



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Câmara Municipal, 03.239.140/0001-05



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

PABLO RAMOM MOTA ALBUQUERQUE



Problema Resumido

A Câmara Municipal de Sampaio enfrenta dificuldades na garantia de alimentação adequada e em quantidade suficiente para atender às demandas de eventos públicos e necessidades de seus servidores.

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 presente descrição tem como objetivo evidenciar a necessidade da Câmara Municipal de Sampaio e dos Fundos Municipais em aderir à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024, cujo objeto é o registro de preço para eventual e futura contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches e serviços de buffet. Esta demanda se baseia na obrigação institucional da Câmara em promover atendimento adequado e qualificado durante eventos e atividades oficiais, bem como em atender às necessidades da Câmara Municipal.

A identificação da demanda passou por uma análise das rotinas administrativas e da realização frequente de eventos que requerem serviços alimentícios, seja para momentos cerimoniais, reuniões internas ou outros eventos públicos. A carência atual de fornecedores capacitados e disponíveis para atender a essas solicitações gera um comprometimento das atividades administrativas e legislativas, podendo impactar a qualidade do atendimento ao público e à imagem da gestão municipal.

O atendimento a esta necessidade não apenas possibilita a realização de eventos sem contratemplos logísticos, mas também assegura que as iniciativas governamentais sejam realizadas com eficiência, respeitando os princípios da economicidade e da transparência. A garantia do fornecimento de lanches e serviço de buffet de forma regular e planejada dá maior segurança aos gestores quanto à qualidade



dos serviços prestados, permitindo à administração pública uma melhor organização e otimização de recursos.

Ademais, a adesão à referida Ata de Registro de Preços é uma estratégia que almeja garantir a continuidade e a regularidade dos serviços, além de possibilitar a economia de escala pela padronização e planejamento dos fornecimentos, contribuindo assim para a racionalização dos gastos públicos. Este contexto evidencia a relevância do atendimento a tal demanda sob a perspectiva do interesse público, priorizando a eficiência na utilização dos recursos municipais e a efetividade na entrega dos serviços essenciais à população.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração do estudo técnico preliminar para a adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 visa garantir que os serviços de fornecimento de lanches e buffet atendam às necessidades da Câmara e Fundos Municipais de Sampaio – TO, bem como da Câmara Municipal de Sampaio – TO. Para isso, é essencial definir requisitos que assegurem a qualidade dos produtos e serviços oferecidos, ao mesmo tempo em que preservem a competitividade do processo licitatório.

Requisitos da Solução Contratada:

1. Fornecimento de lanches e buffet deve contemplar uma variedade de opções, incluindo alternativas vegetarianas e veganas, visando atender diferentes preferências alimentares;
2. Os produtos alimentícios devem estar dentro da validade e seguir as normas de segurança alimentar exigidas pela ANVISA;
3. A empresa contratada deve fornecer evidências de certificação de boas práticas de manipulação de alimentos, com treinamentos periódicos para suas equipes de atendimento e cozinha;
4. As porções dos lanches e buffet devem ser adequadas ao número de pessoas e ao tipo de evento, sendo especificadas na proposta comercial, considerando a faixa etária e o público-alvo;
5. O prazo de entrega dos produtos deve ser definido conforme a necessidade da demanda, respeitando um tempo máximo de 2 horas antes do início do evento;
6. A apresentação dos lanches e do buffet deve ser adequada e profissional, considerando aspectos visuais que garantam a atratividade e o apelo aos consumidores;
7. É necessário que a empresa apresente a composição nutricional dos pratos oferecidos, garantindo informações claras e acessíveis aos contratantes;
8. A solução contratada deve incluir um sistema de atendimento e suporte para resolver eventuais problemas ou atender solicitações, com resposta no prazo máximo de 30 minutos durante a execução do serviço;
9. Garantia de substituição imediata em caso de insatisfação com os produtos ou serviços entregues, sem custo adicional para a Administração Pública;
10. Capacidade de atender eventos com públicos variados, desde pequenas reuniões (até 30 pessoas) até grandes eventos corporativos (até 300 pessoas), com flexibilidade na oferta de cardápios e serviços.

Esses requisitos foram elaborados para assegurar que a contratação atenda adequadamente às necessidades da Câmara Municipal e demais instituições vinculadas, proporcionando qualidade e



competitividade no processo licitatório. Eles devem ser verificados e mensurados durante a avaliação das propostas para a seleção da proposta mais vantajosa.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções Disponíveis para Adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024

1. Fornecimento Direto por Empresas de Buffet

- Vantagens:
 - Custo: Possibilidade de negociações diretas que podem resultar em preços competitivos.
 - Qualidade: Empreendimentos estabelecidos geralmente têm experiência e reputação no setor de alimentos.
 - Flexibilidade: Capacidade de atender diferentes tipos de eventos (coletivos, individuais).
 - Suporte: Oferecem serviços adicionais como montagem e organização do buffet.
- Desvantagens:
 - Adaptabilidade: Se a demanda mudar rapidamente, a empresa pode não conseguir ajustar sua oferta.
 - Manutenção: O compromisso com uma única empresa pode restringir opções futuras ou ajustes contratuais.

2. Contratação Múltipla de Fornecedores

- Vantagens:
 - Custo: A competição entre fornecedores pode diminuir os preços.
 - Flexibilidade: Facilidade em dividir demandas entre diferentes empresas, adequando-se a várias necessidades.
 - Variedade: Possibilidade de oferecer menu diversificado para atender diferentes públicos.
- Desvantagens:
 - Complexidade: Gestão mais trabalhosa, requerendo coordenação entre os diversos fornecedores.
 - Tempo de Implementação: Pode levar mais tempo para formalizar contratos e iniciar serviços.

3. Parcerias com Restaurantes Locais

- Vantagens:
 - Custo: Custos menores devido à localização e transporte reduzido.
 - Qualidade: Restaurantes locais conhecem as preferências da comunidade, oferecendo pratos adequados.
 - Suporte: Relação mais próxima e suporte contínuo baseados na proximidade geográfica.
- Desvantagens:
 - Limitações de Capacidade: Empresas menores podem ter dificuldades em atender grandes demandas simultaneamente.
 - Flexibilidade: Necessidade de adaptar o menu constantemente pode ser um desafio conforme a sazonalidade dos produtos.

4. Plataformas de Cotações Online

- Vantagens:
 - Custo: Concorrência digital pode resultar em preços mais baixos.



- Eficiência: Rapidez na obtenção de diferentes propostas de fornecedores.
- Transparência: A comparação de preços e serviços é facilitada pela plataforma.
- Desvantagens:
 - Qualidade: A variação na qualidade dos serviços pode ser alta e menos verificável inicialmente.
 - Suporte: O atendimento ao cliente pode ser impessoal e difícil de gerenciar em caso de problemas.

5. Food Trucks ou Catering Itinerante

- Vantagens:
 - Flexibilidade: Fácil de implementar em diferentes locais e adaptável às situações do evento.
 - Variedade: Menus inovadores e personalizados, atendendo a tendências alimentares atuais.
 - Baixo investimento inicial: Não requer estruturas permanentes.
- Desvantagens:
 - Custo Variável: Dependente do número de eventos e do volume de vendas, podendo onerar a contratação.
 - Regulatórios: Necessidade de licenças específicas e adequação a normativas sanitárias.

Análise Comparativa:

- Fornecimento Direto por Empresas de Buffet: Ideal para quem busca garantia de qualidade e suporte adicional, mas com risco de rigidez em adaptações.
- Contratação Múltipla de Fornecedores: Alta flexibilidade e melhor resposta a diferentes demandas, embora complexifique a gestão.
- Parcerias com Restaurantes Locais: Pertinente para comunidades pequenas, mas com limitações de capacidade para grandes eventos.
- Plataformas de Cotações Online: Ótima opção para obter agilidade e diversas propostas de custo, contudo, deve-se cautela quanto à qualidade.
- Food Trucks ou Catering Itinerante: Proposta inovadora e flexível, atraente para eventos informais, porém, requer atenção às questões regulatórias e custos que podem ser voláteis.

Esta análise permite uma comparação clara e objetiva entre as soluções disponíveis, considerando custos, qualidade, flexibilidade, e demais fatores relevantes ao alcance dos objetivos da contratação direcionada às necessidades da Câmara Municipal de Sampaio – TO.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 para o fornecimento de lanches e buffet para a Câmara Municipal de Sampaio é justificada por diversos aspectos técnicos e operacionais que contribuem para a efetividade da solução proposta. Em primeiro lugar, essa modalidade de contratação permite a centralização e padronização dos insumos utilizados em eventos, garantindo assim um padrão de qualidade nos serviços oferecidos. A utilização de uma ata de registro de preços possibilita a flexibilização na contratação conforme a demanda, atendendo rapidamente às necessidades emergenciais e eventuais, além de assegurar que os produtos estejam sempre disponíveis, com opções variadas adaptadas à natureza de cada evento.



Outro aspecto técnico relevante é a garantia de compatibilidade com as diretrizes nutricionais e sanitárias exigidas para a alimentação pública, uma vez que a empresa cadastrada na ata deve obedecer a rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. Isso se traduz na capacidade de oferecer um serviço eficiente que atenda não só à quantidade, mas também à qualidade requerida pelos servidores e convidados nos eventos promovidos pela Câmara Municipal. A facilidade de implementação dessa solução é evidente, visto que a ata já foi previamente aprovada e disponibilizada, o que elimina etapas burocráticas e reduz o tempo de espera, permitindo um atendimento ágil e eficaz.

Em termos de benefícios operacionais, a adesão à Ata de Registro de Preços propicia maior facilidade na manutenção do fornecimento, uma vez que a empresa contratada estará disponível para resolver quaisquer imprevistos que possam surgir, além de oferecer suporte contínuo durante a execução do serviço. Essa abordagem contribui para a escalabilidade da solução, onde é possível aumentar ou diminuir o volume de fornecimento conforme necessário, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados, o que é particularmente positivo em um cenário em que a Câmara promove diferentes tipos de eventos ao longo do ano.

Do ponto de vista econômico, a opção pela adesão à ata traz um indiscutível custo-benefício. O uso da Ata de Registro de Preços facilita discussões sobre valores, uma vez que os preços já foram previamente estabelecidos em um processo competitivo que garantiu a melhor relação entre preço e qualidade. Além disso, a possibilidade de realizar pedidos conforme a necessidade gera economias ao evitar excessos e desperdícios, refletindo diretamente na gestão responsável dos recursos públicos. Espera-se, portanto, um retorno sobre esse investimento não apenas em termos financeiros, mas também através da melhoria na satisfação dos usuários dos serviços oferecidos pela Câmara Municipal, contribuindo assim para a valorização da imagem institucional junto à população.

Por fim, é importante frisar que essa escolha alinha-se perfeitamente aos interesses públicos ao priorizar a eficiência nas contratações e a responsabilidade no uso do dinheiro público. A efetividade desta solução será medida pela capacidade de atender às demandas alimentares de forma adequada, segura e prazerosa, reforçando o compromisso da Câmara Municipal de Sampaio em proporcionar condições dignas para seus servidores e cidadãos a cada evento realizado.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Biscoito de queijo	UN	325,00	R\$ 1,00	R\$ 325,00
2	Biscoito doce	KG	150,00	R\$ 17,00	R\$ 2.550,00
3	Bolo de brigadeiro	KG	100,00	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
4	bolo cacete	KG	60,00	R\$ 22,00	R\$ 1.320,00
5	Bolo confeitado	KG	150,00	R\$ 58,00	R\$ 8.700,00



CÂMARA MUNICIPAL DE SAMPAIO/TO
CNPJ Nº 03.239.140/0001-05

6	Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	KG	150,00	R\$ 23,00	R\$ 3.450,00
7	Bolo de chocolate com cobertura	KG	150,00	R\$ 23,00	R\$ 3.450,00
8	Bolo de forma	KG	150,00	R\$ 23,00	R\$ 3.450,00
9	Bolo de formiga	KG	150,00	R\$ 23,00	R\$ 3.450,00
10	Bolo de laranja	KG	150,00	R\$ 18,00	R\$ 2.700,00
11	Bolo de macaxeira	KG	100,00	R\$ 24,00	R\$ 2.400,00
12	Bolo de milho	KG	100,00	R\$ 19,00	R\$ 1.900,00
13	Bolo de pote	UN	250,00	R\$ 4,90	R\$ 1.225,00
14	Bolo manguão	UN	100,00	R\$ 28,00	R\$ 2.800,00
15	Brigadeiro tradicional	UN	750,00	R\$ 1,00	R\$ 750,00
16	Cachorro Quente (pão doce recheado com carne moída,salsicha,molho, milho e batata palha)	UN	250,00	R\$ 6,50	R\$ 1.625,00
17	Cupcake recheado	UN	250,00	R\$ 4,90	R\$ 1.225,00
18	Cupcake simples	UN	300,00	R\$ 14,00	R\$ 4.200,00
19	Enroladinho de queijo assado	UN	1.000,00	R\$ 1,00	R\$ 1.000,00
20	Enroladinho de salsicha assado	UN	1.000,00	R\$ 1,00	R\$ 1.000,00
21	Empada (recheada com frango)	UN	300,00	R\$ 3,00	R\$ 900,00
22	Mini pizza diversos sabores	UN	500,00	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
23	Misto Quente (pão de forma, queijo e presunto)	UN	250,00	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00
24	Panetone de frutas de 60 a 70g, emb. Saco.	KG	250,00	R\$ 21,00	R\$ 5.250,00
25	Pizza grande com no mínimo 8 fatias diversos sabores	UN	150,00	R\$ 60,00	R\$ 9.000,00
26	Pudim	UN	75,00	R\$ 35,00	R\$ 2.625,00
27	Quibe simples	UN	350,00	R\$ 1,50	R\$ 525,00
28	Rosca molhada	UN	350,00	R\$ 2,00	R\$ 700,00
29	Rosca prestígio	UN	250,00	R\$ 2,00	R\$ 500,00
30	Salgado tipo rabo de tatu	UN	3.500,00	R\$ 1,20	R\$ 4.200,00
31	Salgados de festa com recheios variados.Tipo: Carne bovina, frango, queijo, presunto, salsicha.	UN	3.500,00	R\$ 1,10	R\$ 3.850,00
32	Salada de Frutas	UN	100,00	R\$ 6,50	R\$ 650,00
33	Sanduiche natural	UN	150,00	R\$ 6,50	R\$ 975,00
34	Sucos naturais diversos sabores	L	350,00	R\$ 15,00	R\$ 5.250,00
35	Torta de abacaxi	KG	100,00	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00
36	Torta de chocolate	KG	100,00	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00
37	X-burguer (pão, hamburguer, presunto, queijo, tomate e alface)	UN	125,00	R\$ 10,00	R\$ 1.250,00
Valor Total					R\$ 95.395,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A contratação por meio de parcelamento formal, permitindo a realização de uma única licitação com adjudicações em lotes ou itens distintos, é justificada pelos aspectos técnicos e operacionais relacionados às especificidades do fornecimento de alimentação. Os serviços de lanches e buffet possuem características variadas quanto à natureza e volume das demandas, que podem divergir conforme a programação de eventos públicos ou as necessidades dos servidores. Com o parcelamento, é possível melhor adequar os fornecedores à demanda específica de cada item, garantindo, assim, a qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Além disso, essa abordagem facilita o gerenciamento logístico e financeiro da contratação. A divisão em lotes permite que diferentes empresas apresentem propostas para suas especialidades, promovendo a competitividade e potencialmente reduzindo custos. Com isso, a Câmara Municipal de Sampaio, ao optar pelo parcelamento, poderá atender às demandas de forma mais ágil e flexível, adaptando-se rapidamente a mudanças no número de eventos ou na quantidade de alimentação necessária, sem comprometer a qualidade.

Por fim, o parcelamento promove eficiência na utilização dos recursos públicos. Ao distribuir a contratação em diferentes lotes, a administração pública consegue atender a uma variedade maior de necessidades e preferências, aumentando a satisfação dos usuários dos serviços. Essa estratégia atende ao interesse público ao garantir que os eventos possam ser realizados com a dignidade e a qualidade esperadas, evitando desperdícios e garantindo um melhor planejamento nas aquisições. Assim, a formulação dessa solução se alinha aos princípios de eficiência e eficácia nas contratações públicas.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação da Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 para fornecimento de lanches e buffet representa uma solução eficiente para a Câmara Municipal de Sampaio, considerando a necessidade de garantir alimentação adequada e em quantidade suficiente nos eventos públicos e nas demandas dos servidores. A economicidade está claramente evidenciada, pois a adesão à ata permite que a Câmara aproveite preços previamente negociados, que geralmente são mais vantajosos em comparação com contratações isoladas. Isso resulta em uma redução significativa nos custos totais de aquisição, maximizando o custo-benefício para a administração pública.

Além disso, a utilização da Ata de Registro de Preços promove um melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis. Ao optar por uma solução como essa, os servidores da Câmara poderão direcionar suas atividades para funções administrativas e estratégicas, em vez de se ocuparem na busca de fornecedores para cada evento ou demanda específica. Isso não somente aumenta a eficiência operacional, mas também melhora a qualidade do trabalho realizado pelos funcionários públicos.



Os recursos materiais e financeiros também são otimizados através dessa contratação. Com o controle dos custos estabelecidos na ata, é possível planejar melhor os orçamentos necessários, evitando desperdícios e possíveis contratempos. A contratação de serviços sob demanda e o pagamento apenas pelo que for efetivamente utilizado garantem que a gestão financeira da Câmara seja feita de maneira responsável, mantendo a transparência e a eficácia no uso dos recursos públicos.

Dessa forma, a adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 não apenas garante o atendimento das necessidades alimentares da Câmara Municipal de Sampaio, mas também se apresenta como uma estratégia que equilibra a economia, a eficiência na aplicação dos recursos humanos e a racionalização dos insumos financeiros disponíveis.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir a implementação eficaz da solução de adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 para o fornecimento de lanches e buffet, a Administração deve adotar uma série de providências que considerem as especificidades do contexto da Câmara Municipal de Sampaio.

Primeiramente, é essencial realizar um mapeamento detalhado das demandas específicas de eventos públicos e das necessidades dos servidores em relação ao fornecimento de alimentação. Essa análise deve incluir a identificação de eventos programados, número estimado de participantes e preferências alimentares. Tal levantamento permitirá planejar com precisão as quantidades e tipos de produtos a serem adquiridos, evitando desperdícios e garantindo a entrega adequada.

Outro ponto relevante é a elaboração de um cronograma de eventos que contemple as datas previstas para a realização de eventos e atividades que demandarão serviços de alimentação. Esse cronograma deve ser compartilhado com a empresa contratada, assegurando que o fornecimento esteja alinhado às necessidades da Câmara Municipal e permitindo uma melhor gestão da logística.

Além disso, recomenda-se estabelecer critérios claros para a avaliação da qualidade dos insumos e serviços prestados, bem como para a disposição e apresentação dos alimentos fornecidos. Isso pode incluir a criação de uma comissão de fiscalização composta por servidores capacitados que estarão responsáveis pela supervisão do contrato e pela aferição da conformidade com as especificações contratuais. A capacitação dessa comissão é justificada pela necessidade de conhecimento específico sobre normas de segurança alimentar e adequação dos serviços, assegurando que as exigências estão sendo cumpridas e promovendo a satisfação dos usuários.

Outra providência importante é a definição de um canal de comunicação direto entre a Câmara Municipal e a empresa fornecedora, que possibilite a rápida resolução de eventuais problemas e ajustes nas demandas. Uma boa comunicação contribui para a transparência e agilidade na gestão do contrato, promovendo um adequado atendimento às expectativas de todos os envolvidos.

Por fim, deve-se considerar a necessidade de elaboração de relatórios periódicos que avaliem a execução do contrato com base nos critérios de performance previamente definidos. Esses relatórios são essenciais para monitorar a eficácia da solução implementada e permitir ajustes necessários ao longo da vigência do contrato, contribuindo para o melhor aproveitamento dos recursos públicos.



Dessa forma, as providências aqui apresentadas visam assegurar que a adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 atenda de maneira eficiente e eficaz as demandas da Câmara Municipal de Sampaio, respeitando os princípios de economicidade, eficiência e eficácia.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Na análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024 para o fornecimento de lanches e buffet, conclui-se que não há outras contratações necessárias a serem realizadas antes dessa contratação.

A solução proposta visa atender diretamente as demandas de alimentação para eventos e necessidades dos servidores da Câmara Municipal de Sampaio. Dessa forma, a contratação desse serviço específico é suficiente para suprir as exigências, uma vez que os itens previstos na Ata de Registro de Preços já contemplam as variadas situações que poderão ocorrer no âmbito das atividades da Câmara.

Adicionalmente, não se identificam a priori necessidades de adequações prediais ou manutenção de infraestrutura que impactem diretamente no fornecimento dos serviços de alimentação, considerando que as instalações da Câmara Municipal estão aptas a receber esses serviços com os recursos já disponíveis. Qualquer tipo de melhoria ou adaptação seriam ações que se desconhecem neste contexto e não afetariam a realização da adesão à Ata.

Portanto, a contratação da empresa para fornecimento de lanches e buffet se apresenta como uma solução isolada em relação a contratações anteriores ou subsequentes, não havendo interdependência técnica ou operacional que justifique a necessidade de novas contratações nesse momento. Assim, pode-se afirmar que não existem contratações correlatas ou interdependentes a serem realizadas antes da sua implementação.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Na análise dos possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras para a adesão à Ata de Registro de Preços nº 027.2/2024, é importante considerar aspectos relacionados ao fornecimento de lanches e buffet para atender as demandas da Câmara Municipal de Sampaio. Entre os principais impactos identificados, destacam-se o desperdício de alimentos, a geração de resíduos sólidos, o consumo excessivo de energia e a utilização inadequada de recursos naturais ao longo do processo de fornecimento.

Para mitigar o desperdício de alimentos, será essencial implementar um planejamento rigoroso das demandas, incluindo a realização de censo prévio sobre a quantidade necessária de alimentos para cada evento. Além disso, a escolha de fornecedores que adotem práticas de produção sustentável e aproveitem ingredientes locais pode reduzir a pegada ecológica do serviço. Incentivar o uso de porções adaptáveis e permitir opções vegetarianas ou veganas também ajudam a minimizar o desperdício.



Em relação à geração de resíduos sólidos, recomenda-se o uso de embalagens recicláveis ou compostáveis, sempre que possível. Fornecedores devem ser incentivados a adotar políticas de redução do uso de plástico, promovendo alternativas sustentáveis. A criação de um programa de separação e destinação adequada dos resíduos gerados nos eventos pode ser estabelecida, de forma a promover a reciclagem e a compostagem dos restos alimentares.

A eficiência energética é outra preocupação fundamental. Para minimizar o consumo de energia durante os eventos, deve-se priorizar a contratação de fornecedores que utilizem equipamentos com selo de eficiência energética, como eletrodomésticos e utensílios elétricos. Além disso, promover a conscientização sobre o uso responsável da energia entre os servidores e participantes dos eventos pode contribuir significativamente para a redução do consumo.

Quanto à logística reversa, é importante elaborar um plano para o retorno de materiais e embalagens ao ciclo produtivo. Estabelecer parcerias com empresas de reciclagem para destinação adequada de resíduos gerados pelo buffet e lanches pode ser uma estratégia eficaz. Isso inclui não só as embalagens, mas também os equipamentos disponíveis, se aplicável, garantindo que sejam devolvidos e reciclados.

Por fim, ao incorporar essas medidas mitigadoras no processo de contratação, a Câmara Municipal de Sampaio poderá não apenas atender às suas necessidades operacionais, mas também assegurar um compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental, contribuindo para um futuro mais sustentável na realização de eventos públicos.



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**.

Sampaio – TO, 10 de fevereiro de 2025.

PABLO RAMOM MOTA ALBUQUERQUE
Secretário Administrativo