

## CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

**Estudo Técnico Preliminar 5/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23096.014085/2026-34

**2. Descrição da necessidade**

O Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA, campus Pombal da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, visa suprir a necessidade de fornecimento de serviços de alimentação, compreendendo coffee break e lanches, destinados ao atendimento de eventos institucionais realizados no âmbito do Centro.

Tais eventos incluem, entre outros, reuniões administrativas, capacitações, seminários, palestras, oficinas, treinamentos, solenidades e demais atividades previstas no âmbito institucional, os quais demandam suporte alimentar adequado aos participantes, contribuindo para a organização, permanência e bem-estar do público envolvido.

Os serviços a serem contratados abrangem o fornecimento de alimentos e bebidas prontos para consumo, podendo incluir atividades de montagem, organização e apoio logístico no local do evento, conforme a natureza da demanda. Ressalta-se que a necessidade apresenta caráter intermitente e variável, tanto em frequência quanto em número de participantes, exigindo da futura contratada flexibilidade operacional, agilidade no atendimento e observância rigorosa às normas sanitárias e padrões de qualidade vigentes.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Direção do CCTA/UFCG	Sthelio Braga da Fonseca

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

Com vistas à garantia da qualidade, segurança e regularidade na prestação dos serviços de coffee break e fornecimento de kits lanche para atender às necessidades do CCTA/UFCG, a empresa contratada deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos e obrigações:

**4.1. Entrega e Logística**

4.1.1. A contratada deverá atender a eventos realizados em diferentes turnos, conforme a necessidade institucional, garantindo a entrega dos serviços (coffee break e kits lanche) de forma pontual, nos dias, horários e locais indicados pela contratante;

4.1.2. Disponibilizar equipe própria para montagem, organização e retirada dos materiais utilizados nos serviços de coffee break, quando aplicável;

4.1.2.1. Para o item 02 será apenas a entrega dos alimentos.

4.1.3. Assegurar que os alimentos e bebidas cheguem ao local de realização dos eventos prontos para consumo, acondicionados de forma higiênica, protegidos contra contaminação e com temperatura adequada (quente ou fria, conforme a natureza do alimento).

4.1.4. É de responsabilidade da Contratada disponibilizar, quando aplicável, toda a estrutura mínima necessária — incluindo mesas, toalhas, utensílios, refratários e demais itens — bem como fornecer todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários ao armazenamento, organização e serviço.

4.1.5. Podem ser utilizados utensílios descartáveis ou reutilizáveis para servir o coffee break.

#### 4.2. Prazos de Atendimento

4.2.1. A contratada deverá atender às solicitações com antecedência mínima de 8 (oito) dias para o item 1, e 3 (três) dias para o item 2, podendo haver flexibilização nos prazos em comum acordo entre as partes;

4.2.2. Deverá manter canal de comunicação direto com a unidade requisitante para fins de confirmação, ajustes de cardápio, número de participantes e esclarecimentos operacionais;

4.2.3. Pontualidade na entrega e montagem do serviço;

4.2.4. Atendimento às quantidades solicitadas por evento;

#### 4.3. Equipe de Apoio e Apresentação Pessoal

4.3.1. Sempre que o serviço exigir apoio presencial, a contratada deverá, preferencialmente, disponibilizar funcionários uniformizados e com apresentação adequada ao contexto do evento;

4.3.2. Os funcionários devem estar capacitados para a manipulação de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;

4.3.3. É de responsabilidade da contratada zelar pela conduta ética, postura profissional e cordialidade dos funcionários durante toda a prestação do serviço.

#### 4.4. Qualidade no Manuseio e Preparo dos Alimentos

4.4.1. Todos os alimentos e bebidas fornecidos deverão ser frescos, preparados em condições higiênico /sanitárias adequadas e em conformidade com as normas sanitárias vigentes;

4.4.2. A contratada deverá adotar boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, garantindo a ausência de riscos à saúde dos consumidores;

4.4.3. Os produtos ofertados deverão estar dentro do prazo de validade, sem sinais de deterioração, e com rotulagem adequada, quando cabível;

4.4.4. A contratada deverá substituir imediatamente qualquer item que apresente não conformidade, seja por falha de qualidade, acondicionamento ou entrega.

#### 4.5. Fundamentação da contratação

- A contratação está fundamentada no art. 75, II, da Lei 14.133/2021, em que para contratações que possuam valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras, é dispensável a licitação. Ademais, conforme Decreto Nº 12.807/2025, DE 30/12/2025, o valor atualizado para dispensa é de R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos).
- De acordo com a IN SEGES/ME Nº 67/ 2021, que dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133/2021, o art. 4º retrata as hipóteses de uso, a saber:
- Os órgãos e entidades adotarão a dispensa de licitação, na forma eletrônica, nas seguintes hipóteses:

II - contratação de bens e serviços, no limite do disposto no inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021,

Sendo assim, considerando que a contratação se enquadra no disposto do art. 75, II, **justificamos a adoção da dispensa de licitação, na forma eletrônica.**

#### 4.6. Natureza e Classificação dos Serviços:

5.1.1. O serviço a ser contratado se enquadra como comum segundo os termos estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017 em seu artigo 14, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

#### 4.7. Da natureza continuada ou não

4.7.1. A contratação enquadra-se como serviço de natureza contínua, pois se destina ao fornecimento sob demanda de coffee break para apoio a eventos institucionais recorrentes, essenciais ao desempenho das atividades administrativas e finalísticas do órgão, cujas características de funcionalidade não permitem a definição prévia exata das datas e quantitativos.

4.7.2. Caracteriza-se, assim, como necessidade permanente e habitual da Administração, cuja contratação contínua assegura eficiência, economicidade e padronização, evitando a realização de múltiplos processos licitatórios e vinculando o pagamento à efetiva prestação dos serviços conforme as demandas formalizadas.

#### 4.8. Do critério de julgamento.

4.8.1. Conforme a Lei 14.133/21, art. 6º, inciso XLI, e considerando os critérios de julgamento dispostos na referida legislação, vislumbramos como mais adequado a contratação, **o menor preço**.

#### 4.9 . Da duração do contrato.

4.9.1. Foi verificado que os serviços contínuos apresentam-se mais adequados tecnicamente com a formalização do instrumento de contrato, por envolver uma série de obrigações contratuais, além de possibilitar a prorrogação dos referidos instrumentos, observando as determinações da Lei 14.133/2021, e demais legislações aplicáveis

#### 4.10. Atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou da entidade.

4.10.1. O serviço trata-se de uma atividade material acessória, instrumental ou complementar aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou da entidade

#### 4.11. Da não utilização do catálogo eletrônico de padronização

4.11.1. Não há item padronizado para este objeto na base de dados do compras (<https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>).

#### 4.12. Do enquadramento como bem de luxo (art. 20 de Lei 14.133/2021 e Decreto nº 10.818/2021).

4.12.1. O objeto não se enquadra como bem de luxo, mas algo comum e de necessidade estrutural.

#### 4.13. Da indicação de marca ou modelo

4.13.1. Não há indicação de marca ou modelo na descrição dos serviços desta contratação

#### 5.13. Do local da prestação dos serviços.

5.13.1. Os serviços serão prestados no CCTA/ UFCG, localizada à rua Jario Vieira Feitosa, nº 1770, bairro Jario Vieira Feitosa, Pombal-PB, CEP 58840-000, conforme horário definido previamente pela administração.

#### 4.14. Requisitos de Sustentabilidade:

4.14.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.14.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.14.3. A contratada deverá adotar práticas sustentáveis no fornecimento do serviço de coffee break. Caso os materiais a serem utilizados, como copos, talheres, pratos e guardanapos, sejam descartáveis, deverão ser aqueles de menor impacto ambiental. A contratada também deverá assegurar a destinação adequada dos resíduos sólidos gerados, conforme as diretrizes do Plano de Logística Sustentável da UFCG.

## 5. Levantamento de Mercado

Este item tem como objetivo avaliar as diferentes soluções disponíveis no mercado e identificar aquela que melhor atenda às necessidades institucionais do CCTA/UFCG, observando-se a vantajosidade econômica, técnica e operacional, conforme dispõe o art. 9º, inciso III, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022.

Nesse sentido, foram analisadas alternativas de atendimento da demanda, levando em consideração os custos, benefícios e adequação de cada opção ao contexto de uso da unidade, visando à escolha da solução mais vantajosa para a Administração. Segue análise das alternativas abaixo.

### **Alternativa 1 - O CCTA adquirir os alimentos e prepará-los quando da ocorrência de eventos.**

- A alternativa de execução direta do serviço foi descartada, uma vez que a instituição não dispõe, em seu quadro funcional, de servidores com capacitação específica para a produção dos alimentos, tampouco conta com mão de obra terceirizada destinada a essa finalidade. Ademais, a eventual aquisição dos insumos necessários implicaria a instauração de múltiplos processos de contratação, o que acarretaria aumento da carga administrativa, maior complexidade na gestão dos procedimentos e risco de fracasso em licitações, especialmente em razão do reduzido volume de itens a serem adquiridos individualmente. Dessa forma, tal solução mostra-se operacionalmente inviável e economicamente desvantajosa para a Administração.

### **Alternativa 2 - O CCTA contratar a cada evento um prestador de serviço.**

- A realização de um novo processo de contratação para cada evento implicaria repetição de procedimentos formais, como elaboração de termos de referência, pesquisas de preços, análise jurídica e demais etapas, gerando retrabalho e aumento significativo da carga de trabalho para a equipe responsável.

Além disso, tal prática comprometeria o planejamento das ações institucionais, podendo ocasionar atrasos na contratação e, conseqüentemente, prejuízos à realização tempestiva dos eventos. Também se destaca o risco de descontinuidade na prestação do serviço, bem como a perda de ganhos de escala e de padronização, o que pode resultar em maior custo global e variação na qualidade do coffee break fornecido.

Dessa forma, a contratação individualizada por evento mostra-se menos vantajosa sob os aspectos da eficiência, economicidade e planejamento, não sendo recomendada para atendimento das demandas da instituição.

### **Alternativa 3 - O CCTA contratar empresa especializada no serviço de coffee break e fornecimento de kits lanches para eventos ao longo do ano.**

- **Essa alternativa foi considerada a mais adequada por alinhar-se de forma mais consistente aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público.** A contratação de empresa especializada, por meio de instrumento que permita o atendimento das demandas ao longo do exercício, possibilita a racionalização dos procedimentos administrativos, evitando a repetição de processos para cada evento e reduzindo significativamente a carga de trabalho das equipes envolvidas.

Além disso, a centralização da contratação favorece a padronização dos serviços prestados, garantindo maior controle de qualidade, previsibilidade e uniformidade no atendimento às demandas institucionais. Tal modelo também possibilita melhor planejamento das aquisições, com definição prévia de quantitativos estimados, o que tende a proporcionar ganhos de escala e condições mais vantajosas de preço.

Destaca-se, ainda, a maior celeridade no atendimento das solicitações, uma vez que a empresa contratada estará previamente habilitada e disponível para execução sob demanda, reduzindo riscos de atraso ou descontinuidade na realização dos eventos acadêmicos e administrativos.

Dessa forma, a solução apresenta-se como a mais eficiente e vantajosa para a Administração, ao otimizar recursos humanos e operacionais, assegurar a qualidade do serviço e conferir maior agilidade e previsibilidade à execução contratual.

## Análise da Solução Escolhida

O objeto em questão não apresenta complexidade técnica que justifique a realização de consulta pública para definição de solução técnica mais adequada. Trata-se de uma solução consolidada e amplamente adotada na Administração Pública, sendo a contratação por meio de procedimento licitatório a forma usual de atendimento dessa demanda.

O objeto desta contratação pode ser considerado um serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado nos termos da Lei nº 14.133/2021.

O serviço pretendido apresenta características padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, podendo ser executado por padarias, empresas organizadoras de eventos e buffets. Em consulta ao SICAF, especificamente na linha de fornecimento 3697 – “Fornecimento de Refeições/Lanches/Salgados/Doces”, verificou-se a existência de fornecedor cadastrado no município de Pombal, bem como de outras empresas situadas em cidades circunvizinhas aptas à prestação do serviço.

Ressalta-se, ainda, que, embora nem todos os potenciais fornecedores locais possuam registro ativo na referida linha de fornecimento no SICAF, há no município de Pombal outras pessoas jurídicas que já foram contratadas anteriormente pela Administração por meio de dispensa de licitação, demonstrando capacidade técnica e operacional para execução do objeto. Dessa forma, constata-se a existência de um mercado fornecedor suficiente e competitivo.

**Conclui-se que existem empresas habilitadas a prestar o serviço na cidade de Pombal e que conforme exposto, a alternativa 3 torna-se a solução ideal para o atendimento da demanda.**

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 Para atender às necessidades do CCTA-UFCG, a empresa contratada deverá prestar os serviços de coffee break, conforme especificações da tabela abaixo:

Grupo	Item	Composição	Quantidade
	01 - Serviço de coffee break/ por pessoa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minissanduíche natural: composto por pão brioche, patê de frango e cenoura ralada (considerar uma unidade por pessoa);</li><li>• Duas opções de bolo: chocolate e milho;</li><li>• Três opções de salgados: empada de frango, coxinha de frango e pastel de carne (considerar 4 salgados por pessoa);</li><li>• Pão de queijo recheado (Peso mínimo de 25gramas por unidade. Considerar uma unidade por pessoa);</li><li>• Dois tipos de refrigerantes (guaraná e coca);</li><li>• Dois tipos de sucos in natura podendo ser nos sabores cajá, acerola, manga, goiaba, caju ou maracujá;</li><li>• Café preto.</li></ul>	800
1	02- Kit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minissanduíche natural: composto por patê de frango, pão brioche e cenoura ralada, considerar uma unidade para cada pessoa;</li><li>• Mini salgados (pastel de carne, coxinha de frango). Sendo 3 unidades por pessoa;</li></ul>	

	Lanche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de frutas, composta por no mínimo quatro tipos diferentes de frutas, sem adição de açúcar (fornecida em embalagem descartável individual com tampa, considera uma unidade por pessoa);</li> <li>• Bolo simples, sabor variado. Mínimo de uma fatia de 100g para cada pessoa. Variações: chocolate, cenoura, milho, cuca de banana, leite. O sabor será escolhido pelo demandante no momento do pedido.</li> </ul>	150
--	--------	---	-----

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem possivelmente contratadas foi fundamentada em levantamento do histórico recente de solicitações de serviços de coffee break para eventos realizados no âmbito do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA/UFCG), considerando registros referentes aos exercícios de 2024 e 2025.

A análise desses dados demonstrou que os eventos institucionais promovidos pelo Centro — abrangendo atividades acadêmicas, científicas, administrativas e comemorativas — apresentam público estimado variando entre 126 e 200 participantes por evento, evidenciando uma demanda recorrente por serviços de apoio alimentar.

Ressalta-se que além dos eventos analisados e que consta registro os autos do processo, o Centro contou com fornecimento de coffee breaks custeados por patrocinadores externos ou por recursos próprios de dirigentes, o que indica que a demanda efetiva do Campus é ainda superior à registrada formalmente. Tal fator reforça a necessidade de contratação institucional regular, a fim de garantir padronização, economicidade, transparência e adequado planejamento orçamentário.

Com base nesse histórico e na projeção de eventos institucionais para o exercício 2026, estimou-se a necessidade de contratação de aproximadamente 800 (oitocentos) serviços de coffee break (por pessoa) ao ano, a serem executados sob demanda, conforme a realização de eventos.

Para fins de dimensionamento dessa contratação considera-se que cada evento contará com público mínimo de 50 participantes, podendo variar conforme a natureza e abrangência da atividade. Ademais, conforme estabelecido no Documento de Formalização da Demanda (DFD), a quantidade total de serviços deverá contemplar o atendimento de até 6 (seis) eventos institucionais ao longo do período contratual, com dimensionamento flexível por meio de pacotes previamente definidos de 50 a 200 pessoas.

Destaca-se que a adoção de contratação sob demanda, aliada à previsão de diferentes faixas de quantitativos, possibilita maior eficiência na gestão contratual, evitando desperdícios, otimizando recursos públicos e assegurando a adequação do serviço às necessidades específicas de cada evento.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 22.783,50

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o disposto na Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, as quais exigem a apresentação de preços unitários referenciais, das respectivas memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, de modo a assegurar que o valor estimado represente, com fidedignidade, os preços praticados no mercado.

Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros do inciso I – “composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente”; e IV, - “pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital” do Art. 5º da IN SEGES /ME nº 65/2021. O preço estimado para a contratação considerou quatro cotações, nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Grupo	Item	CATSER	Descrição	Unidade	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	1	3697	Serviço de coffee break/ por pessoa	Unid	800	R\$ 25,20	R\$ 20.160,00
	2	3697	Kit Lanche/ por pessoa	Unid	150	R\$ 17,49	R\$ 2.623,50
							R\$ 22.783,50

A obtenção do preço estimado deu-se com base na mediana ou média dos valores obtidos na pesquisa de preços. Nos termos do inciso I do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, a composição dos custos unitários deve ser menor ou igual à mediana do item correspondente, quando a pesquisa de preços for realizada exclusivamente por meio de sistemas oficiais do governo. Assim, para os itens que seguiram esse critério, foi utilizada a mediana como base para definição do preço estimado.

Não foram priorizados exclusivamente os parâmetros do artigo 5º, incisos I e II, da IN SEGES/ME nº 65/2021, devido à especificidade do serviço e suas particularidades, que impactam diretamente no preço, como o detalhamento dos itens a serem servidos, a quantidade por pessoa estabelecida pelo demandante, o número de participantes de cada coffee break e o local de execução do serviço. Assim, foi realizada pesquisa de preços no [compras.gov.br](http://compras.gov.br) e outra diretamente com potenciais fornecedores locais.

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

A finalidade pretendida pela Administração é evitar contratações administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de alimentos do tipo coffee break, estruturado em dois itens — sendo um contemplando o serviço completo com disponibilização de mão de obra e outro restrito ao fornecimento de alimentos prontos —, verifica-se que ambos possuem natureza similar, baixa complexidade e reduzido valor individual. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas à ampliação da competitividade. Embora, no presente caso, o parcelamento se mostre tecnicamente possível, sua adoção não se revela vantajosa sob a ótica econômica e operacional, uma vez que a fragmentação pode reduzir o interesse de fornecedores, comprometer a eficiência na execução contratual e gerar custos administrativos adicionais. Ademais, a contratação em grupo único contribui para a padronização dos serviços prestados, assegurando uniformidade na qualidade, na apresentação e na logística de execução, fatores essenciais para o adequado atendimento das demandas institucionais.

**Dessa forma, justifica-se a não adoção do parcelamento, sendo a contratação em grupo, composto pelos dois itens, a solução mais adequada para garantir economicidade, eficiência e atendimento satisfatório da necessidade institucional.**

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

Não foram identificadas quaisquer contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação pretendida, vigentes no CCTA/UFCG.

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

Trata-se de necessidade, imposta pelo Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, de ateste nos autos de que as contratações a serem realizadas pela Administração Pública estejam contempladas no Plano de Contratações Anual da entidade.

Ainda sobre esta temática, a Lei nº 14.133/2021 orienta que a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual a fim de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

Desta forma, objetivando atender à imposição legal segundo apresentado acima, o objeto requisitado está contemplado no Plano de Contratações Anual - Exercício 2026 do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, que poderá ser consultado no Portal Nacional de Contratações Públicas, disponível no link <https://pncp.gov.br/app/pca/05055128000176/2026/7>.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A contratação dos serviços de coffee break e fornecimento de kits lanche tem como objetivo proporcionar os seguintes benefícios institucionais:

- Suporte logístico eficiente às atividades acadêmicas e administrativas, garantindo a oferta de alimentação adequada durante eventos, reuniões, capacitações e demais ações institucionais;
- Melhoria no bem-estar e conforto dos participantes, contribuindo para a qualidade e continuidade das atividades realizadas no campus;
- Padronização e controle de qualidade dos serviços prestados, com definição clara de itens, condições de entrega, apresentação e critérios sanitários;
- Atenção à segurança alimentar e à legislação vigente, por meio da contratação de empresa especializada, com responsabilidade técnica sobre o preparo, transporte e acondicionamento dos alimentos;
- Racionalização do uso de recursos públicos, por meio da contratação por demanda, e pagamento proporcional aos serviços efetivamente prestados;
- Conformidade com as diretrizes legais e normativas da administração pública, especialmente no que se refere à economicidade, eficiência, sustentabilidade e transparência dos processos de contratação.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Não há necessidade de adequações no ambiente físico do CCTA/UFCG para a execução desta contratação. O local será organizado de acordo com a proposta do evento, sendo de responsabilidade dos setores requisitantes tomarem as necessárias providências para recebimento do objeto.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

Para uma contratação de serviço de coffee break, os impactos ambientais tendem a ser de baixa magnitude, mas ainda assim devem ser previstos, especialmente em observância às diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Seguem os principais pontos que podem ser considerados:

- **Geração de resíduos sólidos:** produção de lixo decorrente de embalagens, copos descartáveis, guardanapos e restos de alimentos, com potencial impacto caso não haja destinação adequada.
- **Uso de materiais descartáveis:** consumo de itens de uso único (plásticos, papel, isopor), que contribuem para o aumento de resíduos e poluição ambiental.
- **Desperdício de alimentos:** preparo e disponibilização de quantidades superiores à demanda, gerando descarte desnecessário de alimentos.
- **Consumo de recursos naturais:** utilização indireta de água e energia na produção, transporte e conservação dos alimentos.

Cabe destacar que tais impactos são considerados mínimos e mitigáveis, especialmente porque os requisitos da contratação já incorporam critérios sustentáveis, como a priorização de materiais recicláveis ou biodegradáveis, o uso racional de insumos, a adequada gestão de resíduos e a adoção de boas práticas pelos fornecedores. Dessa forma, a contratação, além de atender à necessidade institucional, alinha-se às diretrizes de sustentabilidade previstas na legislação vigente.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Os requisitos de eficiência, viabilidade e economicidade foram devidamente demonstrados neste estudo. Com base nos elementos apresentados na solicitação e nos fundamentos que a embasam, conclui-se que a contratação por meio da dispensa eletrônica mencionada é plenamente viável. Assim, esta equipe de planejamento declara a VIABILIDADE da contratação com base no presente Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com a Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

### **BRUNO ALVES DA SILVA**

Membro da equipe de Planejamento da Contratação



*Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 11:20:48.*

### **LUCINEIDE FIGUEIREDO DE SOUSA**

Membro da equipe de Planejamento da Contratação



*Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 11:19:47.*

**MARESSA RAQUEL GUEDES FORMIGA**

Membro da equipe de Planejamento da Contratação

**MARIA CLARA BRAGA MAIA**

Membro da equipe de Planejamento da Contratação