participantes desfrutem do evento sem preocupações. Dado que o Município não possui um local próprio disponível para a preparação dos alimentos, a melhor e mais segura alternativa, em termos de segurança alimentar, é contratar uma empresa especializada para a produção, organização e supervisão dos serviços.

**6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação:**

A utilização de orçamentos de fornecedores no processo de licitação é essencial para garantir um processo transparente, competitivo e eficiente, além de estar em conformidade com a legislação vigente e proporcionar uma escolha mais segura para o Município. Por se tratar de um evento que ocorrerá no Município de Videira e por se tratar de alimentação buscamos orçamento de mercado no Município para não inviabilizar a contratação. A pesquisa de preços foi realizada por e-mail, mediante solicitação formal de orçamento a fornecedores da cidade e região.

Foi utilizada para compor os orçamentos pesquisa direta com fornecedores mediante solicitação formal por e-mail. Assim conseguimos chegar ao valor médio da referida contratação, conforme tabela que segue abaixo:

| Objeto                                                                                             | Fornecedor<br>(Nome e CNPJ) | Data do<br>Orçamento | Preço Unit.<br>(R\$) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ | MARCELO ZANON               | 28/08/2024           | R\$ 23.000,00        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|--|
| <p>O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA.</p> <p>FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO “RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA”, COQUETEL COMPOSTO DE:</p> <p>A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (QUARENTA E DUAS) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM).</p> <p>B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES:</p> <p>PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO.</p> <p>C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES:</p> <p>BARQUETE DE ESTROGONOFE DE NOZES E</p> | CNPJ: 16.444.136/0002-01 |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|--|





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                     |                   |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| <p>TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY.</p> <p>D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO:</p> <p>300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO.</p> <p>E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO);</p> <p>F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.</p> |                                                                     |                   |                     |
| <p>PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA.</p> <p>FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO "RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>PIATTO PRONTO ALIMENTOS LTDA</p> <p>CNPJ: 08.936.667/0001-02</p> | <p>14/08/2024</p> | <p>R\$ 9.250,00</p> |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>SERVIDORES PÚBLICOS<br/>MUNICIPAIS PELOS<br/>TRABALHOS PRESTADOS E<br/>ANOS DE PERMANÊNCIA E<br/>CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO<br/>DE VIDEIRA”, COQUETEL<br/>COMPOSTO DE:</p> <p>A) TÁBUA DE FRIOS: 25<br/>(QUARENTA E DUAS) TÁBUAS<br/>DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G<br/>COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS,<br/>FRUTAS,<br/>ACOMPANHAMENTOS.<br/>SUGESTÕES: 2 TIPOS DE<br/>QUEIJOS, 2 TIPOS DE<br/>EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA<br/>E 2 TIPOS DE<br/>ACOMPANHAMENTOS (OVOS<br/>DE CODORNA, AMENDOIM).</p> <p>B) SALGADOS FRITOS E<br/>ASSADOS VARIADOS NO<br/>MÍNIMO 1000 UNIDADES:</p> <p>PASTEIS DE CARNE FRITO,<br/>ENROLADINHO DE PRESUNTO<br/>E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS,<br/>ESFIHA DE FRANGO ASSADA,<br/>PÃO DE QUEIJO, BARQUETE<br/>DE PALMITO, SANDUICHE<br/>NATURAL, SENDO O TOTAL<br/>DIVIDIDO PELAS<br/>DIVERSIDADES DE CADA<br/>TIPO.</p> <p>C) DOCES NO MÍNIMO 350<br/>UNIDADES:</p> <p>BARQUETE DE<br/>ESTROGONOFE DE NOZES E<br/>TORTELETTE DE LIMÃO COM<br/>CHANTILLY.</p> <p>D) BEBIDAS SENDO NO<br/>MÍNIMO:</p> <p>300 GARRAFINHAS DE<br/>REFRIGERANTE DE 200ML<br/>TIPO COCA-COLA E LIMÃO.</p> <p>E) OPERACIONALIZAÇÃO:<br/>SERVIÇO DE 4 GARÇONS<br/>PARA SERVIR COMIDAS E<br/>BEBIDAS (DEVEM ESTAR<br/>UNIFORMIZADOS E COM</p> |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                             |            |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO);<br><br>F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25 VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |            |               |
| PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO, SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS ABAIXO SOLICITADOS NO DIA 31 DE OUTUBRO DE 2024 ATÉ O ENCERRAMENTO DO EVENTO NO MESMO DIA.<br><br>FORNECER E SERVIR COQUETEL E BEBIDAS PARA APROXIMADAMENTE 150 (CENTO E CINQUENTA) PESSOAS DISTRIBUIDAS EM APROXIMADAEMTNE 25 MESAS, COM 6 LUGARES CADA, A PARTIR DAS 19H00MIN ATÉ AS 22H30MIN, POR OCASIÃO DO "RECONHECIMENTO E AGRADECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELOS TRABALHOS PRESTADOS E ANOS DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIÇÃO AO MUNICÍPIO DE VIDEIRA", COQUETEL COMPOSTO DE:<br><br>A) TÁBUA DE FRIOS: 25 (QUARENTA E DUAS) TÁBUAS DE FRIOS DE NO MÍNIMO 600G COM: QUEIJOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, ACOMPANHAMENTOS. | RESTAURANTE<br>VOLPATO LTDA<br><br>CNPJ: 07.851.952/0001-68 | 20/08/2024 | R\$ 22.500,00 |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>SUGESTÕES: 2 TIPOS DE QUEIJOS, 2 TIPOS DE EMBUTIDOS, 1 TIPO DE FRUTA E 2 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS (OVOS DE CODORNA, AMENDOIM).</p> <p>B) SALGADOS FRITOS E ASSADOS VARIADOS NO MÍNIMO 1000 UNIDADES:</p> <p>PASTEIS DE CARNE FRITO, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO, MINI PIZZAS, ESFIHA DE FRANGO ASSADA, PÃO DE QUEIJO, BARQUETE DE PALMITO, SANDUICHE NATURAL, SENDO O TOTAL DIVIDIDO PELAS DIVERSIDADES DE CADA TIPO.</p> <p>C) DOCES NO MÍNIMO 350 UNIDADES:</p> <p>BARQUETE DE ESTROGONOFE DE NOZES E TORTELETTE DE LIMÃO COM CHANTILLY.</p> <p>D) BEBIDAS SENDO NO MÍNIMO:</p> <p>300 GARRAFINHAS DE REFRIGERANTE DE 200ML TIPO COCA-COLA E LIMÃO.</p> <p>E) OPERACIONALIZAÇÃO: SERVIÇO DE 4 GARÇONS PARA SERVIR COMIDAS E BEBIDAS (DEVEM ESTAR UNIFORMIZADOS E COM CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO);</p> <p>F) ESTRUTURAÇÃO: BANDEJAS DE INOX; PRATOS PARA SERVIR OS SALGADOS DO COQUETEL; GUARDANAPOS; COPOS DE ACRILICO PARA AS BEBIDAS, DISPOR DE GELO PRODUZIDO COM ÁGUA MINERAL PARA SER UTILIZADO DURANTE O EVENTO, 25 (VINTE E CINCO) TOALHAS PARA AS MESAS, 25</p> |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|





|                                                                                                                                           |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| VASOS DE FLORES PARA DECORAÇÃO DAS MESAS. APRESENTAR AMOSTRA PARA APROVAÇÃO. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR AS COMIDAS E BEBIDAS. |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

**7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:**

Todas as despesas relacionadas com o fornecimento dos serviços correrão por conta da proponente vencedora.

Ficará sob total responsabilidade da proponente vencedora, realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamentos os itens e serviços a serem entregues, garantindo a sua total eficiência e qualidade.

Serão recusadas os serviços imprestáveis ou defeituosas que não atendam as especificações e/ou não sejam adequadas para uso.

A proponente vencedora deverá responder pelos vícios, defeitos ou danos causados a terceiros/Município referente a entrega dos itens, assumindo os gastos e despesas que se fizerem necessário para o adimplemento das obrigações e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas irregularidades apontadas pela solicitante.

A proponente vencedora deverá substituir as suas expensas, IMEDIATAMENTE, após o recebimento da notificação expedida pela área requisitante, o(s) item(s), caso se constate defeitos de fabricação, ou qualquer anormalidade que esteja em desacordo com as especificações deste Edital, dentre outros.

**A proponente vencedora não pode terceirizar os serviços.**

**8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:**



Considerando a solução apresentada, em que esse item específico será licitado apenas para o evento, por ser personalizado, não se vislumbra a possibilidade de parcelamento da contratação, especialmente porque o Evento em questão é realizado apenas uma vez por ano.

**9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:**

A contratação busca, além de cumprir com os requisitos da LEI Nº 3.507/2017, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2017, também valorizar e fortalecer a economia local, pois com uma economia fortalecida e forte o Município consegue administrar melhor os recursos que são recolhidos.

**10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:**

Neste caso específico não há providencias a serem adotadas.

**11. Contratações correlatas e/ou interdependentes:**

Na solução apresentada, deverá a Administração fiscalizar a execução dos serviços para garantir que no dia do evento todos serviços ocorram de forma satisfatória, sendo que as demais contratações referentes a este evento são todas independentes.

**12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:**



A solução apresentada, é mais a viável, tendo a nível técnico como é a que mesmo causa impactos ambientais.

### **13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:**

Considerando a necessidade apresentada, dentro dos argumentos de logística e no âmbito econômico, a melhor solução está na “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PRODUÇÃO, ORGANIZAÇÃO E SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA O EVENTO RECONHECIMENTO AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS PELO TEMPO DE SERVIÇO”. A solução apresenta a viabilidade técnica, bem como fornecedores capazes de atender a necessidade da Administração.

### **14. Documentos anexos ao ETP:**

- ✓ Anexo 1 – Formulário de Pesquisa de Preço;
- ✓ Anexo 2 – Termo de Referência;
- ✓ Anexo 3 – Formalização de Demanda

**Josiane Pereira dos Santos**  
**Departamento de Gestão de Pessoas**

