



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração, 25.061.722/0001-87



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Lucilene Gomes de Brito Almeida, HONNY CAYRES DE BRITO, Evilasio Melo da Silva



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins enfrenta dificuldades na oferta de alimentação adequada e regular para atender às necessidades dos convocados em eventos, reuniões e serviços públicos, impactando a qualidade das atividades e o bem-estar dos participantes. Sendo necessária a contratação de empresa para fornecimento de lanches e alimentos de panificação.

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 Buriti do Tocantins enfrenta um desafio significativo na oferta de alimentação adequada e regular para as atividades institucionais, como eventos, reuniões e demais serviços públicos. Essa situação tem gerado impactos negativos na realização dessas atividades, afetando tanto a qualidade dos serviços prestados quanto o bem-estar dos participantes envolvidos.

A identificação da demanda é precisa, considerando que diversos eventos são promovidos pela administração pública que requerem o fornecimento de alimentos e lanches. Entretanto, atualmente, a ausência de um fornecedor regular impede a garantia de uma alimentação digna e nutritiva, o que pode comprometer a produtividade e o engajamento dos convocados, além de potencialmente afetar a imagem institucional da prefeitura.

A necessidade de contratação de uma empresa especializada no fornecimento de lanches e produtos de panificação se torna essencial para assegurar a realização eficiente das atividades da



administração municipal. Isso se alinha ao interesse público, uma vez que garantir uma alimentação adequada contribui diretamente para o cumprimento das obrigações do Estado em promover o bem-estar da população e a efetividade dos serviços públicos.

Atender à demanda apresentada não se limita apenas ao fornecimento de alimentos, mas envolve a promoção de um ambiente propício para as atividades administrativas, refletindo diretamente nos resultados alcançados. A relevância dessa contratação é indiscutível, dado que a alimentação é um aspecto fundamental para o desempenho e a saúde dos servidores e demais participantes dos eventos públicos, tendo repercussões diretas na qualidade do serviço prestado à comunidade.

Portanto, a necessidade de formalizar um contrato para o fornecimento de lanches e produtos de panificação para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins é evidente e justificada pela busca de uma gestão pública eficaz e comprometida com o bem-estar coletivo.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A contratação de uma empresa para fornecimento de lanches e alimentos de panificação para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins é essencial para garantir qualidade e regularidade na alimentação oferecida durante eventos e reuniões. A seguir, são apresentados os requisitos que a solução contratada deverá atender, visando assegurar o atendimento das necessidades identificadas e promover a seleção da proposta mais vantajosa.

Requisitos da Contratação:

1. Fornecimento diário de lanches e alimentos de panificação, conforme cardápio previamente aprovado pela Prefeitura, contemplando diversidade e opções para dietas especiais (ex: vegetariana, sem glúten).
2. Produtos devem ser elaborados com ingredientes frescos e de qualidade comprovada, atendendo aos padrões de segurança alimentar estabelecidos pela ANVISA.
3. Todos os produtos fornecidos deverão ter validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega, garantindo frescor e segurança alimentar.
4. As porções dos lanches e alimentos devem ser adequadas ao perfil dos convocados, permitindo a satisfação das necessidades nutricionais durante os eventos.
5. Serão exigidas informações claras sobre a composição nutricional dos produtos, incluindo alergênicos, de forma que todos os participantes possam tomar decisões informadas sobre o consumo.
6. A empresa fornecedora deve possuir, no mínimo, um ano de experiência comprovada na prestação de serviços de fornecimento de alimentos para eventos similares, prevista em documentos fiscais ou



contratos anteriores.

7. As entregas devem ser realizadas pontualmente nos horários estabelecidos, em embalagens apropriadas que garantam a conservação e segurança dos alimentos até o momento do consumo.
8. A empresa deve apresentar um plano de contingência para situações de emergência, assegurando que, em caso de imprevistos, outros alimentos adequados possam ser disponibilizados rapidamente.
9. Deve ser garantida a possibilidade de rastreabilidade dos ingredientes utilizados nos preparados, a fim de assegurar a origem e a qualidade dos produtos.
10. A empresa contratada deve dispor de certificado de manipulação de alimentos atualizado, de acordo com as normas vigentes, assegurando a capacitação de sua equipe em práticas de higiene e manipulação segura de alimentos.

Esses requisitos visam assegurar que a contratação atenda plenamente à necessidade da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, promovendo a qualidade dos serviços prestados e o bem-estar dos convocados em eventos e atividades públicas.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

1. Fornecimento de lanches e alimentos por empresas especializadas

Vantagens:

- Qualidade: Empresas especializadas em alimentação têm know-how sobre nutrição e segurança alimentar, garantindo que os lanches oferecidos atendam a padrões relevantes.
- Variedade: Possibilidade de oferecer um cardápio diversificado, contemplando diferentes dietas e restrições alimentares (vegetariana, vegana, sem glúten, etc.).
- Escalabilidade: Capacidade de atender a diferentes quantidades de participantes dependendo do evento.

Desvantagens:

- Custo: Geralmente, o custo pode ser mais elevado em relação a alternativas não especializadas, impactando o orçamento da prefeitura.
- Flexibilidade: Dependendo da empresa, pode haver menor flexibilidade na customização dos cardápios ou na oferta de alimentos específicos em prazos curtos.
- Dependência: A prefeitura fica dependente de um único fornecedor, o que pode gerar riscos em caso de problemas de entregas ou qualidade.

2. Parcerias com escolas de culinária e universidades

Vantagens:

- Custo: A possibilidade de parcerias pode resultar em custos menores, considerando a troca por



experiência prática para alunos.

- Qualidade: Supervisão acadêmica pode assegurar a qualidade das preparações.
- Inovação: A proposta de alunos incentiva a criatividade no desenvolvimento de lanches e pratos.

Desvantagens:

- Tempo de implementação: Estabelecer uma parceria pode demandar mais tempo devido à burocracia administrativa.
- Coerência: Pode haver falta de padronização na qualidade dos alimentos oferecidos, pois depende da habilidade individual dos alunos.
- Disponibilidade: Nem sempre é garantido que a quantidade necessária de profissionais estará disponível.

3. Solicitação de cotações de pequenos fornecedores locais

Vantagens:

- Custo: Pequenos fornecedores geralmente oferecem preços mais competitivos em comparação com grandes empresas.
- Suporte à economia local: A contratação de fornecedores locais contribui para o fortalecimento da economia comunitária.
- Flexibilidade: Fornecedores pequenos podem demonstrar maior disposição para personalizar serviços e produtos.

Desvantagens:

- Qualidade: O nível de experiência e conhecimento em manipulação de alimentos pode variar bastante entre fornecedores.
- Capacidade de atendimento: Assim como as limitações de capacidade podem afetar a entrega em grande escala, a regularidade na oferta pode ser comprometida.
- Menor suporte: Fornecedores menores tendem a ter menos recursos para fornecer suporte logístico ou gestão de eventos.

4. Autoprodução pela cozinha municipal

Vantagens:

- Custo: Eliminação de intermediários pode resultar em significativa economia nos custos gerais.
- Controle de qualidade: Permite total controle sobre os ingredientes utilizados e a metodologia de preparo.
- Adaptabilidade: A proposta pode ser ajustada imediatamente conforme as necessidades dos eventos.

Desvantagens:

- Capacidade limitada: Pode haver dificuldades em lidar com a demanda em eventos de grande escala.
- Manutenção: Demandará investimentos em infraestrutura e equipe, gerando custos adicionais que podem não ser viáveis.



- Risco de burocracia: O fornecimento interno pode sofrer com complexos trâmites administrativos e regulatórios.

Análise comparativa:

A escolha da solução deve levar em consideração fatores como custo, qualidade, flexibilidade, prazo de implementação e adequação ao interesse público. A empresa especializada oferece qualidade e diversidade, mas com um custo mais elevado, enquanto as parcerias com instituições de educação são vantajosas em custo, porém podem comprometer a consistência. As cotações de pequenos fornecedores locais fortalecem a economia local, mas podem ter variabilidade na qualidade e capacidade. Finalmente, a autoprodução traz controle total e pode reduzir custos, mas enfrenta desafios em termos de capacidade e manutenção.

Considerando todos esses aspectos, a solução que melhor atende ao problema da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins deve ser selecionada com base nas prioridades específicas e nos recursos disponíveis, buscando equilibrar qualidade, custo e confiabilidade.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A análise técnica e econômica para a escolha do fornecimento de lanches e alimentos por empresas especializadas para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins considera importantes aspectos que vão além da simples oferta de produtos alimentícios. A solução proposta visa resolver um problema identificado na adequação e regularidade da alimentação em eventos e reuniões, o que é crucial para a manutenção da qualidade nas atividades e no bem-estar dos participantes.

Em termos técnicos, a escolha de empresas especializadas para o fornecimento de lanches e alimentos se justifica pela necessidade de garantir desempenho superior em relação à preparação e entrega dos produtos. Essas empresas possuem know-how e competência na gestão de cardápios que atendem a diferentes necessidades nutricionais, contribuindo assim para uma alimentação equilibrada e saudável. Além disso, a compatibilidade com as exigências do público-alvo – que pode incluir servidores públicos, colaboradores e cidadãos – é assegurada, dado que essas empresas têm experiência anterior em atender demandas específicas de uso institucional. A facilidade de implementação do serviço também é um fator relevante; as empresas especializadas costumam ter processos já estabelecidos para logística e distribuição, minimizando assim os riscos de erros ou atrasos na entrega dos produtos.

Os benefícios operacionais associados a essa solução são significativos. A contratação de empresas especializadas proporciona acesso a serviços de manutenção e suporte contínuos, bem como a escalabilidade necessária para atender à demanda variável da Prefeitura Municipal. Em momentos de eventos maiores, é possível aumentar temporariamente a quantidade de alimentos oferecidos sem que isso represente uma sobrecarga para a gestão interna da prefeitura. Além disso, as empresas fornecedoras também podem oferecer consultoria na elaboração de cardápios e na adequação de suas ofertas às diretrizes de nutrição e segurança alimentar, garantindo que as refeições sirvam ao propósito de qualidade exigido pela administração pública.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



Do ponto de vista econômico, o custo-benefício da contratação de empresas de alimentação especializada se destaca. Embora a contratação de fornecedores externos possa parecer, inicialmente, mais cara em comparação à produção interna de lanches, a eficiência gerada no processo de aquisição e o retorno esperado superam amplamente esse investimento. A redução de riscos relacionados a problemas de saúde (como contaminações alimentares) e a valorização do evento por meio de um serviço de qualidade elevam a percepção do público em relação aos serviços prestados pela prefeitura, o que resulta em maior satisfação e engajamento. Ademais, a utilização de fornecedores externos elimina a necessidade de manutenção de estoques próprios, reduzindo custos fixos e permitindo melhor gerenciamento do orçamento municipal.

Dessa forma, a escolha do fornecimento de lanches e alimentos por empresas especializadas é tecnicamente fundamentada, operacionalmente benéfica e economicamente viável. Esta solução atende diretamente as necessidades da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, priorizando o interesse público e assegurando a qualidade das atividades promovidas pelos eventos e serviços públicos.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	BISCOITO DE QUEIJO	UNID	5.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	BISCOITO DOCE	KG	165,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	BOLO DE BRIGADEIRO	KG	40,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	BOLO CACETE	UNID	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	BOLO CONFEITADO	KG	95,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	BOLO DE FÔRMA	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	BOLO DE FORMINHA	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	BOLO DE LARANJA	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	BOLO DE MACAXEIRA	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	BOLO DE MILHO	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	BOLO DE POTE	UND	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	BOLO FRITO DE TAPIOCA	UND	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	BOLO MANGULÃO	UND	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	BRIGADEIRO TRADICIONAL	UND	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	CUPCAKE RECHEADO	UND	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	CUPCAKE SIMPLES	UND	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO	UND	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	ENROLADINHO DE SALSICHA ASSADO	UND	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	MINI PIZZA DIVERSOS SABORES	UND	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	PANETONE DE FRUTAS DE 60 A 70G EMALADOS EM SACO ESPECIFICO DO PRODUTO	KG	40,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	PÃO DE FORMA	UND	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	PÃO DE HOT DOG	UND	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	PÃO DE QUEIJO	UND	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	PÃO DE QUEIJO COM RECHEIO	UND	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



27	PÃO DOCE	UND	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	PÃO FRANCÊS	UND	3.600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	PÃO TIPO LUA DE MEL COM RECHEIO	UND	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	PIZZA GRANDE COM NO MÍNIMO 8 FATIAS DIVERSOS SABORES	UND	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	PUDIM	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	ROSCA MOLHADA	UND	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
33	ROSCA PRESTIGIO	UND	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	SALGADO TIPO RABO DE TATU	UND	5.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	SALGADOS DE FESTA COM RECHEIOS VARIADOS. TIPO: CARNE BOVINA, FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO, SALSICHA.	UND	5.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
36	SANDUICHE NATURAL	UND	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	SUCOS NATURAL DIVERSOS SABORES	LITRO	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
38	TORTA DE ABACAXI	KG	40,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
39	TORTA DE CHOCOLATE	KG	40,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	TORTAS COM RECHEIOS VARIADOS. TIPO: CARNE, BOVINA, FRANGO, QUEIJO, PRESUNTO	KG	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total					R\$ 0,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A realização de um parcelamento formal na contratação de fornecimento de lanches e alimentos para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins é justificada por diversas razões técnicas e operacionais. Primeiramente, a divisão da contratação em lotes ou itens distintos permitirá uma maior diversidade de fornecedores, possibilitando que pequenas e médias empresas tenham a oportunidade de participar do processo licitatório. Isso contribui para a concorrência no setor e pode resultar na obtenção de propostas mais vantajosas em termos de preço e qualidade dos produtos, além de atender diferentes necessidades alimentares estabelecidas para os diversos eventos.

Adicionalmente, o parcelamento promove uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, permitindo uma melhor adequação das entregas às demandas específicas de cada evento, reunião ou serviço público. Com a adjudicação dos itens em lotes, a administração poderá ajustar as quantidades e os tipos de alimentos fornecidos conforme as características e os objetivos de cada atividade realizada, garantindo que os participantes recebam alimentação adequada e satisfatória. Essa flexibilidade é essencial para atender a eventuais variações nas necessidades ao longo do tempo.

Por fim, o impacto positivo do parcelamento também se reflete na melhoria da qualidade do atendimento ao interesse público. Ao garantir que a alimentação oferecida em eventos e serviços públicos seja variada e atendendo a padrões de qualidade, fortalece-se o bem-estar dos convocados, o que, por sua vez, pode influenciar diretamente na produtividade e na eficácia das atividades realizadas. Assim, o modelo de parcelamento não só viabiliza uma contratação mais dinâmica e ajustada às necessidades locais, mas também promove a transparência e a eficiência no uso dos recursos públicos.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa para o fornecimento de lanches e alimentos de panificação para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins visa resolver a questão da oferta inadequada e irregular de alimentação em eventos e reuniões, impactando a qualidade dos serviços prestados. Espera-se que essa solução traga uma economicidade significativa ao longo do tempo. Primeiramente, a escolha por um fornecedor especializado permitirá a obtenção de preços competitivos, devido à negociação em escala e aos contratos que preveem condições vantajosas. Isso implica em melhor aproveitamento do orçamento público, uma vez que recursos financeiros serão utilizados de forma mais eficiente, evitando gastos excessivos com a aquisição de alimentos.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada maximiza o custo-benefício ao assegurar a entrega de produtos de qualidade, reduzindo desperdícios e garantido a satisfação dos participantes nos eventos. A utilização de ingredientes frescos e preparados de maneira adequada promove não apenas a saúde dos envolvidos, mas também reflete em uma melhoria na imagem institucional da prefeitura. Com isso, os recursos financeiros são otimizados, uma vez que a repetição de contratações emergenciais e de baixo valor não será mais necessária.

Quanto aos recursos humanos e materiais, a contratação proposta permite que as equipes da prefeitura se concentrem em suas atividades-fim, liberando-as da responsabilidade de gerenciar a alimentação oferecida em eventos. Isso resulta em um melhor uso dos profissionais disponíveis, que poderão dedicar-se a outras funções essenciais dentro da administração pública. Do ponto de vista material, a empresa contratada poderá fornecer equipamentos e insumos necessários para a boa execução do serviço, eliminando a necessidade de investimentos adicionais por parte da prefeitura.

Em resumo, a contratação de uma empresa para fornecer lanches e alimentos de panificação proporcionará resultados significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos disponíveis, garantindo a qualidade das refeições oferecidas e a eficiência nas operações administrativas da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a solução do problema enfrentado pela Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, que é a oferta de alimentação adequada e regular para eventos, reuniões e serviços públicos, várias providências específicas devem ser adotadas antes da celebração do contrato. Essas medidas visam assegurar a eficácia na implementação da contratação de empresa para fornecimento de lanches e alimentos de panificação.

Uma das providências operacionais essenciais é a definição de um cardápio padrão que atenda às necessidades nutricionais dos participantes, considerando aspectos como restrições alimentares, preferências e eventos específicos. Isso deve ser elaborado em colaboração com nutricionistas ou



profissionais da área alimentícia, garantindo que os produtos oferecidos sejam saudáveis e adequados ao público-alvo. Esse cardápio deverá ser parte integrante do edital, servindo como critério de avaliação das propostas.

Outra medida importante é a identificação e seleção de fornecedores que tenham certificações de qualidade e boas práticas de manipulação de alimentos. A Administração deve realizar uma análise detalhada dos currículos das empresas interessadas, verificando sua experiência anterior no fornecimento de serviços semelhantes e sua capacidade logística para atender à demanda conforme a periodicidade dos eventos. O mapeamento prévio dos fornecedores ajuda a garantir a eficiência e a regularidade na entrega dos produtos.

Além disso, é fundamental planejar a forma de fiscalização e monitoramento da execução contratual. Para isso, é recomendado desenvolver um sistema de controle que permita o acompanhamento das entregas, incluindo a criação de checklists para verificação da conformidade com as especificações contratuais. Essa ferramenta pode facilitar a avaliação da qualidade dos alimentos fornecidos e o atendimento às quantidades estipuladas.

Caso se identifique a necessidade de capacitação específica para os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, é preciso justificar essa necessidade com base nas particularidades da prestação de serviço em questão. Treinamentos que abordem normas de segurança alimentar e metodologias eficazes de fiscalização podem ser considerados para assegurar que a execução do contrato ocorra dentro dos padrões exigidos.

Por fim, recomenda-se a elaboração de um plano de comunicação que vincule a equipe envolvida na gestão do contrato aos stakeholders internos, assegurando que informações relevantes sobre os serviços ofertados sejam compartilhadas de maneira eficiente. Essa transparência contribuirá para a melhoria contínua do serviço prestado e para a satisfação dos usuários finais.

Essas providências visam garantir não apenas a regularidade e qualidade dos serviços, mas também otimizar os recursos públicos, seguindo os princípios essenciais de economicidade, eficiência e eficácia, conforme orientação dos manuais do TCU.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida pela Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, que visa a contratação de uma empresa para fornecimento de lanches e alimentos de panificação, indica que não há a necessidade de realizar contratações adicionais antes dessa contratação.

A solução proposta está centrada exclusivamente no fornecimento de alimentos adequados para eventos, reuniões e serviços públicos. Não se identificam outras necessidades operacionais ou técnicas diretas que dependam de contratações externas, uma vez que o fornecimento de alimentos



pode ser realizado de forma autônoma. Assim, a contratação dos serviços alimentícios é suficiente para atender ao problema em questão, sem suporte adicional necessário.

Em situações onde a estrutura física e os recursos já existentes podem garantir a logística de entrega e distribuição dos alimentos, bem como o armazenamento adequado desses produtos, não há demanda por adequações prediais ou manutenções específicas relacionadas a esse serviço. A infraestrutura já disponível na prefeitura é suficiente para a operacionalização do fornecimento de lanches e alimentos.

Dessa forma, concluímos que as contratações desejadas para a solução requerida podem ser efetivadas sem a necessidade de ações complementares, já que a contratação para o fornecimento de alimentos atende diretamente à demanda apresentada, sem a dependência de serviços ou recursos externos adicionais.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A análise dos impactos ambientais relacionados à contratação de serviços de fornecimento de lanches e alimentos de panificação para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins deve considerar diversas dimensões. Primeiramente, o uso excessivo de recursos naturais, como água e energia elétrica, é um ponto crítico, uma vez que a produção de alimentos envolve processos que podem ser intensivos em consumo. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a escolha de fornecedores comprometidos com práticas de eficiência energética, como o uso de equipamentos que reduzam o consumo de energia, e sistemas de gestão de água que minimizem o desperdício.

Outro impacto potencial está relacionado ao transporte e logística dos alimentos. O deslocamento frequente para entrega pode contribuir com emissões de gases de efeito estufa. Para abordar esta questão, é possível implementar rotas otimizadas e priorizar veículos que utilizem combustíveis de baixo impacto, além de incentivar o uso de bicicletas ou transportes elétricos para distâncias curtas. Essa abordagem não só diminui a pegada de carbono, mas também contribui para a melhoria da qualidade do ar na região.

A geração de resíduos é outro aspecto relevante. O fornecimento de alimentos gerará embalagens descartáveis, que podem impactar o meio ambiente se não forem geridas adequadamente. A adoção de materiais biodegradáveis e recicláveis nas embalagens é uma medida mitigadora essencial. Além disso, a implementação de um sistema de logística reversa, onde os fornecedores são responsáveis pela coleta de embalagens após o uso, pode reduzir significativamente a quantidade de resíduos enviados para os aterros.

Por fim, deve-se promover o aproveitamento integral dos alimentos, evitando desperdícios e incentivando o reaproveitamento de sobras na produção de novos pratos ou lanches. Esta prática não apenas reduz a pressão sobre os recursos naturais, mas também contribui para a promoção de uma alimentação sustentável e consciente.



Essas medidas mitigadoras propostas visam garantir que a contratação de serviços de fornecimento de alimentos considere aspectos ambientais de forma responsável e integrada, promovendo soluções de baixo impacto, eficiência energética e logística reversa.



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**.

Buriti do Tocantins - TO, 14 de Novembro de 2024

HONNY CAYRES DE BRITO

Diretor de Compras

28/2023