



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração.

Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.

Equipe de Planejamento

JUMA AGUIAR LIMA - Secretária Municipal de Administração.

Problema Resumido

Fornecimento sob demanda de refeições do tipo, coffee break, para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão/MA.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão identifica a necessidade de proporcionar fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break para atender às diversas atividades administrativas e eventos promovidos por suas secretarias e departamentos. Essa demanda surge da crescente realização de reuniões, treinamentos, conferências e aprimoramentos administrativos que demandam um suporte alimentar rápido, prático e adequado para os participantes.

Atualmente, as atividades realizadas pela Prefeitura possuem uma significativa amplitude e incidência em horários diversos, o que torna essencial a disponibilidade de alimentos e bebidas de forma a criar um ambiente propício para a troca de ideias e o desenvolvimento de ações governamentais. A falta desse suporte pode comprometer a efetividade das atividades, além de impactar negativamente a motivação e participação dos servidores públicos e demais envolvidos.

O atendimento a essa demanda é crucial para garantir a continuidade das ações governamentais e a promoção de um serviço público de qualidade, uma vez que refeições adequadas durante essas atividades podem contribuir para a eficácia na comunicação e no atingimento de resultados esperados. Além disso, a oferta de coffee break é um elemento que favorece a inclusão de todos os stakeholders nas discussões necessárias para o progresso dos projetos municipais.

Em suma, a contratação para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break representa não apenas uma resposta eficiente às necessidades logísticas da administração pública, mas também um compromisso com o bem-estar, a produtividade e a valorização dos



servidores e cidadãos que participam das iniciativas da Prefeitura. Essa ação está alinhada ao interesse público, pois visa promover um ambiente mais colaborativo e eficaz nas decisões e realização de projetos que impactam diretamente a comunidade.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão visa garantir a qualidade e eficiência nas atividades administrativas e eventos públicos. Para assegurar que a seleção da proposta seja vantajosa e atenda satisfatoriamente as necessidades, foram definidos os requisitos mínimos que a solução deve apresentar.

1. As refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos e de alta qualidade, respeitando normas de segurança alimentar e sanitária.
2. O fornecedor deve garantir opções de cardápios diversificados que atendam a restrições alimentares (ex.: vegetariano, vegano, sem glúten), com pelo menos três opções de cada tipo.
3. A entrega das refeições deve ocorrer em até 90 minutos após a solicitação, respeitando horários previamente estabelecidos pela prefeitura.
4. As embalagens utilizadas para o transporte das refeições devem ser descartáveis, resistentes, térmicas e adequadas para manter a temperatura dos alimentos durante o transporte.
5. É obrigatória a apresentação de Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, emitido por órgão competente.
6. O fornecedor deve disponibilizar equipe treinada para montagem e desmontagem das mesas de coffee break, incluindo a disposição adequada dos itens e utensílios.
7. O atendimento ao cliente deve ser realizado por um canal de comunicação disponível todos os dias úteis, com resposta em até duas horas após contato.
8. O contrato deverá prever a quantidade mínima de refeições a serem solicitadas por evento, limitando-se a uma faixa de percentual ajustável entre 10% e 30% de variação em relação à quantidade previamente estabelecida.
9. O fornecedor deve apresentar um plano de contingência em caso de atrasos ou imprevistos na entrega.
10. Todos os itens alimentícios fornecidos devem possuir validade mínima de cinco dias a partir da data de entrega.

Esses requisitos visam garantir que a contratação não apenas atenda às necessidades imediatas da prefeitura, mas também assegure a qualidade e a segurança das refeições servidas aos participantes dos eventos.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções Disponíveis:

1. Contratação de empresa especializada em catering
 - Vantagens:
 - Experiência comprovada em serviços de coffee break, resultando em alta qualidade das refeições.



- Oferecem variedade no menu, permitindo personalização conforme as demandas específicas da Prefeitura.

- Redução de esforços operacionais para a Prefeitura, com suporte logístico incluído (entrega e montagem).

- Flexibilidade na quantidade de refeições, ajustando-se a diferentes eventos que a Prefeitura possa realizar.

- Desvantagens:

- Custo potencialmente elevado em comparação a outras soluções (varia conforme prestadora).

- Dependência da qualidade do serviço da empresa contratada, que pode variar entre fornecedores.

- Possibilidade de problemas de coordenação e comunicação entre a Prefeitura e a empresa.

2. Parceria com restaurantes locais

- Vantagens:

- Apoio à economia local e ao fortalecimento da rede de negócios existentes na região.

- Geralmente, custos menores em comparação com empresas de catering, dependendo do acordo realizado.

- Maior flexibilidade para mudar os cardápios rapidamente, conforme a sazonalidade de ingredientes.

- Desvantagens:

- Falta de experiência específica na organização de eventos maiores, o que pode comprometer a qualidade do serviço.

- Risco maior de inconsistência na qualidade das refeições fornecidas, se não houver supervisão.

- Logística e coordenação podem ser mais desafiadoras com múltiplos restaurantes envolvidos.

3. Preparação interna de refeições por equipe da Prefeitura

- Vantagens:

- Controle total sobre a qualidade dos alimentos e padrões de higiene.

- Custos reduzidos, principalmente se houver estrutura adequada e pessoal capacitado já disponível.

- Flexibilidade máxima em adaptações de última hora nas refeições oferecidas.

- Desvantagens:

- Necessidade de tempo significativo para planejar e implementar, pois requer preparo prévio.

- Dificuldade na gestão de escalas e carga de trabalho dos funcionários durante grandes eventos.

- Necessidade de investir em compras de insumos e equipamentos, aumentando a complexidade operacional.

4. Fornecimento por cooperativas de agricultores e produtores locais

- Vantagens:

- Aumento do valor nutricional das refeições, utilizando alimentos frescos e orgânicos produzidos na região.

- Incentivo ao desenvolvimento sustentável e apoio à agroindústria local.



- Possibilidade de parcerias a longo prazo, fortalecendo relações com a comunidade.
- Desvantagens:
 - Variação na oferta de produtos dependendo da sazonalidade, podendo afetar a estabilidade do fornecimento.
 - Dependência da capacidade da cooperativa em atender demandas em larga escala.
 - Logística mais complexa, com necessidade de supervisão na entrega e na qualidade dos insumos.

Análise Comparativa das Soluções:

1. Empresa especializada em catering: Ideal para eventos maiores onde se espera profissionalismo e variedade, mas possui custos elevados e dependência de fornecedores.
2. Parceria com restaurantes locais: Boa solução custo-benefício, promove localismo e flexibilidade, mas pode oscilar em eficiência e organizar atrasos logística.
3. Preparação interna pela Prefeitura: Máxima flexibilidade e controle, mas requer estrutura e planejamento rigorosos, além de recursos humanos disponíveis.
4. Cooperativas locais: Ótima para nutrir relacionamentos e promover a agricultura local com benefícios nutricionais, porém sujeito a variabilidades sazonais e desafios logísticos.

A escolha da melhor solução deve considerar a combinação de custo, qualidade, adaptabilidade às necessidades da Prefeitura, viabilidade na logística e impacto positivo na comunidade local.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em catering para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break para a Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão é justificada por vários elementos técnicos e operacionais que visam atender às necessidades específicas da administração pública com eficiência e qualidade.

No aspecto técnico, a contratação de uma empresa especializada em catering garante um desempenho superior na elaboração e entrega das refeições. Essas empresas possuem know-how específico, o que permite a oferta de cardápios variados, adaptáveis ao perfil dos eventos da prefeitura, respeitando as questões nutricionais e as preferências alimentares dos servidores públicos e convidados. A compatibilidade entre os serviços prestados e as exigências das demandas institucionais é garantida pela experiência prévia dessas empresas no atendimento a instituições públicas. Além disso, a facilidade de implementação desse serviço se traduz na possibilidade de ajustes rápidos nos pedidos, permitindo que a prefeitura responda de forma ágil a imprevistos ou alterações nas solicitações.

Do ponto de vista operacional, a escolha dessa solução apresenta diversos benefícios. A contratação de uma empresa de catering oferece manutenção contínua e suporte técnico adequado, assegurando que todos os aspectos logísticos, como transporte, armazenamento e apresentação dos alimentos, sejam geridos de maneira profissional. Isso também inclui a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, fundamentais para evitar problemas futuros. A escalabilidade do serviço é outro ponto positivo, pois a empresa pode facilmente aumentar a quantidade de refeições oferecidas conforme o aumento da demanda em eventos especiais ou em períodos de maior atividade institucional.



Em termos de eficiência econômica, a opção pela prestação de serviços de catering revela-se vantajosa em relação aos custos operacionais associados à estruturação interna de uma cozinha ou equipe própria para preparo das refeições. O custo-benefício está atrelado ao fato de que uma empresa especializada pode oferecer uma relação mais favorável entre qualidade e preço, decorrente da sua capacidade de negociação com fornecedores de insumos e da otimização de processos produtivos. Além disso, o retorno esperado em relação ao investimento realizado se manifestará na redução de desperdícios e na melhoria da satisfação dos servidores e participantes dos eventos promovidos pela prefeitura.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada em catering não apenas atende aos padrões esperados de qualidade e eficiência, mas também proporciona à Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão um alinhamento claro com os interesses públicos e uma melhor gestão dos recursos financeiros envolvidos, promovendo um encontro harmônico entre necessidade, custo e efetividade do serviço prestado. A decisão, portanto, reflete um compromisso com a excelência no atendimento das demandas públicas e a promoção de um ambiente favorável à valorização do serviço público local.

QUANTITATIVOS E VALORES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS/ SERVIÇOS	TIPO	QTD	VL. UND	VL. TOTAL
1	(COQUETE L- SEM PRATO QUENTE (15 A 18 UNIDADES POR PESSOA) - MÍNIMO 2 TIPOS DE BEBIDA (REFRIGERANTE E/OU SUCO) 500 ML; ÁGUA MINERAL COM GÁS E/OU SEM GÁS 200ML; MÍNIMO 3 TIPOS DE CANAPÉS VARIADO S 300G; MÍNIMO 2 TIPOS DE FRIOS 200G; MÍNIMO 2 TIPOS DE PATÊS VARIADO S COM MINI TORRADAS 200G;MÍNIMO 1 TIPO DE TORRADAS, MINI PÃES SÍRIO, PATÊS (BERINJELA, ATUM E AZEITONA) 200G; MÍNIMO 3 TIPOS DE SALGADO S QUENTES ASSADO S 200G; MÍNIMO 2 TIPOS DE SALGADO S FOLHADO S 200G; MÍNIMO 2 TIPOS DE DO CINHOS VARIADO S 200G. GUARDANAPOS EM PAPEL: SENDO 5 UNIDADES POR PESSOA; COPOS DESCARTÁVEIS PARA SUCO OU REFRIGERANTE 2 UNIDADES (200 ML).	UND	1600	R\$ 44,55	R\$ 71.280,00



2	(COQUETEL II- COM PRATO QUENTE (12 UNIDADES POR PESSOA DO S ITENS SUGERIDO S, MAIS O PRATO QUENTE) - MÍNIMO 2 TIPOS DE BEBIDA (REFRIGERANTE E/OU SUCO) 500 ML; ÁGUA DE MINERAL COM GÁS E/OU SEM GÁS 200 ML; MÍNIMO 3 TIPOS DE CANAPÉS VARIADO S 300 G; MÍNIMO 2 TIPOS DE FRIOS 200 G; MÍNIMO 2 TIPOS DE PATÊS VARIADO S COM MINI TORRADAS 200 G; MÍNIMO 1 TIPO DE TORRADAS, MINI PÃES SÍRIO, PATÊS (BERINJELA, ATUM E AZEITONA) 200 G; MÍNIMO 3 TIPOS DE SALGADO S QUENTES ASSADO S 200 G; MÍNIMO 2 TIPOS DE SALGADO S FOLHADO S 200 G; MÍNIMO 2 TIPOS DE DO CINHOS VARIADO S 200 G; MÍNIMO 1 TIPO DE STROGONOFF 200 G; MÍNIMO 1 TIPO DE ESCONDIDINHO 300 G; MÍNIMO 2 TIPOS DE MASSAS 200 G; MÍNIMO 1 TIPO DE CREPE 200 G; MÍNIMO 1 TIPO RISOTO 200 G; GUARDANAPOS DE PAPEL: SENDO 5 UNIDADES POR PESSOA, 5 UNIDADES DE PAPEL; COPOS DESCARTÁVEIS PARA SUCO OU REFRIGERANTE, 2 UNIDADES (200 ML).	UND	1000	R\$ 75,89	R\$ 75.890,00
3	(LANCHE - KIT LANCHE INDIVIDUAL) - SUCO OU ACHOCOLATADO OU REFRIGERANTE 1 UNIDADE (MÍNIMO 200 ML); 2 TIPOS DE SANDUÍCHE UNIDADES (MÍNIMO 50 G CADA); 1 TIPO DE BARRA DE CEREAL - 1 UNIDADE (MÍNIMO 25 G); 1 TIPO DE FRUTA - 1 UNIDADE; 1 TIPO DE BOLO - 1 UNIDADE (MÍNIMO 40G); 1 TIPO DE GUARDANAPO - 2 UNIDADES (MÍNIMO 23X 23CM); TOALHA DE MESA DESCARTÁVEL EM PAPEL, MEDIDAS APROXIMADAS DE 1,28 X2,20M.	UND	700	R\$ 38,00	R\$ 26.600,00



4	(COFFEE BREAK) - MÍNIMO 2 TIPOS DE BEBIDA (REFRIGERANTE E/OU SUCO) 250 ML; ÁGUA MINERAL COM GÁS E/OU SEM GÁS 200G; CAFÉ (COM E SEM AÇÚCAR) 100 ML; CHÁ (COM E SEM AÇÚCAR) 100ML; LEITE 200ML; ACHOCOLATADO 200ML; MÍNIMO 3 TIPOS DE SALGADO S - 6 UNIDADES (MÍNIMO 25G CADA); MÍNIMO 1 TIPOS DE MINI SANDUÍCHE - 2 UNIDADES (MÍNIMO 30 G CADA); MÍNIMO 2 TIPOS DE BOLO - 1 PEDAÇO OU UNIDADE (MÍNIMO 30G CADA); MÍNIMO 1 TIPOS DE FRUTAS (DIVERSAS) - 1 UNIDADE; GUARDANAPOS DE PAPEL - 5 UNIDADES; COPOS DESCARTÁVEIS PARA SUCO OU REFRIGERANTE - 2 UNIDADES (200 ML); BANDEJAS DESCARTÁVEIS EM PAPELÃO LAMINADO NO MÍNIMO UMA (01) BANDEJA A CADA 50 UNIDADES DE SALGADO S, DE SANDUÍCHES OU DE BOLOS; TOALHA DE MESA DESCARTÁVEL EM PAPEL, MEDIDAS APROXIMADAS DE 1,28 X 2,20M: NO MÍNIMO UMA (01) TOALHA; A CADA 15 PESSOAS.	UND	250	R\$ 80,76	R\$ 20.190,00
VALOR TOTAL DOS ITENS					R\$ 193.960,00

A estimativa dos custos da contratação do objeto pretendido só será possível auferir mediante ampla pesquisa de mercado que será realizada pelo setor responsável, de acordo com o decreto que regulamento da NLLC e de acordo com os requisitos legais impostos para a pesquisa de mercado.

Constamos que o valor estimado da contratação com base nos quantitativos exigidos não excederá **R\$ 200.000,00 (duzentos mil de reais)**, o que não necessariamente se refletirá em efetiva despesa, pois trata-se apenas de valor estimado do edital para Registro de preços.

Portanto, respeitada a segregação de funções, a estimava de custos real será auferida posteriormente pelo setor responsável pela pesquisa de mercado.

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A contratação de empresa especializada em catering para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break atende a diversas demandas da Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão. A opção por realizar uma única licitação, mas adjudicando as diferentes partes da solução em lotes ou itens distintos, justifica-se pelo fato de que essa abordagem permite maior flexibilidade na execução dos serviços. Cada lote pode englobar diferentes tipos



de refeições ou eventos, possibilitando atender a necessidades específicas da Prefeitura de maneira mais rápida e eficaz.

Além disso, o parcelamento, por meio da divisão em lotes, assegura a competitividade do processo licitatório. Isso se traduz em um maior número de empresas interessadas, o que potencialmente reduz os custos e melhora a qualidade das propostas apresentadas. Também facilita a inclusão de fornecedores locais ou com especializações diversas, permitindo que a Prefeitura escolha a melhor proposta para cada tipo de evento ou necessidade específica, garantindo que sejam contempladas todas as exigências operacionais e técnicas.

Por fim, essa forma de contratação impacta positivamente no interesse público, pois ao permitir a seleção de propostas distintas para diferentes necessidades, a Prefeitura consegue não apenas diversificar a oferta dos serviços, mas também otimizar os recursos financeiros, atendendo de maneira mais eficiente às demandas da administração pública. O parcelamento por lotes assim contribui diretamente para a melhoria da gestão pública, ampliando a capacidade de resposta e adequação aos diferentes contextos que surgem no cotidiano da municipalidade.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa especializada em catering para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break para a Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão visa proporcionar uma solução que maximize a economicidade e otimize os recursos disponíveis. A economicidade se expressa na redução dos custos administrativos e operacionais, já que a terceirização do serviço elimina a necessidade de investimentos em infraestrutura, como cozinha e equipamentos, além da aquisição de insumos e gestão de estoque. Dessa forma, o gasto com o fornecimento de refeições é significativamente reduzido, permitindo que a Prefeitura utilize os recursos financeiros de maneira mais eficiente.

Em termos de aproveitamento de recursos humanos, a contratação de uma empresa especializada permite que os servidores públicos da Prefeitura se concentrem em suas atividades principais, sem a sobrecarga de gerenciamento de um serviço que não é a sua atividade fim. Isso resulta em um uso mais eficiente do capital humano, com maior foco nas demandas administrativas e operacionais da instituição. A empresa de catering possui expertise no setor, garantindo eficiência na operação, desde a seleção de ingredientes até o preparo e entrega das refeições.

Os recursos materiais também são otimizados, uma vez que a empresa contratada trará seus próprios equipamentos e insumos, evitando a necessidade de compra de utensílios específicos pela Prefeitura. Além disso, a empresa pode oferecer soluções personalizadas e escaláveis, adequando-se à demanda específica de cada evento. Essa flexibilidade contribui para um melhor aproveitamento dos orçamentos destinados a eventos, reduzindo desperdícios e maximizando o retorno sobre o investimento.

Por fim, a união desses fatores gera uma economia adicional e um ambiente de trabalho mais alinhado às necessidades dos servidores e cidadãos. Em resumo, a contratação de uma empresa de catering se mostra uma alternativa vantajosa, viabilizando economia nos gastos, otimização do trabalho dos funcionários, melhor utilização dos recursos disponíveis e entrega de serviços com qualidade adequada.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação de uma empresa especializada em catering para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break, atendendo às necessidades da Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão, várias providências devem ser consideradas, garantindo a eficácia e a eficiência da solução escolhida.

Primeiramente, é fundamental realizar um levantamento detalhado das demandas internas da Prefeitura. Este levantamento deve incluir informações sobre a frequência dos eventos que exigem o serviço de coffee break, o número estimado de participantes e os tipos de opções alimentares necessárias (como dieta restritiva ou preferências alimentares). Essas informações servirão como base para a definição de requisitos técnicos no contrato e garantirão que a empresa contratada atenda de forma adequada as expectativas e necessidades da administração pública.

Outra providência importante é a avaliação do ambiente físico onde serão realizados os eventos. Deve-se verificar a adequação dos espaços disponíveis para a realização do coffee break, considerando fatores como acessibilidade, infraestrutura de elétrica e hidráulica, e espaço para montagem de equipamentos. Essa análise garantirá que a empresa contratada possa operar sem dificuldade, minimizando riscos de insatisfação e desperdício.

É também necessário elaborar um plano de monitoramento e avaliação, que deve descrever metodologias e indicadores para aferição da qualidade dos serviços prestados. A definição de critérios claros para avaliação do desempenho do fornecedor contribuirá para a fiscalização da execução contratual e permitirá ajustes rápidos em caso de eventual insatisfação.

Além disso, pode ser viável considerar contratações adicionais ou parcerias para serviços complementares que envolvam organização de eventos, como locação de equipamentos de apoio (mesas, cadeiras, utensílios) ou equipe de apoio logístico. Isso pode oferecer uma solução mais integrada aos eventos, otimizar recursos e evitar fragmentações de responsabilidades.

Finalmente, a capacitação de servidores responsáveis pela fiscalização da execução do contrato pode ser necessária, especialmente se forem identificadas lacunas de conhecimento em gestão de contratos de catering e na compreensão dos aspectos relacionados à segurança alimentar e atendimento ao cliente. A formação dos servidores garante a correta supervisão da execução do contrato e assegura que a administração consiga maximizar a satisfação dos usuários com o serviço prestado.

Essas providências irão contribuir para que a contratação da empresa especializada em catering ocorra de maneira eficiente e atenda às demandas da Prefeitura, respeitando os princípios da economicidade e eficiência estabelecidos pelo Tribunal de Contas da União e promovendo o uso responsável dos recursos públicos.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS



A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes à solução escolhida, que é a contratação de uma empresa especializada em catering para o fornecimento sob demanda de refeições do tipo coffee break, indica que não há necessidade de realizar outras contratações técnicas ou operacionais antes dessa.

Em primeiro lugar, a contratação de serviços de catering é autossuficiente para atender a demanda específica de fornecimento de refeições em eventos organizados pela Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão. Esse serviço inclui todos os aspectos necessários, como o fornecimento dos alimentos, bebidas e utensílios adequados para servir as refeições, o que elimina a necessidade de contratações adicionais relacionadas a esses itens.

Além disso, a provisionamento do espaço destinado ao serviço de coffee break não requer adequações prediais ou manutenções específicas antes da realização do evento. A própria empresa contratada deve ter a capacidade de operar nos locais designados pela prefeitura sem precisar de intervenções em infraestrutura, uma vez que é comum que esses serviços sejam realizados em ambientes já preparados para eventos.

Portanto, considerando a natureza do serviço de catering e sua abrangência em atender todas as necessidades relativas ao fornecimento de refeições específicas, conclui-se que não há contratações correlatas ou interdependentes a serem realizadas antes da execução da solução escolhida. Essa análise reforça a viabilidade e a praticidade da contratação direta do serviço de catering, garantindo que todas as demandas associadas sejam atendidas por um único fornecedor.

IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa especializada em catering para fornecimento sob demanda de refeições, como coffee break, pode gerar diversos impactos ambientais que devem ser considerados para minimizar danos ao meio ambiente. Os principais impactos identificados incluem: geração de resíduos alimentares, uso excessivo de embalagens, consumo elevado de energia durante a produção e transporte das refeições, além do desperdício de recursos hídricos.

Para mitigar esses impactos, é essencial implementar medidas práticas e eficazes. Primeiro, deve-se priorizar a escolha de fornecedores que utilizem ingredientes locais e orgânicos, reduzindo assim a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos. Alimentar a dieta com produtos da região também ajuda a minimizar o desperdício, já que alimentos frescos têm maior durabilidade. Outra medida importantíssima é a elaboração de um planejamento adequado das quantidades de refeições a serem preparadas, visando evitar o desperdício alimentar.

Quanto à questão das embalagens, é recomendável utilizar materiais biodegradáveis ou recicláveis para o acondicionamento dos alimentos. A empresa contratada deve se comprometer a reduzir o uso de embalagens desnecessárias e adotar práticas de embalagem que priorizem a diminuição de resíduos. Também é importante incluir no contrato a obrigação de a empresa realizar a coleta e destinação adequada das embalagens utilizadas, favorecendo a reciclagem.



A eficiência energética deve ser considerada na operação da empresa. Isso implica em incentivo ao uso de equipamentos e técnicas de cocção que demandem menos energia, como cozinhas otimizadas e utensílios de alta eficiência. Além disso, uma rota de entrega planejada que minimize o tempo de transporte das refeições ajudará a reduzir o consumo de combustível e as emissões de gases de efeito estufa.

Em relação à logística reversa, a contratações deve prever a coleta dos resíduos gerados, tanto alimentares quanto das embalagens. A empresa deveria ter um plano para organização e logísticos adequados para o retorno dos itens recicláveis e a compostagem dos restos de alimentos, sempre que possível. Essa prática não só diminui o volume de resíduos enviados aos aterros, como promove a reutilização de materiais, seguindo uma abordagem mais sustentável.

Por fim, o monitoramento periódico dos impactos e da eficácia das medidas mitigadoras propostas deve ser parte da gestão do contrato. Isso permitirá ajustes contínuos nas práticas adotadas, garantindo a redução efetiva dos impactos ambientais associados à contratação de serviços de catering pela Prefeitura Municipal de Feira Nova do Maranhão.

CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Campestre do Maranhão - MA, 13 de janeiro de 2026.

JUMA AGUIAR LIMA

Secretária Municipal de Administração

Portaria n° 04