



Nº 001
CPL

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

NOME:

JASIEL DE OLIVEDIRA

JUMA AGUIAR LIMA

Problema Resumido

Fornecimento sob demanda de refeições do tipo, marmitex, self service e 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 Campestre do Maranhão identifica a necessidade de contratação de serviços de fornecimento sob demanda de refeições, incluindo marmitex, self service e coffee break. Tal demanda é decorrente da crescente realização de eventos, reuniões e atividades administrativas que requerem alimentação adequada para servidores, colaboradores e convocados, de modo a garantir o bom funcionamento das atividades públicas e a promoção do bem-estar daqueles que atuam na administração municipal.

A situação atual aponta para uma insuficiência na oferta interna dessas refeições, comprometendo não apenas a eficácia das atividades, mas também a saúde e a satisfação dos servidores. A falta de um fornecedor qualificado resulta em dificuldades logísticas que impactam negativamente na execução de tarefas essenciais, além de gerar insatisfação entre os participantes dos eventos promovidos pela prefeitura. Logo, a aquisição por meio da contratação de um serviço especializado é fundamental para suprir essas necessidades alimentares de forma pontual e confiável.

O atendimento adequado dessa demanda não apenas facilita a organização dos eventos, mas também reflete diretamente no interesse público, considerando que a qualidade da alimentação



servida tem relação intrínseca com a produtividade e o moral dos servidores públicos. Além disso, o fornecimento adequado de refeições contribui para a valorização do funcionalismo, promovendo um ambiente de trabalho mais saudável e eficiente, o que se alinha com os objetivos estratégicos da administração pública municipal.

Diante disso, recomenda-se a formalização deste processo de contratação com base numa análise precisa das necessidades observadas e com o intuito de proporcionar um serviço que atenda aos padrões exigidos pela administração pública, garantindo agilidade, qualidade e confiabilidade nas refeições fornecidas. Essa abordagem contribuirá para assegurar a eficiência na gestão pública e a melhoria contínua dos serviços prestados à população.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Para atender à demanda da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, a presente especificação estabelece os requisitos que devem ser atendidos para a contratação do fornecimento sob demanda de refeições do tipo marmitex, self service e coffee break. A definição clara e precisa desses requisitos visa garantir a seleção da proposta mais vantajosa, promovendo uma competição justa e efetiva.

Requisitos para o fornecimento de refeições:

1. As refeições must be preparadas em cozinha regular, devidamente autorizada pelas autoridades sanitárias competentes, garantindo a segurança alimentar e a higienização.
2. Todos os insumos utilizados na preparação das refeições deverão ser frescos e de qualidade superior, respeitando normas de inovação e sustentabilidade.
3. O cardápio deverá ser variado e adaptável, com opções vegetarianas e sem glúten, atendendo a pelo menos 20 diferentes opções por mês, sendo preferencialmente elaborado sob a supervisão de um nutricionista.
4. As refeições ótimas entregues devem ser distribuídas em embalagens apropriadas e seguras, garantindo a integridade do alimento e evitando contaminações.
5. As marmitas e equipamentos de self service devem manter a temperatura adequada dos alimentos durante o transporte, respeitando as normas de saúde pública.
6. O fornecedor deve possibilitar pedidos de refeições com antecedência mínima de 24 horas, adequando-se a demandas emergenciais em até 12 horas.
7. O prazo de validade dos alimentos oferecidos deve estar claramente informado e seguir as orientações da legislação vigente sobre segurança alimentar.



8. O serviço de coffee break deverá incluir, no mínimo, opções de bebidas quentes (café, chá) e frias (sucos naturais), além de uma variedade de lanches doces e salgados com foco em qualidade e diversificação.

9. Todos os serviços de entrega e montagem dos buffets de self-service deverão ser realizados por pessoal treinado e uniformizado, visando garantir a organização e a eficiência durante os eventos.

10. O contrato deverá prever um sistema de feedback e avaliação contínua por parte dos usuários das refeições, com ações corretivas previstas em caso de não conformidade com os padrões estabelecidos.

Esses requisitos foram elaborados para assegurar que a futura contratação atenda plenamente à necessidade identificada, sempre em conformidade com as melhores práticas de qualidade e segurança alimentar.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

1. Fornecimento de Refeições por Empresas Especializadas

Vantagens:

- Ampla experiência no mercado, garantindo maior qualidade na preparação e apresentação dos alimentos.
- Variedade de cardápios que podem ser adaptados às necessidades da Prefeitura.
- Possibilidade de contratação de serviços adicionais, como eventos especiais (coffee break, catering).

Desvantagens:

- Custos elevados, podendo impactar o orçamento da Prefeitura.
- Menor flexibilidade em relação a mudanças de última hora nas demandas.
- Dependência da empresa para o fornecimento contínuo e regular das refeições.

2. Parcerias com Restaurantes Locais

Vantagens:

- Custo potencialmente mais baixo, dado que são negócios locais que podem ter preços mais acessíveis.
- Adaptabilidade à cultura local, permitindo a inclusão de pratos típicos na alimentação servida.
- Promove a economia local, gerando empregos e incentivando o comércio da região.

Desvantagens:

- Qualidade das refeições pode variar significativamente entre os estabelecimentos.
- Falta de uniformidade nos serviços prestados, devido à diversidade de restaurantes envolvidos.
- Dificuldades logísticas para gerenciar múltiplas parcerias e garantir a entrega pontual.

3. Sistema de Cozinha Comunitária



Vantagens:

- Custo reduzido por meio da utilização de recursos públicos e do trabalho conjunto da comunidade.
- Flexibilidade na elaboração do cardápio, atendendo diretamente as necessidades da população.
- Estímulo à participação popular e valorização da culinária local.

Desvantagens:

- Necessidade de investimento inicial em infraestrutura e equipamentos.
- Exige gerenciamento constante para garantir a qualidade e a segurança alimentar.
- Possível resistência da população em comparação com serviços privativos, percepções sobre qualidade.

4. Food Trucks ou Quiosques Móveis

Vantagens:

- Flexibilidade na locação e adaptabilidade a diferentes eventos e demandas.
- Baixo custo de instalação e operação comparado a uma cozinha fixa.
- Atração visual e oferta de uma experiência diferenciada ao servidor público.

Desvantagens:

- Limitada capacidade de atendimento, especialmente durante eventos com grande afluência.
- Dependência das condições climáticas para funcionamento adequado.
- Questões de regulamentação e licenciamento que podem gerar complicações adicionais.

5. Plataformas de Delivery de Refeições

Vantagens:

- Capacidade de atender a demandas variáveis sem necessidade de estrutura própria.
- Diversificação das opções de cardápio com acesso a diferentes fornecedores.
- Facilidade de gestão através de tecnologia, permitindo acompanhamento rápido.

Desvantagens:

- Taxas elevadas cobradas pelas plataformas, impactando o custo final das refeições.
- Problemas potenciais de logística e controle de qualidade na entrega das refeições.
- Risco de descontinuidade do serviço caso o fornecedor não mantenha padrões adequados.

Análise Comparativa:

- Fornecimento por empresas especializadas apresenta alta qualidade, mas custos elevados e baixa flexibilidade.
- Parcerias com restaurantes locais oferecem melhores custos e relevância cultural, mas variabilidade na qualidade.



- Cozinha comunitária é uma alternativa econômica, mas requer gestão e investimentos iniciais significativos.
- Food trucks prometem inovação e flexibilidade, mas enfrentam limitações de capacidade e regulamentações.
- Plataformas de delivery são convenientes, mas implicam custos adicionais e riscos logísticos.

Ao considerar essas soluções, a escolha deve equilibrar custo, qualidade, e a capacidade de atender efetivamente as demandas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, ajustando-se às expectativas dos servidores e da população atendida.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pelo fornecimento de refeições por empresas especializadas decorre de uma análise criteriosa que abrange diversos aspectos técnicos e operacionais, bem como a avaliação da viabilidade econômica. Ao centrar-se em soluções de fornecedores com expertise na área de alimentação, garante-se o atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão de maneira eficiente e adequada.

Do ponto de vista técnico, as empresas especializadas possuem know-how em nutrição, gestão de segurança alimentar e otimização dos processos de produção e distribuição de refeições. Isso se traduz em um desempenho superior em relação à preparação de refeições, assegurando qualidade nutricional que atende as expectativas da administração pública e respeita as normas sanitárias vigentes. Além disso, a compatibilidade das operações das empresas fornecedoras com os requisitos da Prefeitura é garantida pela experiência prévia em contratos semelhantes, permitindo que a implementação ocorra de maneira fluida, minimizando interrupções e problemas durante o fornecimento.

Os benefícios operacionais dessa solução são amplos. As empresas especializadas oferecem suporte contínuo e serviços de manutenção que garantem a qualidade das refeições ao longo do contrato. A flexibilidade dessas empresas para adaptar seus serviços às necessidades específicas da Prefeitura em determinadas ocasiões, como eventos especiais ou demanda sazonal, permite uma escalabilidade que não seria viável com uma estrutura interna própria. Dessa forma, a oferta de diferentes tipos de refeições — marmitex, self service e coffee break — pode ser ajustada conforme o volume de pedidos, evitando desperdícios e adequando-se à realidade orçamentária da Administração Pública.

Economicamente, a contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições traz vantagens significativas em termos de custo-benefício. O investimento inicial em refeições produzidas por esses fornecedores tende a ser menor quando comparado à criação de uma infraestrutura própria,



considerando gastos com aquisição de insumos, equipe, equipamentos e manutenção. Ademais, a terceirização desse serviço possibilita uma melhor alocação dos recursos financeiros da Prefeitura, permitindo que mais investimentos sejam direcionados a outras áreas prioritárias, como saúde e educação. O retorno esperado em relação ao investimento se mostra promissor, pois, além de garantir a entrega de refeições de qualidade, promove a otimização de recursos administrativos e melhora a satisfação dos servidores e cidadãos atendidos.

Por fim, a adoção do fornecimento de refeições por empresas especializadas reflete uma decisão estratégica que contempla eficiência, viabilidade, e cumprimento do interesse público, oferecendo soluções sustentáveis e adaptáveis às necessidades da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão. Essa abordagem não apenas melhora a qualidade da alimentação servida, mas também reforça o compromisso da Administração em promover práticas de gestão mais eficientes e eficazes na prestação de serviços públicos.

QUANTITATIVOS E VALORES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS/ SERVIÇOS	UND	QUANT
1	ALMOÇO/ JANTAR e Eventos com no mínimo (2 tipos de carnes 300g; mínimo 2 tipos de arroz. 200g; mínimo 3 tipos de vegetais 200g; mínimo 2 tipos de saladas 200g; mínimo 1 tipo de massa 200g; mínimo 2 tipos de sobremesa 200g; Guardanapos em papel 5 unidades por pessoa; Copos descartáveis para suco ou refrigerante 2 unidades (180 ml). (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	800
2	Self-service - Mínimo 2 tipos de carnes 300g; mínimo 2 tipos de arroz. 200g; mínimo 3 tipos de vegetais 200g; mínimo 2 tipos de saladas 200g; mínimo 1 tipo de massa 200g; mínimo 2 tipos de sobremesa 200g; mínimo 1 tipo de prato vegetariano 200g; Guardanapos em papel 5 unidades por pessoa; Copos de vidro ou descartáveis para suco ou refrigerante 1 unidade (180 ml). (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	1120
3	Marmitex - Mínimo 1 tipos de carnes 150g; mínimo 1 tipos de arroz. 250g; mínimo 2 tipos de vegetais 200g; mínimo 1 tipo de salada crua ou cozida 100g; mínimo 1 tipo de massa 150g; mínimo 1 tipos de sobremesa 100g; mínimo 1 tipo de prato vegetariano; Guardanapos em papel 2 unidades por pessoa; Copos descartáveis para suco ou refrigerante 1 unidades (180 ml). (AMPLA CONCORRENCIA)	UNIDADE	4200



4	Marmitex - Mínimo 1 tipos de carnes 150g; mínimo 1 tipos de arroz. 250g; mínimo 2 tipos de vegetais 200g; mínimo 1 tipo de salada crua ou cozida 100g; mínimo 1 tipo de massa 150g; mínimo 1 tipos de sobremesa 100g; mínimo 1 tipo de prato vegetariano; Guardanapos em papel 2 unidades por pessoa; Copos descartáveis para suco ou refrigerante 1 unidades (180 ml). (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	1400
5	(Coquete I- 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). (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	1600
6	(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). (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	1000
7	(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. (EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	700



8	(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.(EXCLUSIVO ME/EPP)	UNIDADE	250
---	--	---------	-----

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A justificativa para a realização de uma única licitação com adjudicação em lotes distintos para o fornecimento sob demanda de refeições à Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão está fundamentada nos aspectos técnicos e operacionais da proposta. O serviço de alimentação, que engloba marmitex, self-service e coffee break, exige adaptações constantes às demandas variáveis da administração pública. Ao permitir a adjudicação em lotes diferentes, é possível atender a essa flexibilidade, possibilitando que empresas especializadas proponham soluções adequadas a cada tipo de refeição, aumentando a qualidade do serviço prestado.

Além disso, o parcelamento em lotes proporciona maior concorrência entre fornecedores e diversidade de opções para a administração pública. Com isso, pode-se oferecer um melhor preço e condições mais vantajosas, uma vez que diferentes empresas podem se destacar em áreas específicas, como culinária caseira ou serviços de buffet sofisticados. Esse modelo também minimiza riscos de desabastecimento, já que, caso uma empresa não consiga cumprir sua parte do contrato, as outras adjudicadas em lotes distintos podem suprir a demanda sem interrupções no fornecimento.

Por fim, a adoção do parcelamento por meio de lotes impacta positivamente o interesse público ao garantir maior eficiência na contratação. Isso ocorre porque amplia a capacidade de resposta da Prefeitura às necessidades de seus diversos setores, assegurando que eventos e atividades sejam sempre atendidos de forma adequada e no tempo requerido. A entrega de refeições bem preparadas



e no prazo certo contribui para a satisfação dos servidores e cidadãos, refletindo diretamente na imagem e no funcionamento da administração municipal.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresas especializadas para o fornecimento sob demanda de refeições, como marmitex, self service e coffee break, representa uma solução prática e economicamente vantajosa para a Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão. Primeiramente, ao optar por fornecedores especializados, a administração pública garante um custo-benefício otimizado, uma vez que esses fornecedores têm expertise na produção e distribuição de refeições em larga escala, resultando em preços mais competitivos e qualidade superior.

Além da redução de custos, essa solução resulta em uma significativa economia de tempo e esforço dos recursos humanos da prefeitura. Ao terceirizar essa função, os servidores públicos podem concentrar suas atividades em áreas prioritárias, evitando a sobrecarga de trabalho e permitindo melhor gestão do tempo. A empresa contratada se encarregará de toda a logística envolvida no fornecimento das refeições, desde a compra dos insumos até a entrega final, liberando a equipe municipal de tarefas operacionais que não compõem seu foco principal.

Em termos de recursos materiais, a contratação de empresas especializadas reduz a necessidade de investimentos em infraestrutura, como cozinhas, equipamentos e utensílios. A manutenção e atualização de tais equipamentos implicam custos adicionais frequentemente dispendiosos para a administração pública. Com a terceirização, a prefeitura evita esses gastos, pois as empresas fornecedoras já contam com a estrutura necessária para a produção das refeições, garantindo também a adequação às normas de higiene e segurança.

Por fim, a solução proposta maximiza a utilização dos recursos financeiros disponíveis. O investimento em um contrato para fornecimento de refeições sob demanda, em vez de manter uma operação interna, possibilita que os recursos financeiros sejam alocados para outras prioridades do município, como saúde, educação ou infraestrutura. Portanto, essa abordagem visa não apenas à economicidade, mas também à melhor aplicação dos recursos públicos, contribuindo para uma gestão mais eficiente e transparentemente voltada ao interesse da população.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir a implementação eficaz do fornecimento sob demanda de refeições para a Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, algumas providências específicas devem ser adotadas. Inicialmente, é essencial realizar um diagnóstico das necessidades nutricionais e de quantidade de alimentação, considerando as particularidades locais, que servirão como base para a



definição dos cardápios e volumes a serem contratados. Essa avaliação deve envolver os setores que demandarão as refeições, de forma a mapear eventos, horários e preferências alimentares.

Outra providência importante é a elaboração de um termo de referência detalhado, que contenha especificações técnicas sobre os tipos de refeições a serem fornecidas, como marmitex, self-service e coffee break. Nesse sentido, é fundamental que sejam estabelecidos critérios rigorosos de qualidade e segurança alimentar, além da adequação às normas sanitárias vigentes. Essa abordagem assegura que as empresas contratadas atendam aos requisitos técnicos necessários, minimizando riscos à saúde pública.

A definição de indicadores de desempenho e qualidade também se faz necessária, permitindo à Administração monitorar o serviço prestado. Esses indicadores devem abranger aspectos como a regularidade na entrega, a temperatura adequada das refeições e a satisfação dos usuários. Essa metodologia facilitará a fiscalização e garantirá que o contratante possa avaliar continuamente a performance da empresa contratada.

Adicionalmente, deve ser considerado a necessidade de treinamento específico para servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. Isso é justificado pela complexidade envolvida no controle de qualidade e conformidade das refeições, além do acompanhamento das condições de armazenamento e manipulação dos alimentos. O treinamento deve incluir aspectos de segurança alimentar e análise sensorial das refeições, a fim de capacitar os servidores a realizar uma supervisão efetiva.

Por fim, uma etapa importante será a criação de um plano de comunicação entre a Prefeitura e a empresa fornecedora. Esse plano deve contemplar fluxos claros para a solicitação de refeições, o reporte de problemas e a formalização de feedbacks. Um canal de comunicação eficiente é crucial para soluções rápidas de problemas e para a melhoria contínua do serviço prestado, garantindo, assim, o melhor aproveitamento dos recursos públicos e a eficiência na contratação.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

No contexto da contratação de fornecimento sob demanda de refeições para a Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, a análise de contratações correlatas e interdependentes revela que não existem necessidades adicionais que devem ser atendidas antes da implementação da solução escolhida. O fornecimento de refeições por empresas especializadas pode ser executado independentemente de outras contratações complementares.

As atividades envolvidas no fornecimento de refeições, como a preparação, entregam e disposição das mesmas nos locais indicados pela Prefeitura, são integralmente cobertas pelo contrato com a empresa especializada. Desta forma, a priori, não há necessidade de ajustar ou realizar outras



contratações em áreas que impactem diretamente essa operação, como por exemplo, serviços de manutenção de equipamentos de cozinha existentes, adequações prediais para atendimento da logística de refeições ou contratação de serviços de transporte específicos.

Ainda assim, caso ocorra uma demanda futura que venha a exigir melhorias nas instalações da prefeitura, mudanças na distribuição das refeições ou qualquer ajuste significativo no serviço contratado, isso poderá ser considerado uma nova etapa e geraria a possibilidade de futuras contratações interdependentes. Entretanto, nesse estágio, estas não são demandas emergenciais que necessitam priorização antes da contratação de fornecimento de refeições.

Portanto, baseado na análise realizada, conclui-se que não existem contratações correlatas e/ou interdependentes imprescindíveis a serem realizadas antes da contratação do fornecimento de refeições, uma vez que a solução proposta é suficiente para atender às demandas específicas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão - MA.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Ao analisar os impactos ambientais do fornecimento sob demanda de refeições, como marmitex, self service e coffee break pela Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, é importante identificar os principais efeitos associados a essa atividade e as medidas mitigadoras que podem ser implementadas.

Um dos impactos ambientais mais significativos está relacionado à geração de resíduos sólidos, incluindo embalagens descartáveis, restos de comida e utensílios utilizados nas refeições. Para mitigar esse impacto, é fundamental optar por fornecedores que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis e promover a compostagem dos resíduos orgânicos gerados. Além disso, é recomendável implementar o conceito de "diminuição do desperdício", com a adequação das porções servidas às necessidades reais dos consumidores, evitando assim excessos que se transformariam em lixo.

Outro impacto relevante diz respeito ao consumo de água e energia durante o preparo e fornecimento das refeições. Para reduzir esses consumos, os fornecedores devem ser incentivados a utilizar equipamentos de cozinha com classificação de eficiência energética, além de adotar práticas que minimizem o uso de água, como sistemas de reaproveitamento e técnicas de lavagem eficientes. A capacitação das equipes para estas práticas também é uma medida importante.

A logística reversa deve ser incorporada, especialmente em relação às embalagens e utensílios. Isso pode ser feito através da criação de um sistema de coleta para que as embalagens utilizadas sejam retornadas aos fornecedores para a reciclagem ou reutilização. O incentivo à devolução desses materiais pode ser aliado a campanhas de conscientização sobre a importância da reciclagem e a educação ambiental dos servidores da Prefeitura e do público atendido.