



## AUTORIZAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO

Fica **AUTORIZADO** a equipe de planejamento a dar início aos trabalhos de estudo e planejamento da com vistas evidenciar o problema a ser resolvido e identificar a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, respeitando-se os critérios mínimos estabelecidos no § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021, conforme quadro resumo abaixo:

UNIDADE AUTORIZADA	
NOME	Câmara Municipal de Vitória do Mearim
CNPJ	06.659.528/0001-53

### NECESSIDADE OBJETO DO ESTUDO

A Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA enfrenta a necessidade de prover serviços de alimentação adequados para a realização de eventos e reuniões, visando atender suas demandas internas e propiciar um ambiente propício para o desenvolvimento de suas atividades legislativas e administrativas. A realização desses encontros é fundamental para garantir a participação dos vereadores, servidores públicos e da comunidade, promovendo a transparência nas ações da Câmara e fortalecendo o diálogo entre os diversos segmentos da sociedade.

As atividades legislativas e reuniões abertas ao público frequentemente requerem a oferta de serviços de alimentação, que assegurem qualidade e diversidade, contemplando diferentes perfis alimentares e necessidades dietéticas. A ausência de um serviço adequado pode comprometer a efetividade das discussões, a participação do público e, conseqüentemente, o alcance dos objetivos institucionais da Câmara.

É imperativo que esses serviços atendam não apenas às expectativas de conforto e bem-estar dos participantes, mas também respeitem as normas sanitárias e de segurança alimentar. A escolha de fornecedores qualificados que possam oferecer alimentos frescos, variados e seguros é essencial para garantir a saúde e segurança de todos os envolvidos.

Dessa forma, a promoção adequada de eventos com serviços de alimentação não apenas responde a uma demanda operacional da Câmara Municipal, mas também se alinha ao interesse público, já que favorece a mobilização cidadã e valoriza as interações sociais no contexto político local. A satisfação dessa necessidade representa um compromisso da Câmara com a excelência em sua gestão, refletindo a responsabilidade pública em proporcionar um serviço que beneficie toda a população de Vitória do Mearim.




ESTADO DO MARANHÃO  
CÂMARA MUNICIPAL DE VITÓRIA DO MEARIM - MA  
CÂMARA MUNICIPAL DE VITÓRIA DO MEARIM



EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Arycleidian de Jesus Silva Coelho

Vitória do Mearim - MA, 15 de Janeiro de 2025

  
Aleilson Santos  
Presidente da Câmara



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Câmara Municipal de Vitória do Mearim, 06.659.528/0001-53



### Alinhamento com o Planejamento Anual

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



### Equipe de Planejamento

Arycleidian de Jesus Silva Coelho



### Problema Resumido

A Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA enfrenta a necessidade de promover eventos e reuniões que atendam à demanda por serviços de alimentação e confraternização, garantindo qualidade e adequação às suas diversas atividades.

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 Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA enfrenta a necessidade de prover serviços de alimentação adequados para a realização de eventos e reuniões, visando atender suas demandas internas e propiciar um ambiente propício para o desenvolvimento de suas atividades legislativas e administrativas. A realização desses encontros é fundamental para garantir a participação dos vereadores, servidores públicos e da comunidade, promovendo a transparência nas ações da Câmara e fortalecendo o diálogo entre os diversos segmentos da sociedade.

As atividades legislativas e reuniões abertas ao público frequentemente requerem a oferta de serviços de alimentação, que assegurem qualidade e diversidade, contemplando diferentes perfis alimentares e necessidades dietéticas. A ausência de um serviço adequado pode comprometer a efetividade das discussões, a participação do público e, conseqüentemente, o alcance dos objetivos institucionais da Câmara.

É imperativo que esses serviços atendam não apenas às expectativas de conforto e bem-estar dos participantes, mas também respeitem as normas sanitárias e de segurança alimentar. A escolha de



fornecedores qualificados que possam oferecer alimentos frescos, variados e seguros é essencial para garantir a saúde e segurança de todos os envolvidos.

Dessa forma, a promoção adequada de eventos com serviços de alimentação não apenas responde a uma demanda operacional da Câmara Municipal, mas também se alinha ao interesse público, já que favorece a mobilização cidadã e valoriza as interações sociais no contexto político local. A satisfação dessa necessidade representa um compromisso da Câmara com a excelência em sua gestão, refletindo a responsabilidade pública em proporcionar um serviço que beneficie toda a população de Vitória do Mearim.



### REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração de um estudo técnico preliminar para a contratação de serviços de alimentação e confraternização para a Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA requer a definição clara e objetiva dos requisitos que a solução contratada deve atender. Esses requisitos devem garantir que a proposta escolhida seja a mais vantajosa, considerando qualidade e adequação às diversas atividades do órgão. Abaixo, estão os requisitos definidos para esta contratação:

1. Capacidade de fornecimento de refeições em quantidade suficiente para atender o número estimado de participantes nos eventos, com pelo menos 10% de margem de segurança.
2. Disponibilidade de cardápios variados, incluindo opções vegetarianas, veganas e sem glúten, para atender a diferentes restrições alimentares e preferências do público.
3. Garantia de que todos os alimentos utilizados sejam frescos e de origem comprovadamente segura, com controle de validade e armazenagem adequada.
4. Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, com apresentação de certificados e licenças pertinentes, conforme exigências da Vigilância Sanitária.
5. Proposta de serviço de buffet que inclua montagem, desmontagem e infraestrutura necessária (mesas, cadeiras, utensílios) para realização das refeições nos eventos.
6. Apresentação de equipe treinada e qualificada para manipulação de alimentos, com experiência anterior em eventos similares, conforme documentação comprobatória.
7. Flexibilidade na adaptação do serviço prestado com base em feedback recebido durante os eventos, assegurando melhoria contínua nas próximas prestações de serviço.
8. Política de sustentabilidade, incluindo a utilização de embalagens recicláveis e redução de desperdício, demonstrando compromisso ambiental por parte do contratado.
9. Atendimento ao prazo de execução dos serviços, garantindo que todas as refeições sejam servidas pontualmente, conforme cronograma pré-estabelecido.
10. Condições para eventual coleta de opiniões de participantes sobre a qualidade dos serviços prestados, possibilitando avaliação pós-evento.

Esses requisitos visam assegurar que a contratação atenda plenamente à necessidade identificada pela Câmara Municipal, promovendo eventos adequados e de qualidade.



## SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Solução 1: Contratação de empresa especializada em buffet para eventos

Vantagens:

- Qualidade dos serviços: Empresas especializadas costumam ter experiência comprovada, garantindo a qualidade na alimentação servida.
- Variedade no cardápio: Possibilidade de personalização dos menus conforme as necessidades do evento, incluindo opções vegetarianas e veganas.
- Suporte completo: A empresa pode oferecer não somente alimentação, mas também serviços de utensílios, equipe de atendimento e logística.

Desvantagens:

- Custo elevado: O investimento pode ser significativo, especialmente em eventos maiores, impactando o orçamento da Câmara.
- Dependência de terceiros: A qualidade final do serviço depende da empresa contratada, o que pode gerar riscos se a empresa não atender aos padrões esperados.
- Prazo de implementação: O tempo necessário para avaliar, contratar e programar os serviços pode ser prolongado, demandando planejamento prévio.

Solução 2: Parceria com restaurantes locais para fornecimento de refeições

Vantagens:

- Apoio à economia local: Estimula o comércio da região, promovendo uma imagem positiva da Câmara Municipal.
- Flexibilidade: Restaurantes podem adaptar rapidamente suas ofertas e estar disponíveis para demandas repentinas.
- Custos potencialmente menores: Dependendo das parcerias, pode-se conseguir preços mais competitivos em relação ao buffet tradicional.

Desvantagens:

- Qualidade variável: A experiência e a qualidade dos pratos podem não ser uniformes entre os restaurantes, o que dificulta garantir um padrão de excelência em todos os eventos.
- Menos opções para grandes eventos: Para eventos de grande porte, a logística de muitos fornecedores pode ser complexa.
- Necessidade de gerenciamento: Será necessário um acompanhamento constante para garantir que os serviços atendam às expectativas estabelecidas.

Solução 3: Oferta de serviço de alimentação interno (cozinha própria)

Vantagens:

- Controle total: A Câmara teria controle sobre a qualidade e os ingredientes usados nas refeições, podendo atender a regulamentações de segurança alimentar mais rigorosas.



- Redução de custos a longo prazo: Uma vez que a estrutura esteja montada, os custos operacionais podem ser reduzidos com o tempo.
- Personalização: Menus podem ser adaptados conforme as preferências e restrições alimentares sem depender de terceiros.

#### Desvantagens:

- Alto custo de inicialização: A montagem e contratação de pessoal pode ser dispendiosa inicialmente.
- Demanda por mão de obra qualificada: Necessário contratar e treinar cozinheiros e equipe de serviço, o que pode consumir tempo e recursos.
- Manutenção e gerenciamento: A gestão diária do serviço implica em responsabilidades administrativas e de higiene que precisam ser constantemente supervisionadas.

Solução 4: Sistema de catering modular, onde diferentes fornecedores oferecem porções do evento

#### Vantagens:

- Diversidade de opções: Permite combinar várias ofertas de fornecedores, enriquecendo a experiência gastronômica com variedade.
- Otimização de custos: Podem-se negociar valores mais baixos a partir da competição entre fornecedores.
- Flexibilidade: É possível adaptar serviços a cada evento particular, selecionando ofertas baseadas nas necessidades do evento.

#### Desvantagens:

- Complexidade de coordenação: Necessita de um gerente de projeto para assegurar que todos os fornecedores estejam alinhados quanto às entregas e cronogramas.
- Risco de ineficiência: A dependência de múltiplos fornecedores pode causar falhas na entrega ou desequilíbrio nos serviços.
- Dificuldade na manutenção de padrão: Garantir um padrão de qualidade uniforme pode ser desafiador quando múltiplos fornecedores estão envolvidos.

#### Análise

#### Comparativa:

- Custo: A solução interna pode demandar alto investimento inicial, enquanto as parcerias com restaurantes e o sistema modular têm maior flexibilidade de preço. O buffet tem custo fixo elevado.
- Qualidade: Buffet especializado e cozinha interna oferecem maior controle sobre a qualidade. As parcerias podem variar muito, e o sistema modular apresenta risco de inconsistência.
- Flexibilidade: Parcerias com restaurantes e catering modular oferecem mais flexibilidade. O buffet é menos flexível e a cozinha interna pode necessitar de ajustes se implementar mudanças.
- Tempo de Implementação: Buffet e catering modular requerem planejamento adequado; a cozinha interna exige mais tempo para estruturação. Parcerias locais podem ser rápidas de implementar.
- Adequação ao interesse público: Todas as soluções podem ser adequadas, mas as que envolvem o comércio local são benéficas em termos de imagem pública.

A escolha deve levar em consideração aspectos específicos da Câmara Municipal, como seu orçamento, prazos e objetivos estratégicos.



## DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos na Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA se fundamenta em diversos aspectos técnicos, operacionais e econômicos que demonstram a viabilidade e eficiência dessa solução.

Em termos técnicos, a especialização da empresa contratada garante um desempenho superior na execução dos serviços de alimentação. Empresas de buffet experientes possuem know-how consolidado na preparação e apresentação de refeições adequadas à variedade de eventos que o Legislativo municipal realiza. Isso inclui a capacidade de atender a diferentes necessidades dietéticas, preferências culturais e restrições alimentares, assegurando qualidade e adequação das opções oferecidas. Além disso, essas empresas frequentemente utilizam ingredientes frescos e de alta qualidade, o que impacta diretamente na satisfação dos participantes e na imagem institucional da Câmara.

Do ponto de vista operacional, a escolha por uma empresa de buffet permite um planejamento logístico eficaz. A implementação desse serviço especializado é facilitada pela experiência prévia que essas empresas têm em lidar com grandes grupos e coordenação de eventos. Com uma equipe treinada, a companhia pode oferecer suporte completo durante a realização de reuniões e confraternizações, incluindo preparativos e limpezas pós-evento. Essa abordagem não apenas reduz a carga de trabalho dos servidores da Câmara, como também assegura que os eventos sejam realizados de maneira fluida e bem organizada, contribuindo para a valorização do atendimento ao público e aos vereadores.

Em relação à escalabilidade da solução, a flexibilidade das empresas de buffet se destaca, permitindo que elas adaptem suas ofertas conforme a demanda e o porte dos eventos. Assim, a Câmara pode optar por serviços que variam desde coquetéis simples até refeições completas para eventos oficiais, sem precisar investir em infraestrutura própria ou treinamento interno permanente. Isso torna a solução ideal tanto para eventos de pequeno porte quanto para cerimônias mais elaboradas.

Do ponto de vista econômico, a escolha de um buffet especializado apresenta um notável custo-benefício. Embora possa haver um investimento inicial na contratação desses serviços, a prática demonstra que a terceirização é, muitas vezes, mais econômica do que manter uma estrutura interna para a produção de alimentos. O retorno esperado sobre esse investimento é visível não apenas na economia de custos de pessoal e insumos, mas também na satisfação dos cidadãos e funcionários que se destinam a participar dos eventos da Câmara. Essa satisfação é crucial para a imagem pública da instituição, promovendo um ambiente mais colaborativo e harmonioso.

Assim, a contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos se revela como a solução mais adequada às necessidades da Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA. A combinação de expertise técnica, eficiência operacional e vantagens econômicas traz fundamentos sólidos para essa escolha, garantindo que a instituição responda de forma eficaz à demanda por serviços de alimentação



e confraternização, alinhando-se ao interesse público e à promoção de um ambiente legislativo produtivo e acolhedor.



## QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	SERVIÇO DE BUFFET (ALMOÇO) - arroz, salada tropical, salpicão, 02 variedades de carne.	Und	60,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	SERVIÇO DE BUFFET (APOIO TECNICO) 02 Serventes para atender durante o evento. O "Buffet" deverá ser exposto em mesa devidamente equipada com toalha, copos e pratos em louça e talheres, guardanapos e bandejas; Deverá ainda ter toda a estrutura necessária para realização do evento: mesas e cadeiras.	Und	60,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	SERVIÇO DE BUFFET (BEBIDAS) - Refrigerantes variados, Sucos (acerola, caju, bacuri); c) Água mineral com e sem gás; d) Água de coco; e) Coquetel de frutas; A Bebida deverá ser servida durante todo o evento e em temperatura adequada.	Und	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	SERVIÇO DE BUFFET (BOLO) bolos e doces fatiados.	Und	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	SERVIÇO DE BUFFET (CAFÉ DA MANHÃ) - chocolate cremoso, café, sucos naturais, bolos diversos e variados, salgados frios e de forno, sanduíche natural.	Und	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	SERVIÇO DE BUFFET (MESA DE FRIOS) - queijo mussarela e branco, presunto, salame picles, azeitona verde, ovos de codorna, palmito, cebolinha e milho em conserva. decoração com frutas na mesa.	Und	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	SERVIÇO DE BUFFET (MESAS DE FRUTAS) - melancia, banana, salada de frutas, goiaba, maçã, melão, kiwi, mamão, uva e abacaxi.	Und	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	SERVIÇO DE BUFFET (SALGADOS) - coxinha, quibe, risolis, pasteis e canudo.	Und	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 0,00</b>



## PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A opção por realizar uma única licitação, com a adjudicação em lotes ou itens distintos, para a contratação de serviços de buffet para eventos da Câmara Municipal de Vitória do Mearim visa atender de maneira mais eficaz às diversas demandas apresentadas pela instituição. Essa abordagem permite que cada evento, que possui características distintas em termos de número de participantes, tipo de serviço e infraestrutura necessária, seja atendido com a solução mais adequada. Ao subdividir a contratação em lotes, é possível que diferentes fornecedores apresentem propostas específicas para cada demanda, estimulando a concorrência e potencializando a qualidade dos serviços oferecidos.



Além disso, o parcelamento por lotes facilita a gestão e execução do contrato, pois possibilita um acompanhamento mais próximo do desempenho de cada fornecedor. Isso minimiza riscos e permite ajustes e correções em tempo real, caso alguma área não esteja atendendo às expectativas da Câmara. Dessa forma, garante-se que haja flexibilidade na contratação, que pode se adaptar rapidamente às necessidades eventuais de novos eventos, sem comprometer as condições acordadas inicialmente.

Por fim, a escolha pelo parcelamento em lotes não apenas favorece a eficiência administrativa, como também atende ao interesse público, ao possibilitar a oferta de um serviço diversificado e de qualidade, fundamental para a promoção de eventos institucionais. Ao permitir a seleção do melhor preço e qualidade para cada lote em específico, a administração pública assegura que os recursos sejam utilizados de maneira responsável e eficaz, refletindo diretamente na satisfação dos cidadãos e no fortalecimento da imagem institucional da Câmara Municipal.



## RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos pela Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA oferece resultados significativos em termos de economicidade. Ao optar por um fornecedor que possui expertise, a Câmara pode garantir serviços de qualidade com custos previsíveis e controlados. A vantagem dessa solução é a possibilidade de negociação de pacotes de serviços, o que pode resultar em economia em comparação à realização de serviços de forma autônoma, onde despesas imprevistas podem surgir.

Além da economicidade, a contratação de um serviço especializado maximiza o aproveitamento dos recursos humanos disponíveis. Funcionários da Câmara poderão se concentrar em suas atividades principais, como organização e planejamento de eventos, sem a necessidade de se envolver em tarefas operacionais relacionadas à alimentação. Isso proporciona uma alocação mais eficiente do tempo e das habilidades dos colaboradores, resultando em maior produtividade e eficiência nas atividades administrativas.

Outro aspecto relevante é a otimização dos recursos materiais e financeiros. Ao contratar uma empresa especializada, a Câmara não necessita adquirir utensílios, equipamentos ou insumos para o preparo e serviço de alimentação, evitando gastos excessivos com compra, manutenção e armazenamento desses itens. Ademais, a empresa contratada será responsável por gerenciar o estoque de alimentos, reduzindo desperdícios e garantindo que os produtos utilizados sejam frescos e adequados às necessidades dos eventos.

Em resumo, a escolha pela contratação de uma empresa de buffet traz benefícios claros em termos de economicidade, ao assegurar uma gestão financeira eficiente e previsível, além de otimizar a utilização dos recursos humanos e materiais disponíveis. Essa abordagem, portanto, se mostra como a solução mais eficaz para atender à demanda por serviços de alimentação na promoção de eventos e reuniões na Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA.



## PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir a adequada implementação da contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos da Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA, é imperativo considerar um conjunto de providências operacionais e estruturais que visem assegurar a qualidade dos serviços prestados, bem como o atendimento das necessidades específicas da administração.

A primeira providência a ser adotada consiste na definição clara das especificações técnicas do serviço de buffet. Isso deve incluir detalhes como tipos de cardápios, opções de dietas especiais (vegetariana, vegana, sem glúten), logística de montagem e desmontagem, prazos para fornecimento e condições de higiene e manipulação dos alimentos, visando à adequação às normas sanitárias vigentes.

Além disso, é essencial realizar um levantamento das áreas disponíveis para a realização dos eventos e reuniões, incluindo a verificação das condições de infraestrutura, como acesso a água, energia elétrica, espaço físico para a execução das atividades e a possibilidade de estacionamento. A análise desta infraestrutura permitirá que as escolhas do prestador de serviços sejam compatíveis com os espaços disponíveis, evitando contratempos durante a execução dos eventos.

Outra providência importante é a avaliação de fornecedores locais e regionais, priorizando aqueles que tenham experiência comprovada na realização de eventos similares. Essa escolha não só contribuirá para a reputação do evento, mas também fomentará a economia local. O processo de seleção deve focar em critérios como capacidade operacional, qualidade do serviço prestado e custo-benefício.

A capacitação de servidores para a fiscalização e gestão do contrato pode ser necessária, especialmente se forem identificadas particularidades no serviço contratado. Esta capacitação deve abordar aspectos como controle de qualidade, gestão de riscos relacionados à segurança alimentar e supervisão de cronogramas de entrega e montagem do buffet. Nesse contexto, a formação dos profissionais serve para assegurar que haja conhecimento adequado para a supervisão do cumprimento dos termos contratuais.

Por fim, recomenda-se a elaboração de um plano de avaliação pós-evento, que permita mensurar a satisfação da equipe interna da Câmara e outros participantes, além de coletar feedback sobre a qualidade dos serviços prestados. Essa análise não só auxiliará na verificação do cumprimento contratual, como também servirá como base para futuras contratações.

Esse conjunto de providências visa otimizar o uso dos recursos públicos, alinhando-se aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia estabelecidos pelas boas práticas de planejamento.



## CONTRATAÇÕES CORRELATAS



A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a "Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA" revela que, no contexto específico da solução escolhida, que é a contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos, não se faz necessária a realização de contratações complementares que possam impactar diretamente a execução dessa atividade.

Os serviços de buffet abrangem a totalidade das necessidades relacionadas à alimentação e confraternização nos eventos, garantindo que todos os aspectos deste serviço sejam supridos pela empresa contratada. Isso inclui o fornecimento de alimentos, bebidas, equipamentos e mão de obra, capacitado especificamente para atender às demandas da Câmara Municipal.

Adicionalmente, não existem dependências técnicas ou operacionais que exijam contratações prévias, como manutenção de equipamentos ou adequações prediais, já que a estrutura existente na Câmara deve ser suficiente para acomodar os serviços de buffet conforme estabelecido nas exigências do evento.

Portanto, conclui-se que a contratação da empresa especializada em buffet é autossuficiente e atende plenamente à demanda apresentada pela Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA, sem necessitar de contratações adicionais que possam impactar ou pré-condicionar a efetividade dos serviços a serem prestados. Assim, procede-se com a contratação única e direta, focando na eficiência e na qualidade dos serviços requeridos.



## IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa especializada em buffet para eventos na Câmara Municipal de Vitória do Mearim - MA pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser avaliados e mitigados. Um dos principais impactos está relacionado à geração de resíduos sólidos, incluindo embalagens, restos de alimentos e materiais descartáveis utilizados durante os eventos. Para mitigar esse impacto, é essencial que a empresa contratada utilize embalagens biodegradáveis ou recicláveis e adote o princípio da redução de desperdício na preparação dos alimentos. Uma estratégia prática é solicitar a doação de sobras alimentares a instituições locais após os eventos, promovendo a redistribuição de alimentos e reduzindo o desperdício.

Outro impacto relevante diz respeito ao consumo de energia elétrica e água durante a realização dos eventos. É importante escolher fornecedores que utilizem equipamentos eficientes em termos energéticos, como iluminadores LED e eletrodomésticos com selo de eficiência energética. Além disso, medidas educativas voltadas aos funcionários e participantes sobre o uso consciente da água e da energia podem ajudar a reduzir esses consumos. A adoção de um sistema de monitoramento do uso de recursos também poderá contribuir para a identificação de pontos de melhoria.

A logística reversa se torna um aspecto fundamental nesse contexto, especialmente para o descarte correto de materiais gerados nos eventos. A contratação deve incluir a responsabilidade da empresa



em implementar um plano de logística reversa que possibilite a coleta e o encaminhamento adequado de resíduos recicláveis, como plásticos, papéis e vidros, de modo que estes não sejam destinados a aterros sanitários. O projeto deve contemplar parcerias com cooperativas de reciclagem locais para facilitar a destinação correta dos materiais.

Em síntese, a análise de impactos ambientais associados à contratação de serviços de buffet para eventos deve focalizar na minimização da geração de resíduos, na eficiência no uso de recursos hídricos e energéticos, e na implementação de práticas de logística reversa. Adotar essas medidas contribuirá significativamente para a sustentabilidade das atividades da Câmara Municipal de Vitória do Mearim – MA, refletindo um comprometimento com a responsabilidade ambiental.



## 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.

Vitória do Mearim - MA, 15 de Janeiro de 2025

Arycleidion de Jesus Silva Coelho

Coordenador Legislativo - Função Assistente

007-2025-GAB/PRES-CMVM