

# Estudo Técnico Preliminar - 15/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23324.001291.2022-10

## 2. Descrição da necessidade

2.1. **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo cantina /lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico pertinente, a qual possui área física interna de 27,22 m<sup>2</sup>, no qual serão ofertados os serviços aos estudantes do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Cajazeiras, assim como ao atendimento de professores, servidores e comunidade institucional em geral.**

2.2. As atividades de ensino compreendem a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, licenciatura, bacharelados, pós-graduação e extensão para a comunidade local, os quais são oferecidos nos três turnos. Assim, considerando a existência de infraestrutura para o atendimento a esse público, vislumbra-se a continuidade do funcionamento da cantina/lanchonete, composta de espaço físico com a oferta de produtos de qualidade e cardápio diversificado, como de extrema importância para a realização das atividades na referida instituição. Para que tais serviços sejam executados será utilizada a concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais(lanchonete /cantina)

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	Lucrécia Teresa Gonçalves Petrucci

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos de contratação necessários ao atendimento da necessidade são os seguintes:

4.1.1. O serviço em tela tem natureza continuada, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer o bom andamento das atividades institucionais, devendo portanto ter vigência prorrogável até o limite legal de 60 (sessenta) meses.

4.1.2. A execução do serviço deverá atender aos seguintes parâmetros de sustentabilidade, os quais constituem obrigações da futura contratada:

4.1.2.1. realizar uso racional de água e energia, de forma a evitar desperdícios; e

4.1.2.2. cumprir, no que couber, ao disposto no Decreto nº 5.940/06, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis.

4.1.3. Deverá a Contratada obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário.

4.1.4. Durante a vigência da Cessão de Uso, a cessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, ao término do contrato, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

4.1.5. Durante a vigência do contrato, a cessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as dedetizações regulares no local.

4.1.6. Qualquer modificação física, reforma e outra mudança na instalação hidráulica ou elétrica, deverá ter autorização prévia do através de requerimento, que, uma vez aprovado, eximirá a Contratante de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias.

4.1.7. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

4.1.8. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, sem prejuízo de eventuais prorrogações;

4.1.9. A empresa deverá ofertar lance para a Taxa de Uso/Aluguel e deverá ofertar no mínimo os seguintes itens básicos listados a seguir:

Item	Produto	Informações Específicas dos Produtos /Ingredientes
01	Café coado	Copo de 180ml
02	Café com leite	Copo de 180ml
03	Chá	Copo de 180ml
04	Água com gás	Garrafa pet 500ml
05	Água sem gás	Garrafa pet 500ml
06	Água de coco	Caixinha de 200ml
07	Vitamina de frutas	Copo de 300ml
08	Suco natural de frutas	Copo de 300ml
09	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml
10	iogurte natural	Copo 170g
11	iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml
12	Pão quente	Pão francês (50g) com manteiga
13	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g), queijo (20g)

14	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g presunto (20g), queijo (20g) e tomate (20g))
15	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional, pão sírio ou pão integral. No mínimo 2 sabores.
16	Pão de queijo	Unidade de 80g
17	Esfirra	Massa assada (100g) com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g) no mínimo 2 sabores
18	Pastel assado	Massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g) no mínimo 2 sabores
19	Salada de fruta	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Copo de 300ml
20	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola. Pote de 500ml (300 de frutas e 200ml de acompanhamento)
21	Açaí com banana e granola	Pote de 400g: açaí (300g), banana (50g) e granola (50g)
22	Frutas in natura	Devem ser ofertadas por unidade, higienizadas no mínimo 2 tipos de frutas da estação. Podendo ser: maçã, banana, ameixa, pêssego, Pêra, goiaba, mexerica, dentre outros
23	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 12 unidades). Diversos sabores: exemplos: fubá, coco, nata e tradicional
24	Biscoitos salgados integrais	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 12 unidades)
25	Rosca	Unidade de 100g
26	Bolo simples	Bolo Simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro. Fatia de 100g

27	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g
28	Picolé de Frutas	Unidade de 50g-60g sabores diversos de fruta: uva, limão, milho verde, dentre outros
29	Tapioca	Mínimo de 02 sabores
30	Pão com ovo	Pão (60g) com recheio de um ovo frito

4.1.10. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

## 5. Justificativa e objetivo da contratação

5.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado a implantação e exploração de uso de cantina para o atendimento de discentes, servidores, terceirizados e comunidade em geral (visitantes, público externo e interno). A realização da concessão justifica-se por tratar-se de prestação de serviço de necessidade contínua, imprescindível ao bom desenvolvimento das atividades do IFPB - Campus Cajazeiras, impossível de ser executado satisfatoriamente pela própria Instituição.

5.2. Justifica-se também pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a atender àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas na unidade deste Campus do IFPB, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

## 6. Levantamento de Mercado

6.1. Para a estimativa dos preços da contratação, foram utilizadas como parâmetros para o levantamento de preços, as disposições contidas nos seguintes normativos: ***Da metodologia aplicada à política de preços.***

6.2. De acordo com a Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2014 da SEGES/MP, alterada pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017, a qual dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros: . (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

I - Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

[...]

§1º Os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os previstos nos incisos I e II e

*demonstrado no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)*

*§2º Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)*

*[...]*

*§4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)*

*§5º Para desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)*

6.3. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetro prioritário, os incisos I e II, em conformidade com as disposições da IN n.º 05/2014-SEGES/MP, para obtenção do preço de referência. Foi utilizada a média e mediana dos valores obtidos, cujo cálculo incidiu sobre o conjunto de três preços ou mais preços, de acordo com o § 2º, art. 2 da referida instrução normativa.

6.4. **Cessão onerosa do espaço físico da Cantina/Lanchonete:** Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta a **Cantina/Lanchonete** do Campus Cajazeiras, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

6.5. A cessão do espaço físico e instalações da Cantina/Lanchonete será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, no valor vencedor da licitação.

6.6. Para fins de definição do custo locativo, o espaço destinado ao pátio de alocação das mesas e cadeiras não foi considerado;

6.7. **O valor da taxa mensal de ocupação de partida da licitação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo, contendo avaliações de corretores de imóveis, que levaram em consideração o tamanho da área a ser concedida, sua localização no perímetro urbano, instalações e benfeitorias pré-estabelecidas pelo órgão.**

6.8. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

6.9. Correrão às expensas da concessionária as despesas mensais decorrentes do consumo de energia elétrica, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes à atividade desenvolvida pela concessionária.

6.10. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 70% (setenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos. Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo.  $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel\ Mensal / Dias\ úteis\ do\ respectivo\ mês)$ .

6.11. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado- IGPM no período. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que

se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no Restaurante Estudantil que se fizerem necessárias.

## 7. Descrição da solução como um todo

7.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Cajazeiras, para a exploração comercial dos serviços de cantina e lanchonete.

7.2. **Execução do Serviço:** As refeições poderão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

7.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

7.4. Os alimentos deverão ficar, quando estes forem usados de maneira exposta, apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

7.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

7.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

7.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos, se utilizados, deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

7.8. Os serviços, objeto desta contratação, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário.

7.9. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, na **Cantina/Lanchonete**, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

### 7.10. Do controle de acesso à Cantina/Lanchonete:

7.10.1. O controle de acesso à **Cantina/Lanchonete** será gerenciado pela CONTRATADA, de modo a preservar a higiene e integridade do local.

### 7.11. Das normas higiênico-sanitárias:

7.11.1. As refeições produzidas na **Cantina/Lanchonete** deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e devera ser diária. Os alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

### 7.12. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina:

7.12.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

7.12.1.1. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura. Balas, pirulitos e gomas de mascar; Pipocas industrializadas; Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais; Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

7.13. E será proibido:

7.13.1. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;

7.13.2. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;

7.13.3. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;

7.13.4. Comercializar itens não relacionados à alimentação;

7.13.5. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;

7.13.6. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;

7.13.7. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

7.13.8. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

7.13.9. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

7.13.10. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Trata-se da Concessão de 01 espaço para Exploração Comercial de Serviços de Cantina, obtidos por meio de levantamento físico nas instalações deste IFPB-Cajazeiras, avaliação patrimonial e estimativa de rateio do consumo de energia elétrica e água, bem como avaliação de Contratos anteriores.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.346,70

9.1. Valor mensal da taxa de partida da concessão de uso da cantina: **R\$ 1.346,70**

9.1.1. O valor da taxa mensal de ocupação de partida da licitação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo, contendo avaliações de corretores de imóveis, que levaram em consideração o tamanho da área ser concedida, sua localização no perímetro urbano, instalações e benfeitorias pré-estabelecidas pelo órgão.

9.2. O Cardápio Mínimo para a contratação, será conforme tabela a seguir:

CONCESSÃO ONEROSA DA CANTINA			
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	Freq.
01	465390	Café coado	Diário
02	468083	Café com leite	Diário
03	465330	Chá	Diário
04	445481	Água com gás	Diário
05	445497	Água sem gás	Diário
06	307148	Água de coco	Diário
07	458725	Vitamina de frutas	Diário
08	465698	Suco natural de frutas	Diário
09	464759	Suco de polpa de frutas	Diário
10	455696	iogurte natural	Diário
11	446710	iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Diário
12	460386	Pão quente	Diário
13	476820	Misto quente	Diário
14	363092	Bauru	Diário
15	108138	Sanduíche natural	Diário
16	460494	Pão de queijo	Diário
17	460593	Esfirra	Diário
18	462245	Pastel assado	Diário



19	466411	Salada de fruta	Diário
20	466411	Salada de frutas com iogurte e granola	Diário
21	464348	Açaí com banana e granola	Diário
22	471860	Frutas in natura	Diário
23	478564	Biscoitos caseiros	Diário
24	477542	Biscoitos salgados integrais	Diário
25	467412	Rosca	Diário
26	476817	Bolo simples	Diário
27	56162	Barra de cereal (sabores diversos)	Diário
28	151063	Picolé de Frutas	Diário
29	456987	Tapioca	Diário
30	108138	Pão com ovo	Diário

## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

*"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."*

10.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que a economicidade é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

*§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.*

10.3. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU.

10.4. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega. Ademais, tendo em conta que o serviço previsto nesta licitação, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução do serviço contratado.

10.5. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

10.6. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

10.7. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, que tem como tipo o de Maior Preço da Taxa Mensal/Aluguel ofertado.

## **11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

11.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo dessa contratação seja atingido, razão pela qual esse item não será considerado no planejamento.

## **12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

12.1. *Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores.*

12.2. *Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.*

12.3. *Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.*

12.4. *O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.*

12.5. *Cumprir ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.*

12.6. *Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo.*

12.7. *Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.*

### 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Oferecer aos alunos, professores, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a atender àqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas na unidade deste Campus do IFPB, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto

### 14. Providências a serem Adotadas

14.1. *Não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.*

### 15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Não há impactos ambientais significativos para esta contrata

### 16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

#### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a existência de soluções no mercado que atendem os requisitos da contratação demandada, e ainda todo o universo de fornecedores existente no mercado, constata-se que a contratação é perfeitamente viável.

### 17. Responsáveis

RAFAEL RODRIGUES LOPES

Administrador