



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

HONNY CAYRES DE BRITO, Evilasio Melo da Silva



Problema Resumido

Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex para atender as necessidades da Prefeitura de Fundos Municipais.

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 apresenta a necessidade de registrar preços para a eventual e futura contratação de empresa especializada no fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex. Essa demanda surge em decorrência da realização de eventos e ações que mobilizam servidores públicos e cidadãos, requerendo logística adequada para suprir as necessidades alimentares e de acomodação durante o período das atividades.

A identificação precisa dessa demanda é essencial, uma vez que a falta de infraestrutura adequada pode comprometer o andamento dos trabalhos e a qualidade das ações municipais. Além disso, a oferta imediata desses serviços se faz necessária para garantir que as atividades administrativas e sociais sejam realizadas sem interrupções, promovendo um ambiente favorável ao atendimento das políticas públicas.

Este registro de preços se justifica pela importância de assegurar uma prestação contínua desses serviços, permitindo à administração pública programar e executar suas ações de forma mais



eficiente. A alimentação adequada é vital não apenas para a saúde e o bem-estar dos participantes, mas também para a produtividade e o desempenho das atividades propostas. Ademais, a disponibilidade de hospedagem é crucial, principalmente em situações que demandam deslocamento dos servidores ou participação de visitantes.

Por fim, garantir o acesso a serviços de hospedagem e alimentação por meio desta contratação reflete diretamente na eficácia da gestão pública, contribuindo para a transparência e a responsabilidade administrativa. O atendimento desta necessidade vai ao encontro do compromisso da Prefeitura com a melhoria da qualidade de vida do cidadão, ao assegurar condições adequadas para o cumprimento das funções estatais e a realização de eventos que visam o desenvolvimento local e a participação social.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresas para o fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex é essencial para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins. Os requisitos a seguir foram elaborados para garantir que a proposta atenda plenamente às necessidades identificadas, assegurando qualidade, segurança alimentar e conforto para os servidores públicos e demais usuários dos serviços.

Requisitos mínimos de qualidade:

1. Fornecedor de hospedagem em hotéis ou pousadas com classificação mínima de 3 estrelas, conforme padrões de avaliação reconhecidos, com localização acessível às atividades da Prefeitura.
2. Disponibilidade de capacidade mínima de acomodações para até 50 pessoas, com estrutura adequada e conforto, incluindo ar-condicionado, banheiro privativo e Wi-Fi.
3. Fornecedor de refeições que atendam as normas da ANVISA sobre segurança e higiene alimentar, com cardápio balanceado e variado a cada dia.
4. Marmitex preparados em conformidade com as normas de manipulação de alimentos e conservação, utilizando ingredientes frescos e de qualidade, sem produtos que possam causar alergias alimentares comuns (como glúten e lactose, exceto quando solicitado).
5. Inclusão de opções vegetarianas e veganas nas refeições roteirizadas, garantindo atendimento a diferentes restrições alimentares.
6. Garantia de que todos os fornecedores de alimentos possuam registro e licença sanitária válida, conforme legislação vigente, e sejam regularmente inspecionados por órgãos competentes.
7. Prazo máximo de entrega das refeições pronto, no local designado pela Prefeitura, de até 30 minutos após o horário acordado.



8. Histórico de experiência anterior comprovada em fornecimento de serviços similares, com recomendações de clientes que atestem a qualidade prestada em eventos ou serviços governamentais.
9. Disponibilidade de canais de comunicação diretos e rápidos para agendamento, cancelamento e ajustes de demanda, para atendimento ágil das necessidades emergenciais.
10. Apresentação de plano de controle de qualidade que detalhe processos de verificação e fiscalização das condições de alojamento e alimentação.

Esses requisitos visam assegurar uma seleção de propostas que não apenas atendam à demanda da Prefeitura, mas também garantam a satisfação e a segurança dos usuários dos serviços contratados.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para o fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins:

1. ****Contratação de uma empresa especializada em serviços de buffet e hospedagem****
 - Vantagens:
 - Custo: Possibilidade de uma proposta competitiva devido à especialização e comprimento do serviço.
 - Qualidade: Expertise na área garante serviços de alimentação e hospedagem de melhor qualidade.
 - Flexibilidade: Capacidade de ajustar menus e pacotes de acordo com a demanda da prefeitura.
 - Suporte: Atendimento dedicado e suporte durante todo o evento ou período contratado.
 - Desvantagens:
 - Dependência: A satisfação do serviço depende da reputação e competência da empresa contratada.
 - Tempo de implementação: Tempo de preparo pode ser maior em relação a soluções mais simples, como empresas que trabalham com passagens e hospedagem unicamente.
2. ****Parcerias com restaurantes locais para fornecimento de marmitex e refeições****
 - Vantagens:
 - Custo: Pode apresentar preços mais competitivos, dado que o custo de transporte e armazenamento é reduzido.
 - Localização: Melhora a interação com a comunidade local e promove a economia regional.
 - Qualidade: Variedade de opções no cardápio proporcionada por vários estabelecimentos.
 - Desvantagens:
 - Consistência: Variedade pode levar a inconsistências na qualidade e no padrão das refeições.
 - Logística: Necessidade de coordenar diferentes fornecedores para atender a demanda total, o que pode gerar complicações logísticas.



3. ****Utilização de plataformas online de agendamento de serviços de alimentação e hospedagem****
- Vantagens:
 - Custo: Potencialmente menores custos operacionais e mais transparência nas ofertas.
 - Flexibilidade: Facilidade em fazer alterações de última hora em reservas e pedidos.
 - Diversidade: Acesso a vários fornecedores em um único lugar, aumentando as opções disponíveis.
 - Desvantagens:
 - Confiabilidade: Risco de variabilidade nos serviços prestados dependendo do fornecedor selecionado através da plataforma.
 - Suporte: O suporte pode ser limitado, uma vez que as plataformas podem atuar apenas como intermediárias.
4. ****Implantação de um sistema interno de catering da Prefeitura****
- Vantagens:
 - Controle: Melhora o controle sobre qualidade e segurança alimentar.
 - Adaptação: Oferta de refeições pode ser ajustada de acordo com necessidades específicas da instituição.
 - Custo: Em longo prazo, pode se mostrar mais econômico ao evitar contratações constantes.
 - Desvantagens:
 - Custo inicial alto: Investimento significativo em infraestrutura e equipamentos necessários para manter a cozinha.
 - Manutenção: Necessidade de gestão contínua e manutenção da equipe e equipamentos.

****Análise Comparativa das Soluções****

- ****Contratação de empresa especializada****
 - Melhor custo-benefício em termos de qualidade e suporte profissional, mas com risco de dependência.
- ****Parcerias com restaurantes locais****
 - Bom para economia local e custo, mas apresenta desafios logísticos e de padrão de qualidade.
- ****Plataformas online****
 - Propiciam flexibilidade e acesso, porém apresentam risco quanto à confiabilidade e ao suporte.
- ****Sistema interno****
 - Oferece ótimo controle e possibilidade de customização, mas demanda investimento elevado e complexidade na gestão.

As alternativas devem ser avaliadas considerando-se as necessidades específicas da Prefeitura de Buriti do Tocantins, especialmente em relação ao orçamento disponível, à adequação dos serviços às demandas locais e à capacidade de implementar soluções de forma eficaz.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em serviços de buffet e hospedagem para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins se justifica por diversos fatores técnicos, operacionais e econômicos que visam garantir eficiência na execução dos serviços demandados.

Primeiramente, os aspectos técnicos dessa solução são fundamentais. As empresas especializadas em buffet e hospedagem oferecem um conjunto de serviços que se alinham perfeitamente às exigências de qualidade e desempenho esperadas pela administração pública. A contratação de uma empresa com experiência no setor assegura a compatibilidade e a adequação dos produtos e serviços ofertados, considerando as especificidades das demandas municipais. Além disso, empresas estabelecidas no mercado geralmente possuem sistemas consolidados de gestão que garantem a padronização e a garantia de qualidade nos serviços de alimentação e hospedagem, minimizando riscos de insatisfação por parte dos usuários.

Em termos operacionais, a escolha por essa modalidade de contratação apresenta benefícios significativos. Primeiramente, a manutenção do serviço prestado é otimizada, pois empresas especializadas frequentemente contam com equipe treinada e qualificada, além de processos eficientes de logística e atendimento ao cliente. Isso garante não apenas a entrega pontual dos serviços, mas também uma experiência mais satisfatória aos beneficiários. O suporte oferecido por essas empresas, que geralmente inclui serviços adicionais como monitoramento de qualidade e feedback contínuo, contribui para a constante melhoria do serviço prestado. Outro ponto relevante é a escalabilidade da solução; com a contratação de uma empresa especializada, a Prefeitura pode ajustar o volume de serviços conforme necessário, sem perda de qualidade ou aumento excessivo de custos.

Do ponto de vista econômico, a escolha se revela vantajosa pelo seu custo-benefício. Contratar uma empresa especializada permite a obtenção de condições Comerciais mais favoráveis devido à sua experiência no mercado, resultando em preços competitivos e serviços de qualidade superior. Ademais, o retorno esperado com essa contratação se manifesta na satisfação dos usuários, na diminuição do desperdício alimentício - uma vez que empresas capacitadas têm melhores práticas de gestão de alimentos - e na possibilidade de economizar tempo e recursos humanos ao delegar a responsabilidade do serviço a profissionais especializados. Essa dinâmica impulsiona a eficiência administrativa, permitindo que os recursos públicos sejam melhor aplicados em outras áreas prioritárias do município.

Por fim, a adequação ao interesse público é um princípio que permeia toda a análise. A oferta de serviços de refeições e hospedagem de qualidade é fundamental para atender às demandas sociais e administrativas da Prefeitura, refletindo diretamente na imagem institucional e no bem-estar da população. A escolha de uma empresa especializada neste contexto é um passo estratégico para fortalecer a confiança da sociedade nas instituições públicas, promovendo um ambiente harmônico e eficaz para o desenvolvimento de atividades essenciais à administração municipal.



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



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	SINGLE INDIVIDUAL SIMPLES (cama de solteiro, TV, ar-condicionado, banheiro privativo)	diaria	330,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	SINGLE INDIVIDUAL COMPLETO (Cama King de Solteiro, TV, ar-condicionado, frigobar, banheiro com ducha quente, armário)	diaria	210,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	SINGLE DUPLO OU CASAL SIMPLES (Cama de casal, banheiro, tv, ar-condicionado, frigobar)	diaria	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	SINGLE DUPLO OU CASAL COMPLETO - (Cama box de casal, ar-condicionado, frigobar, espelho, banheira, armário, varanda)	diaria	70,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 02					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
5	PRATO FEITO (PF) (Carne, arroz, salada, feijão, macarrão e farofa) Contendo mínimo 700G	unidade	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	REFEIÇÃO COMPLETA - Buffet completo (Salada, arroz, feijão, Filé de peixe, gado ou frango ou caldeirada, sobremesa, suco natural)	unidade	350,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 03					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
7	REFEIÇÃO PRONTA TAMANHO MÉDIO COM 800G E COMPOSTA DE NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE TOMATE, REFOGADO DE LEGUMES, UM TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA) MACARRÃO E FAROFA, ARMAZENADO EM EMBALAGENS DE ISOPOR, GARDANAPO DE PAPEL E KIT DE TALHERES PLÁSTICAS (GARFO E FACAS) - PREFEITURA	unidade	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	REFEIÇÃO PRONTA TAMANHO MÉDIO COM 800G E COMPOSTA DE NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE TOMATE, REFOGADO DE LEGUMES, UM TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA) MACARRÃO E FAROFA, ARMAZENADO EM EMBALAGENS DE ISOPOR, GARDANAPO DE PAPEL E KIT DE TALHERES PLÁSTICAS (GARFO E FACAS) - EDUCAÇÃO	unidade	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	REFEIÇÃO PRONTA TAMANHO MÉDIO COM 800G E COMPOSTA DE NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE TOMATE, REFOGADO DE LEGUMES, UM TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA) MACARRÃO E FAROFA, ARMAZENADO EM EMBALAGENS DE ISOPOR, GARDANAPO DE PAPEL E KIT DE TALHERES PLÁSTICAS (GARFO E FACAS) - SAUDE	unidade	4.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	REFEIÇÃO PRONTA TAMANHO MÉDIO COM 800G E COMPOSTA DE NO MÍNIMO OS SEGUINTE ITENS: ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE TOMATE, REFOGADO DE LEGUMES, UM TIPO DE CARNE (BRANCA OU VERMELHA) MACARRÃO E FAROFA, ARMAZENADO EM EMBALAGENS DE ISOPOR, GARDANAPO DE PAPEL E KIT DE TALHERES PLÁSTICAS (GARFO E FACAS) - ASSISTENCIA SOCIAL	unidade	500,00	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 justificativa para o parcelamento da contratação de serviços de buffet e hospedagem reside em diversas considerações técnicas e operacionais que favorecem essa abordagem. Primeiramente, a divisão da contratação em lotes distintos permite que o processo seja mais competitivo, atraindo um maior número de fornecedores especializados em cada área, seja na hospedagem, alimentação ou fornecimento de marmitex. Isso pode resultar em propostas mais vantajosas e qualificadas, garantindo um melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Além disso, o parcelamento possibilita uma gestão mais eficiente dos serviços contratados, pois cada lote pode ser acompanhado e avaliado de forma isolada, permitindo ajustes e correções em tempo real. Caso um fornecedor não atenda às expectativas em um lote específico, é possível realizar novas contratações para aquele item sem comprometer os demais serviços em execução. Essa flexibilidade melhora a qualidade do atendimento às necessidades dos Fundos Municipais, contribuindo para um serviço mais eficiente e adaptável.

Por fim, ao contemplar a contratação por lotes, a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins demonstra um compromisso com a transparência e a otimização do uso dos recursos públicos, uma vez que o parcelamento facilita a comparação entre diferentes ofertas e potencializa a capacidade de negociação. Dessa forma, o parcelamento não apenas atende ao interesse público ao promover uma gestão mais responsável, mas também eleva os padrões de qualidade dos serviços prestados à população.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados esperados com a contratação de uma empresa para fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins são significativos em termos de economicidade. A solução proposta visa maximizar o custo-benefício ao possibilitar a realização de um registro de preços, que permite à Prefeitura contratar apenas os serviços necessários, conforme a demanda. Essa abordagem evita gastos excessivos ou desnecessários, garantindo que os recursos financeiros sejam utilizados de maneira eficiente e direcionada.

Além disso, a adoção do sistema de registro de preços favorece a competitividade entre os fornecedores, resultando em propostas mais vantajosas e na obtenção de preços mais baixos. Com a concorrência entre empresas, a Prefeitura poderá selecionar opções que ofereçam não apenas tarifas mais acessíveis, mas também qualidade nos serviços, o que se traduz em melhor atendimento às demandas dos Fundos Municipais. Essa escolha garante que a administração pública não comprometa



a qualidade do serviço em nome da economia, estabelecendo um equilíbrio importante entre custo e qualidade.

No que se refere ao aproveitamento dos recursos humanos, a sistematização na contratação simplifica os processos administrativos, reduzindo burocracias e otimizando o tempo das equipes responsáveis pela gestão desses contratos. Com menos esforço dedicado à busca por prestação de serviços individualmente, os servidores poderão concentrar suas atividades em outras áreas essenciais, promovendo um aumento na produtividade geral da equipe. Os recursos materiais também são melhor utilizados, pois a centralização das contratações facilita o planejamento logístico, permitindo uma melhor coordenação entre as atividades relacionadas às refeições e hospedagens.

Em suma, a solução escolhida oferece um panorama de economicidade ao proporcionar a melhor utilização dos recursos públicos disponíveis. Com um enfoque claro na otimização financeira e operacional, a contratação através do registro de preços se apresenta como uma estratégia eficaz para atender às demandas da Prefeitura, assegurando que os investimentos realizados reflitam em benefícios concretos para a população.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução de “Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex”, a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins deve adotar as seguintes providências operacionais e estruturais:

Primeiramente, é essencial realizar um levantamento detalhado das demandas específicas dos Fundos Municipais em relação aos serviços de hospedagem, alimentação e marmitex. Este levantamento deve incluir informações sobre o número estimado de participantes nos eventos, períodos de atendimento e características específicas que possam impactar na escolha dos fornecedores. Essa análise preliminar possibilitará uma melhor definição das quantidades e categorias a serem contempladas no registro de preços.

Em segundo lugar, a Administração deve promover um mapeamento das empresas locais e regionais que atuam nesses segmentos. Este mapeamento deve incluir a avaliação da capacidade técnica e da qualidade dos serviços prestados por essas empresas, considerando a possibilidade de realização de visitas técnicas para inspeção dos locais de prestação dos serviços. A aproximação com os fornecedores favorecerá um processo de seleção mais assertivo e alinhado às necessidades locais.

Outra providência necessária é a elaboração de padrões técnicos e padrões de qualidade tanto para a alimentação quanto para a hospedagem, que deverão ser claramente especificados no edital de chamamento público. Esses padrões servirão como referência para a avaliação das propostas apresentadas, garantindo que a Administração contrate serviços que atendam aos requisitos nutricionais e de conforto exigidos para os eventos.



Além disso, deverá ser realizado um estudo prévio sobre o modelo de gestão do contrato, estabelecendo cláusulas que permitam ajustes durante sua execução, especialmente caso ocorra variação nas demandas ou necessidade de adaptações em resposta a imprevistos. Isso garantirá flexibilidade e agilidade na gestão contratual.

Caso a complexidade do contrato assim exija, será necessário capacitar servidores que atuarão na fiscalização e gestão do contrato. Esta capacitação deve ser voltada para aspectos específicos da alimentação e hospedagem, abrangendo temas como controle de qualidade dos serviços, legislação sanitária, e gestão de contratos de fornecimento. Assegurar que os servidores estejam adequadamente preparados para desempenharem suas funções contribuirá significativamente para a eficiência e eficácia na execução do contrato.

Por fim, recomenda-se o desenvolvimento de um plano de monitoramento e avaliação dos serviços prestados, abrangendo indicadores que possibilitem acompanhar a satisfação dos usuários, assim como a adequação dos serviços prestados às expectativas da Administração. Um acompanhamento sistemático permitirá ajustes necessários e efetividade na utilização dos recursos públicos alocados.

Essas providências garantirão uma abordagem proativa e eficiente na contratação dos serviços de hospedagem e alimentação, sempre com foco na economicidade e qualidade, princípios fundamentais a serem observados pela Administração Pública.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Na análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é o registro de preços para a futura contratação de empresa para fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex, verifica-se que não há a necessidade de execuções adicionais antes da implementação dessa contratação. A natureza do serviço solicitado refere-se diretamente ao atendimento das demandas específicas da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins em relação ao fornecimento imediato de serviços de alimentação e hospedagem, o que caracteriza uma independência operacional em relação a outras contratações.

Considerando a proposta da contratação, os serviços de hospedagem e alimentação são autossuficientes e podem ser implementados sem exigir adequações estruturais, manutenções ou outros serviços correlacionados. Dessa forma, não existem propriedades técnicas que dependam de ações externas, visto que os fornecedores desses serviços possuem a infraestrutura necessária para atender integralmente às demandas sem precisar de complementos adicionais.

Em suma, a análise evidencia que as necessidades vinculadas a essa contratação específica estão devidamente contempladas no escopo da solução escolhida, sem implicar na obrigatoriedade de outras contratações que poderiam envolver aspectos como manutenção predial, adaptações de espaço físico ou suporte logístico adicional. Assim, reafirma-se que não há contratações correlatas



e/ou interdependentes que devem ser consideradas antes da efetivação da contratação para fornecimento de hospedagem, alimentação e marmitex.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A análise dos impactos ambientais relacionados ao registro de preços para a contratação de serviços de hospedagem, alimentação e marmitex para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins deve considerar diversos aspectos que podem afetar o meio ambiente.

Um dos principais impactos ambientais diz respeito à geração de resíduos. O fornecimento de refeições e marmitex pode resultar em uma quantidade significativa de restos de alimentos, embalagens plásticas e outros materiais descartáveis. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a adoção de práticas de gestão integrada de resíduos, incluindo a compostagem dos restos de comida e a utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, priorizando fornecedores que adotem essas práticas. Além disso, é essencial promover campanhas de conscientização sobre a correta separação e descarte dos resíduos nas unidades atendidas.

Outro impacto relevante é o consumo de água. A preparação de alimentos demanda grandes volumes desse recurso. Portanto, é necessário implementar medidas que incentivem o uso eficiente da água, como sensores de fluxo em torneiras e equipamentos de cozinha que otimizem seu consumo. Além disso, recomenda-se a reutilização da água em processos que não exijam um padrão elevado de potabilidade, como na limpeza de áreas externas.

A questão energética também deve ser abordada. A geração de energia para o funcionamento das cozinhas e restaurantes pode gerar emissões de gases de efeito estufa. Para reduzir esses impactos, é recomendável a utilização de equipamentos eficientes em termos energéticos, como fogões e fornos com selo Procel, além de considerar a instalação de sistemas de energia solar para suprir parte das necessidades elétricas dos serviços. Essas ações não apenas diminuem o consumo de energia, mas também promovem uma imagem positiva de responsabilidade ambiental.

Além disso, a logística reversa é fundamental, especialmente no que se refere às embalagens utilizadas. É importante incluir cláusulas contratuais que exijam dos prestadores de serviço a devolução e reciclagem de embalagens e insumos usados, evitando que sejam descartados erroneamente no meio ambiente. Isso pode ser implementado através de parcerias com cooperativas de catadores ou empresas especializadas em reciclagem.

Por fim, para complementar o estudo, sugere-se a criação de indicadores de sustentabilidade que permitam monitorar os principais impactos e a eficácia das medidas mitigadoras implantadas. Esses indicadores ajudarão a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins a avaliar e ajustar suas práticas, garantindo um compromisso contínuo com a minimização dos impactos ambientais associados aos serviços contratados.



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, 15 de Abril de 2025

HONNY CAYRES DE BRITO

Diretor de Compras

28/2023