



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Sítio Guaramiranga, S/N , - Bairro Centro - CEP 62766-000 - Guaramiranga - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE ABERTURA DE PROJETO - TAP

1. INFORMAÇÕES INICIAIS

Título do Projeto: Projeto Qualifique

Campus: Guaramiranga

2. APRESENTAÇÃO

2.1. Justificativa do Projeto

O Projeto de Ensino e Extensão do Hotel Escola IFCE Guaramiranga: Qualifique justifica-se pelo fato do Hotel Escola IFCE Guaramiranga ser o único hotel escola da rede federal no Brasil, e configurar-se como um grande laboratório de práticas de ensino e aprendizagem, que são realizadas nos distintos setores da hotelaria e nas demais áreas que formam o eixo: turismo, hospitalidade e lazer. Logo, ocorre a qualificação profissional a partir do processo de inovação da prática pedagógica que é adotada, destinando-se aos discentes do IFCE e comunidade externa.

O Hotel Escola IFCE Guaramiranga é constituído por quatro laboratórios já citados: Laboratório de Reservas e Recepção (LARR); Laboratório de Governança (LAGOV); Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM); e, Laboratório de Cozinha e Restauração (LACORE). Esses, possibilitam o desenvolvimento e as práticas de imersão, sendo, cada um, de responsabilidade de um servidor efetivo do campus, que é responsável por desenvolver conhecimentos e habilidades nos alunos dos cursos subsequentes: Técnico em Hospedagem e Técnico em Restaurante e Bar, ofertados pelo campus, bem como, nos alunos dos cursos do eixo de turismo, hospitalidade e lazer, dos demais campi da instituição e demais instituições.

Cada laboratório possibilita ainda o desenvolvimento de atividades que visam alcançar a comunidade externa ao campus do IFCE Guaramiranga. Tais atividades envolvem: oferta de cursos de extensão, como cursos de Formação Inicial e Continuada; eventos, como palestras e fóruns abertos ao público; visitas em escolas da região, promovendo a divulgação dos cursos e dos laboratórios; rodas de conversa sobre as áreas nas quais atua; participação de alunos egressos em práticas e eventos; além de práticas de imersões de grupos de professores e alunos do IFCE e de outras instituições de ensino, que vivenciam a rotina do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, com o objetivo de absorverem mais conhecimentos e desenvolverem habilidades no eixo.

Uma vez que cada laboratório desenvolve seu projeto de extensão visando impactar, positivamente, as comunidades interna e externa do IFCE Guaramiranga, a proposta do "Programa de Ensino e Extensão do Hotel Escola IFCE Guaramiranga: Qualifique" é fortalecer todas as áreas do Hotel Escola de forma que atuem e se desenvolvam conjuntamente, através do planejamento e execução de fases. Assim, objetiva-se, com isso, ter uma grande melhoria do funcionamento do Hotel Escola IFCE Guaramiranga que, atualmente, oferece somente o serviço de hospedagem. Ao serem atendidas as necessidades e demandas de cada projeto de extensão dos laboratórios do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, o público será beneficiado: com a melhoria de qualidade da hospedagem que já é ofertada; do serviço, a ser implantado, de alimentação produzida e servida no restaurante do Hotel Escola; da realização de eventos de grande porte; todos resultados das aplicações das atividades do programa, na vida dos alunos do campus, dos egressos e da comunidade externa.

E o fato de Guaramiranga ser um município turístico, o qual atrai um grande número de pessoas pelo clima ameno da serra, pela natureza e pela atmosfera acolhedora da cidade, corrobora com a necessidade de uma maior atuação do Hotel Escola IFCE Guaramiranga na região, no âmbito educacional e formativo. Mencionando, ainda, sua tipologia de hotel histórico, bastante significativo no cenário dos equipamentos hoteleiros da região do Maciço de Baturité. Uma vez que estes projetos de extensão e, conseqüentemente, o "Programa de Ensino e Extensão do Hotel Escola IFCE Guaramiranga: Qualifique", forem apoiados e fomentados de acordo com suas demandas, uma grande transformação é esperada, interna e externamente, conferindo reconhecimento nacional e, até mesmo internacional ao Hotel Escola IFCE Guaramiranga.

Atualmente a gestão do Hotel Escola IFCE Guaramiranga é feita pela Direção do Campus e servidores do mesmo. Logo, diante das muitas demandas e crescimento do campus, percebe-se a necessidade de um apoio na gestão operacional e administrativa do Hotel Escola IFCE Guaramiranga. Dessa forma, vê-se a Fundação de Apoio como uma possibilidade para a gestão administrativa e financeira do mesmo. Tendo como princípios a não geração de lucros, nem a concorrência direta com outros empreendimentos do segmento, e sim, a qualificação dos discentes e comunidade externa, de forma que seja sustentável.

2.2. Alinhamento Estratégico com o PDI 2024-2028 - Qual objetivo estratégico possui relação direta com o projeto?

- () OE-1 Aperfeiçoar o acompanhamento de egressos visando à realimentação dos currículos dos cursos ofertados.
- (X) OE-2 Fortalecer os programas de apoio ao discente a fim de melhorar a permanência e o êxito dos estudantes.
- (X) OE-3 Ampliar e fortalecer os programas de capacitação, consultoria técnica e divulgação científica oferecidos pelo IFCE, a fim de atender às necessidades da comunidade local e regional.
- (X) OE-4 Expandir as parcerias estratégicas com organizações públicas e privadas para ampliar as oportunidades de inserção no mundo do trabalho.
- () OE-5 Implementar programas de integração entre o IFCE e diversos agentes do mundo do trabalho, contemplando o fomento à Economia Criativa, Gestão Social e Economia Solidária.
- (X) OE-6 Consolidar os programas de assistência estudantil para promover o bem-estar e a inclusão dos estudantes.
- () OE-7 Fortalecer a internacionalização do IFCE, proporcionando um ambiente acadêmico enriquecido pela diversidade cultural, troca de conhecimentos e oportunidades de colaboração global.
- (X) OE-8 Expandir e fortalecer programas culturais que promovam a diversidade artística, reforçando a infraestrutura e a modernização dos equipamentos voltados a eventos.
- (X) OE-9 Desenvolver currículos atentos às necessidades específicas do público trabalhador, adequando a periodicidade de oferta, turnos e peculiaridades locais.
- (X) OE-10 Elevar a taxa de ocupação das vagas ofertadas, maximizando a utilização dos recursos disponíveis e atraindo um número maior de candidatos nos processos seletivos.
- () OE-11 Alinhar a oferta de vagas às exigências legais estabelecidas, garantindo a disponibilidade adequada de vagas para os cursos técnicos, licenciaturas e PROEJA.
- () OE-12 Maximizar o desempenho nas avaliações dos cursos superiores (graduação e pós-graduação).
- () OE-13 Promover a verticalização acadêmica, estabelecendo conexões eficazes e sinérgicas entre os cursos técnicos, graduação e pós-graduação.
- (X) OE-14 Aperfeiçoar os macroprocessos gerenciais e de suporte com o foco na melhoria da qualidade dos serviços educacionais.

- () OE-15 Aperfeiçoar o fluxo processual que envolve a formalização de parceria entre o IFCE e um parceiro externo.
- () OE-16 Fortalecer as atividades de pesquisa, priorizando a captação de recursos, a colaboração interdisciplinar e intercâmbio e ampliando as parcerias com setores da indústria, governo e sociedade.
- (X) OE-17 Integrar a extensão de forma efetiva aos currículos acadêmicos, com o propósito de capacitar os estudantes para aplicar o conhecimento em benefício da comunidade.
- (X) OE-18 Implementar melhorias contínuas nos processos de trabalho relacionados à extensão acadêmica do IFCE.
- () OE-19 Estabelecer um ecossistema que apoie a realização de eventos de empreendedorismo e inovação, favoreça a geração de ideias e promova o funcionamento eficaz de incubadoras de empresas.
- () OE-20 Estabelecer uma cultura institucional de inclusão, diversidade e acessibilidade no ambiente educacional do IFCE.
- () OE-21 Implementar soluções sustentáveis em todas as operações institucionais, visando à redução do impacto ambiental e ao uso eficiente dos recursos naturais.
- (X) OE-22 Aprimorar os processos de gestão institucional, promovendo transparência, prestação de contas, compliance e integridade.
- () OE-23 Fomentar o desenvolvimento contínuo dos servidores, aprimorando as suas competências e habilidades.
- (X) OE-24 Estimular os servidores e alunos a explorarem novas ideias e práticas inovadoras, bem como desenvolverem soluções que contribuam para a qualidade das atividades acadêmicas e administrativas.
- (X) OE-25 Aprimorar a alocação de recursos e ampliar a diversificação de receitas.

2.3. Escopo do projeto

A proposta metodológica do Projeto é que seja desenvolvido em 5 (cinco) fases, cada uma com duração de 1 ano, cada; totalizando 5 anos de projeto, a fim de ser feita a análise da implantação, bem como, a viabilidade financeira das melhorias a ser implantadas nos setores do Hotel Escola.

- 0.1. **Geral:** a ser aplicada a todas as áreas (administrativo e laboratórios);
- 0.2. Criar/atualizar inventário da área a ser atualizado a cada fase;
- 0.3. Criar/atualizar os fluxos dos processos da área;
- 0.4. Criar/atualizar os instrumentos de controle/formulários dos processos da área
- 0.5. Criar/atualizar processos de melhoria nas atividades da área
- 0.6. Criar/Atualizar indicadores dos seus processos;
- 0.7. TODOS os produtos (fluxos, formulários, inventários, rotinas) atualizados(as) / criados(as) pelas áreas são de propriedade do IFCE *Campus* Guaramiranga e deverão ser disponibilizados em meio digital para arquivo e disponibilização/uso futuro, bem como subsidiar a avaliação futura do projeto;
- 0.8. **Específicos:** a partir das ações desenvolvidas em cada laboratório, com suas especificidades e procedimentos operacionais padrões, conforme descrição que segue de cada um deles e de acordo com as fases previstas, será feita a análise, e diante de cada fase executada, passa-se para a fase posterior.

0.8.1. **Laboratório de Reservas e Recepção (LARR)**

O Laboratório de Recepção e Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga tem como objetivo geral proporcionar aos alunos a oportunidade de desenvolver as

habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade. E possui como objetivos específicos:

- Compreender o processo do ciclo do hóspede (check-in, atendimento e check-out);
- Executar as atividades inerentes ao procedimento de check-in;
- Executar as atividades pertinentes ao procedimento de atendimento durante a estada do hóspede;
- Operacionalizar com eficiência e eficácia o procedimento de check-out;
- Saber como atender ao hóspede em suas necessidades especiais;
- Conhecer os tipos de reservas existentes;
- Compreender a importância dos setores de reservas e recepção para o eficiente fluxo de hóspedes;
- Dominar o preenchimento dos formulários do setor de reservas e executar, eficientemente, o gerenciamento dos fluxos do setor;
- Desenvolver o senso de equipe, responsabilidade e cooperação;
- Aproximar os alunos da realidade do mercado de trabalho.

Para o desenvolvimento das atividades práticas que fazem parte da rotina, o LARR, atualmente, dispõe do seguinte espaço, equipamentos e postos de trabalho:

- Amplo e confortável lobby para acolhimento dos hóspedes e visitantes, equipado com poltronas, sofás, aparadores e mesas de centro, com banheiro social: masculino e feminino;
- Recepção com balcão de atendimento com aproximadamente 2 metros;
- Mesa de apoio para computador conectado à internet;
- Aparelho telefônico;
- Sistema de Rádio Comunicação;
- 02 cadeiras estofadas giratórias para apoio dos alunos estagiários;
- Room-rack de chaves;
- Pastas diversas para arquivo de documentos oriundo dos processos de check-in e check-out;
- Formulários diversos utilizados nos processos de check-in e check-out;
- Cesto para descarte de resíduos sólidos.

O Sistema de Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga foi construído e é administrado pela Diretoria de Gestão de Tecnologia e Informação (DGTI) do IFCE. Para fazer reservas, atualmente, o cliente deve acessar o site do hotel (hotelescola.ifce.edu.br), escolher sua acomodação e datas de estada, e aguardar a emissão de uma Guia de Recolhimento da União para efetuar o pagamento de sua reserva. Não há outras formas de pagamento implantadas no Sistema de Reservas do Hotel Escola IFCE Guaramiranga.

Para a melhoria do setor deste setor, faz-se necessária a aquisição de um sistema de reserva específico da hotelaria, que atenda as demandas do setor.

0.8.2. **Laboratório de Governança (LAGOV)**

O Laboratório de Governança (LAGOV) é um espaço para a prática técnica no

processo de aprendizagem dos alunos, modelo que conjuga a educação, através da formação técnica em hospedagem, com o mercado de trabalho, através do funcionamento do Hotel Escola ao público externo. O objetivo do LAGOV é promover a prática profissional dos alunos do curso técnico em hospedagem no campus de Guaramiranga, bem como disseminar conhecimento técnico e prático no que se refere ao Departamento de Governança de um hotel.

As atividades práticas do laboratório são realizadas em dois espaços principais: unidades habitacionais (UHs) e rouparia. Para pensar no planejamento dessas atividades, com base no mapa de reserva e nos eventos, semanalmente, há reuniões entre bolsistas e o professor responsável que, também, verificam materiais de limpeza, discutem sobre o acompanhamento dos estagiários e demandas a serem atendidas de forma geral.

Nas UHs são realizadas atividades práticas de higienização, aeração, arrumação e organização para hospedagem. Nestes ambientes, também ocorrem práticas da disciplina de Governança do curso Técnico em Hospedagem. Para desenvolver as atividades práticas do LAGOV, estabeleceu-se uma rotina para as práticas dos alunos, atendendo a um Procedimento Operacional Padrão (POP).

Na rouparia ficam armazenados os enxovais limpos, os objetos esquecidos pelos hóspedes, enxovais sujos e os materiais de limpeza, ressaltando que cada um é armazenada em um local separado. Os enxovais, semestralmente, são contabilizados e os que estão em processo de desgaste são retirados do uso. A rouparia está localizada no final do corredor das UHs, no térreo, e se configura como parte do LAGOV. Essa localização é estratégica, a fim de que o aluno tenha uma melhor acessibilidade às roupas sempre que necessário. O serviço de lavanderia é terceirizado.

O Setor de Governança do Hotel Escola IFCE Guaramiranga atualmente é de responsabilidade técnica de um docente, junto aos bolsistas selecionados semestralmente, alunos do curso Técnico em Hospedagem. Os alunos atuam nos setores do Hotel, com frequência maior no setor de Governança. Atuam desenvolvendo atividades de inventário, arrumação, higienização, organização de rouparia e lavanderia. O laboratório atende as necessidades pedagógicas da disciplina base: Sistema e Técnicas de Governança, o qual os alunos vivenciam na prática o atendimento ao hóspede.

No processo de aprendizagem, os bolsistas aplicam suas práticas no Hotel Escola, além do que, saem com experiência profissional adquirida durante os seis meses de bolsas, no qual muitos já atuam na área nos finais de semana ou são contratados por empresas turísticas da região.

Uma das principais problemáticas identificadas no laboratório está na necessidade da melhoria da qualidade dos produtos usados nas uhs, como a compra de amenities, bactericidas e uniformes e calçados para os bolsistas, além do que, compra de enxovais, como lençol luva, fronha e demais itens necessários ao setor. Para melhoria do laboratório o ideal seria um espaço com mais prateleiras para colocar mais enxovais.

Por fim, para atendimento da demanda das UHs e supervisão de atividades no setor de Governança, torna-se importante a contratação de uma camareira, a qual com sua carga horária poderia ser dimensionada para atendimento nos finais de semana e período de férias escolares.

O serviço de lavanderia do Hotel Escola é terceirizado e o contrato atual se estenderá até 09/09/2025. Desta forma, o serviço de lavanderia somente passará a integrar os custos do projeto ao final da contratação atual. Desta forma, nos primeiros meses, deverão ter continuidade as atividades atuais na forma/metodologia já existente.

0.8.3. **Laboratório de Cozinha e Restauração (LACORE)**

O Laboratório de Cozinha e Restauração do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LACORE) tem como objetivo proporcionar aos alunos do campus a oportunidade de desenvolver as habilidades e as competências necessárias para o exercício da profissão na área do turismo e da hospitalidade, nomeadamente no setor de Alimentos e Bebidas. E seus objetivos específicos são:

- Compreender a dinâmica de controle de pedido, recebimento, checagem, limpeza e estocagem de insumos alimentícios secos e perecíveis e de outros materiais relevantes para a produção alimentícia;

- Conduzir e acompanhar o desenvolvimento da horta pedagógica do Hotel Escola de Guaramiranga;

- Acompanhar a planilha de uso e reservas da Cozinha Pedagógica e do Salão do Restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga – quando disponível para fins didáticos -, considerando a necessidade de uso para eventos, aulas e outras atividades inerentes ao funcionamento regular do Hotel Escola;

- Conhecer e implementar Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, com foco no controle higiênico-sanitário a partir da observação de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs aplicáveis à Cozinha Pedagógica do Hotel Escola IFCE Guaramiranga;

Realizar controle de deslocamento de utensílios dos aparadores e dos armários, registrando seu uso e protocolando data de entrega e data de retorno às instalações de guarda de materiais;

Produzir cronograma para limpeza, registro e comunicação de necessidade de manutenção de equipamentos e de utensílios específicos, com foco em sua integridade e durabilidade;

Auxiliar, em parceria com o responsável pelo Restaurante, *mise en place* de mesa e de salão para receber hóspedes do hotel, considerando critérios de higiene, bem como procedimentos de organização adequados;

Promover uma imersão nas práticas de produção e de serviço, com foco na qualidade do atendimento e na satisfação do usuário do serviço de hospedagem;

Pensar em atividades de promoção e fidelização do hóspede envolvendo produções ou intervenções gastronômicas;

Desenvolver o senso de equipe, de responsabilidade e de cooperação;

Aproximar o bolsista e ou estagiário da realidade do mercado de trabalho no setor de A&B.

O LACORE possui vários cenários que englobam sua atuação pedagógica, sendo eles:

0.8.3.1. Cozinha Pedagógica (Cozinha quente, Cozinha fria e Panificação/Confeitaria)

A cozinha pedagógica consiste em equipamento a ser destinado às práticas relacionadas de laboratório dos alunos dos Cursos Técnicos em Restaurante e Bar e Hospedagem para a demanda de demais disciplinas destes cursos, de eventos pedagógicos e de Cursos de Formação Inicial e Continuada, bem como para práticas de imersão dos Curso do Eixo Turismo e Hospitalidade do IFCE.

Situada no pavimento térreo, com acesso tanto pelo corredor dos apartamentos quanto pela escada do subsolo, contém três salas principais, que são, respectivamente, o nicho de Cozinha Quente, o nicho de Cozinha Fria e o nicho de Panificação/Confeitaria.

No primeiro espaço, denominado Cozinha Quente, contém uma pia de acionamento por pedal para higienização de mãos e braços, bancadas de aço inox, estantes de aço inox, fogão industrial de 6 bocas, pias de inox, guéridon de inox, forno combinado Rational, fritadeiras elétricas de balcão e microondas. Menciona-se que esse espaço, assim como Panificação/Confeitaria, recebe proteção e cobertura de coifas industriais, de forma a buscar o conforto ambiental. Todas as janelas são teladas para o controle de pragas.

No segundo espaço, por sua vez, apresentam-se equipamentos e mobiliários destinados à produção de gêneros frios: refrigerador vertical, bancada inox refrigerada, bancadas de inox, pia de inox, armário de inox para armazenamento de insumos e prateleiras de inox.

No terceiro espaço, por sua vez, apresentam-se equipamentos e mobiliários destinados à produção de gêneros de panificação e confeitaria: fogão industrial de 6 bocas com forno embutido, batedeira e misturadora industriais, divisora, bancadas de inox, pia de inox, bancada de mármore para a temperagem de chocolate e manipulação de produções frias e estante fermentadora.

0.8.3.2. **Salão do Restaurante (Sala-Bar)**

O laboratório atua também junto ao setor do salão do restaurante, situado no pavimento superior do Hotel Escola. O salão do restaurante contém um espaço interno e uma varanda externa, ambos reunindo 20 mesas de madeira, conformando 80 lugares no total. Funciona, dessa forma, para práticas de serviço de alimentos e bebidas.

O bar, por sua vez, situado na ante-sala da cozinha do restaurante do hotel, é pequeno bloco de apoio para produção e serviço de bebidas, medindo aproximadamente 2,40 m². Contém balcão de cerâmica revestido em madeira, uma bancada com pia de inox acoplada e uma máquina para produzir gelo.

0.8.3.3. **Horta Pedagógica**

A horta pedagógica é mais uma unidade integrante do Laboratório, ainda em desenvolvimento. Foi desenvolvida na área externa do hotel, em um espaço de aproximadamente 3,20 m² próximo ao jardim frontal. Tem o objetivo de servir de apoio para práticas culinárias, assim como para práticas de sensibilização dos discentes. Reunirá ervas e outras espécies comestíveis de fácil manutenção, promovendo um interessante espaço para troca de saberes.

0.8.3.4. **Cozinha Operacional do Restaurante do Hotel Escola**

A cozinha operacional se destina para produções do restaurante e tem potencial de abrigar ações pedagógicas aos cursos da área de hospitalidade e lazer do campus, servindo como campo de estágio e atendendo às demandas de hóspedes e público externo. Operação do Restaurante Escola: O estabelecimento do Restaurante Escola será implementado ao longo de cinco anos/fases:

Na fase 2 propõe-se a retomada da oferta do café da manhã aos hóspedes do Hotel Escola, considerando esta refeição crucial para potencializar reservas e, conseqüentemente, aumentar a arrecadação do meio de hospedagem. Nesse sentido, para esta fase, demanda-se a contratação de postos de Cozinheiro e de Auxiliar de Cozinha, além da seleção de vaga para bolsista/estágio interno, que será ofertadas durante todo o período de vigência do convênio. Os bolsistas de estágio atuarão tanto na produção como no salão, em uma escalada pré-acordada.

Inicialmente, ainda, justifica-se previsão de recursos para custeio de insumos para esta atuação inicial, além de aquisição de outros suprimentos necessários para

produção de um buffet de qualidade. Paralelamente à contratação e atuação desses profissionais, existirá uma proposta pedagógica que possibilitará a interação dos discentes nas funções dos eixos de hospitalidade e lazer na seleção e produção de fichas técnicas e no planejamento de cardápios que serão operacionalizados. Essas atividades serão computadas como Prática Profissional para os discentes que delas participarem, segundo o regulamento e resoluções de seus respectivos cursos do campus.

Na fase 3, o objetivo é garantir a oferta da demanda de café da manhã também para o público externo. Nesta fase, teremos a contratação de um caixa que permitirá a cobrança do serviço em separado da estadia do hotel.

Na fase 4, inicia-se o atendimento de cafeteria, abrindo a possibilidade de implementar um menu de cafeteria ainda mais sofisticado. A fase 4 também demandará recursos para aprimoramento do ambiente do restaurante, de forma a requalificá-lo para melhor atendimento ao público. Além do atendimento convencional, vislumbra-se o restaurante como um cenário de formação gastronômica e de integração com a comunidade externa. Assim, planejar-se-ão oficinas e cursos de curta duração tendo como público alvo hóspedes e membros da comunidade local. Por outro lado, seguirá como um campo mais complexo para reforçar os projetos de imersão pedagógica à comunidade acadêmica de toda a Rede Federal, com ênfase na comunidade do IFCE.

Na Fase 5, finalizando o ciclo de intervenções, propõe-se a retomada completa do Restaurante Escola em todos os turnos, consolidando o cardápio de cafeteria e adicionando menu de almoço e de jantar nos turnos vespertino e noturno. Para tanto, faz-se necessária novas melhorias e adaptações na estrutura física, aquisição de novos equipamentos para a Cozinha Operacional, além da potencial contratação de novos postos de trabalho, de acordo com a demanda. Essas novas contratações serão avaliadas de acordo com o desempenho e a capacidade de atendimento e de produção do Restaurante.

0.8.4. **Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM)**

O Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM) é uma parte integrante do Hotel Escola, desempenhando um papel crucial na educação e treinamento dos futuros profissionais do turismo. Ele funciona como uma ponte entre a teoria e a prática, permitindo que os estudantes apliquem os conhecimentos adquiridos em sala de aula em um ambiente real de trabalho.

O LABEM tem como objetivos específicos:

- Compreender o processo das fases de planejamento e organização de eventos;
- Atuar, ativamente, na organização, produção e realização de eventos realizados no hotel;
- Conhecer e compreender as formas de divulgação do hotel e de seus eventos;
- Desenvolver habilidades de produção de material de divulgação através do uso do software Canva;
- Atuar na divulgação e monitoramento das redes sociais do hotel;
- Atuar no monitoramento dos canais de atendimento ao cliente (telefone, website e redes sociais);
- Dominar todas as informações referentes a eventos e divulgações do hotel;
- Desenvolver o senso de equipe, de responsabilidade e cooperação;
- Aproximar o da realidade do mercado de trabalho e do seu cliente.

Uma vez inserido em uma cidade altamente turística e atrativa para qualquer tipo de público, o Hotel Escola IFCE Guaramiranga conta com uma estrutura amplamente compatível com a realização de múltiplos tipos de eventos.

Arelado à organização de um evento está o marketing relacionado ao mesmo. Ou seja, há a preocupação de divulgar o evento de forma coerente e efetiva, através de estratégias e práticas, suprimindo as necessidades do público-alvo, agregando, assim, valor ao evento. Sendo assim, há a necessidade de se trabalhar, concomitante e paralelamente ao Laboratório de Eventos, com um laboratório de Marketing, assim integrou-se as duas áreas em um único laboratório.

É importante ressaltar que o Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM) atua, principalmente, na promoção do Hotel Escola IFCE Guaramiranga como um todo, seja na ocupação de suas acomodações em consequência de um evento, ou devido ao resultado das ações de marketing realizadas. Essa atuação é potencializada no *campus* com a atuação de um profissional que o mesmo possui, uma Técnica em Eventos, a qual inicia o processo das demandas de eventos solicitados, a partir da verificação diária do e-mail criado para esse fim: **eventos.hotelescola@ifce.edu.br**. Posterior ao recebimento da solicitação, o professor responsável pelo LABEM é comunicado, o qual se reúne com os alunos e, em equipe, seguem o POP previsto para o feedback da demanda e devidos encaminhamentos.

Procedimentos Operacionais do Laboratório de Eventos e Marketing do Hotel Escola IFCE Guaramiranga (LABEM): As atividades desenvolvidas no LABEM tendem a não seguir uma rotina pelo fato de atenderem à demanda da semana ou dia, de acordo com os eventos demandados para o *campus*. Ainda assim, foram estabelecidos procedimentos operacionais para que os alunos sigam e desenvolvam autonomia na realização desses procedimentos. São eles:

Eventos:

- Planejar o evento com a equipe responsável tendo a supervisão do responsável pelo laboratório: Nome do evento; Justificativa; Objetivo; Público-alvo; Data, horário e local; Cronograma previsto; Recursos necessários; Equipe responsável pela fiscalização e supervisão do evento.

- Elaborar cronograma com datas e prazos referentes à organização do evento;

- Organizar o evento de acordo com o cronograma elaborado;

- Verificar a necessidade de acomodar participantes no Hotel Escola IFCE Guaramiranga (caso sim, alinhar com os responsáveis pelas reservas);

- Divulgar o evento nos veículos de comunicação disponíveis do hotel;

- Executar o evento (fiscais e supervisores);

- Elaborar relatório pós-evento para avaliar a execução e atuação da equipe organizadora.

Marketing:

- Fazer análise SWOT sempre que necessário para traçar estratégias de mercado;

- Analisar necessidades do público do Hotel Escola IFCE Guaramiranga e buscar soluções;

- Escolher e criar canais de comunicação de acordo com o público do hotel;

- Marketing Digital;

- Mídias Tradicionais;

- Verificar atividade nas redes sociais já existentes do Hotel Escola IFCE Guaramiranga e responder a todas as demandas existentes;

- Em caso de elogios, pedir permissão para divulgação dos mesmos;
- Em caso de reclamações, registrar em relatório para serem analisadas e solucionadas;
- Produzir material semanal no software Canvas voltado para a divulgação do hotel;
- Produzir material voltado para alguma campanha ou evento do hotel;
- Pesquisar e contatar possíveis parceiros/patrocinadores (empresas de turismo/eventos);
- Traçar metas e objetivos a serem alcançados;
- Acompanhar a mensurar os dados de ocupação do hotel.

Os projetos futuros do LABEM estão focados em várias áreas-chave. Em primeiro lugar, inclui ampliar a promoção de seminários sobre as tendências emergentes na indústria de eventos e marketing, que serão conduzidos por profissionais líderes na área e oferecerão aos nossos alunos a oportunidade de se atualizarem sobre as últimas inovações e desenvolvimentos no setor. Além disso, a formação de parcerias com várias empresas de eventos e marketing de renome para proporcionar aos alunos a oportunidade de trabalhar em projetos do mundo real. Isto não só permitirá aos alunos ganhar experiência prática valiosa, mas também ajudará a fortalecer a rede de contatos profissionais.

Outra iniciativa futura é o lançamento de uma série de eventos 'pop-up' geridos por estudantes. Estes eventos, que variam de feiras gastronômicas a conferências de turismo, serão totalmente organizados por discentes, dando-lhes a oportunidade de aplicar suas habilidades de planejamento, organização e marketing em um contexto real.

Em termos de perspectivas de trabalho, a formação e experiência prática oferecida pelo LABEM proporcionará aos discentes uma vantagem competitiva significativa. Eles estarão bem preparados para cargos em áreas como gestão de eventos, marketing de hospitalidade, relações públicas, gestão de vendas e muito mais. Além disso, as habilidades adquiridas no LABEM, tais como liderança, trabalho em equipe, resolução de problemas e comunicação, são altamente transferíveis e serão valiosas em qualquer carreira que escolherem seguir.

Para um melhor desenvolvimento de suas atividades, o LABEM necessita de um maior aparato tecnológico e de capital humano, que fortaleça suas ações e promova um crescimento no número de atendimento às demandas. Hoje, o LABEM opera com pouca efetividade por conta da ausência desses recursos, contando unicamente com os materiais e recursos já listados no presente projeto. Para aumentar sua efetividade, seria necessário a atuação de bolsistas remunerados e aquisição de equipamentos específicos.

Bolsistas: a presença de bolsistas no Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM) traria inúmeros benefícios para as atividades. Em primeiro lugar, os bolsistas oferecem apoio adicional às tarefas e projetos do LABEM. Com suas habilidades e conhecimentos em eventos e marketing, eles podem assumir responsabilidades específicas, como a organização de eventos, o desenvolvimento de estratégias de marketing e a criação de conteúdo promocional. Com essa ajuda extra, o laboratório ganha mais capacidade para realizar suas atividades de forma eficiente e alcançar os objetivos propostos. Os bolsistas também têm a oportunidade de aprender e aprimorar suas habilidades práticas em um ambiente real de trabalho. Eles podem aplicar conceitos teóricos aprendidos em sala de aula, adquirir experiência prática e desenvolver competências essenciais para a sua futura carreira profissional. Essa experiência no LABEM pode ser um diferencial importante em seus currículos, preparando-os melhor para o mercado de trabalho.

Equipamentos eletrônicos: a aquisição de equipamentos eletrônicos específicos para o Laboratório de Eventos e Marketing (LABEM) é fundamental para potencializar suas atividades e garantir resultados de qualidade. Investir em tecnologia apropriada traz uma série de benefícios que impactam diretamente no desenvolvimento de projetos, pesquisas e na formação dos estudantes envolvidos.

Primeiramente, ao adquirir equipamentos eletrônicos adequados, o LABEM ganha eficiência e produtividade. Equipamentos modernos e atualizados permitem a realização de tarefas de forma mais rápida e eficiente, otimizando o tempo dos colaboradores e maximizando a capacidade de trabalho do laboratório. Isso resulta em maior agilidade na execução de projetos, contribuindo para o cumprimento de prazos e entregas de qualidade.

Além disso, a qualidade dos equipamentos eletrônicos afeta diretamente a qualidade dos resultados obtidos no LABEM. Com dispositivos de alta performance e precisão, é possível captar dados mais precisos, realizar análises mais detalhadas e obter insights relevantes para a área de eventos e marketing. Isso auxilia no desenvolvimento de pesquisas e na produção de conhecimento de qualidade, fortalecendo a reputação e o reconhecimento do laboratório no meio acadêmico e profissional.

[Descrição dos limites do projeto, incluindo o que será entregue e o que não será. Isso ajuda a evitar expectativas irreais e mudanças não planejadas durante o projeto]

2.4. Partes Interessadas

Patrocinador: Direção Geral do IFCE *Campus* Guaramiranga

Gerente do projeto:

A supervisão geral deste projeto é da Direção Geral do IFCE *Campus* Guaramiranga:

Nome: Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

E-mail: dir.guaramiranga@ifce.edu.br

E-mail secundário lucia.aguiar@ifce.edu.br

Equipe do projeto: Ainda será composta quando houver a seleção através da publicação do edital para as coordenações para cada área.

Usuários finais ou Público Alvo: Comunidade interna (alunos e servidores) pela organização e melhor estruturação do Hotel Escola e Comunidade Externa (clientes, hóspedes e instituições que venha a usar os nossos espaços)

Outras partes envolvidas: FAIFCE - contratada como fundação de apoio para viabilizar o projeto

3. ENTREGAS PREVISTAS DE PROJETO

PERÍODO	ATIVIDADE	RESULTADOS ESPERADOS	MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO
---------	-----------	----------------------	------------------------------

FASE I	Abr/2025 a Abr/2026	LARR: SISTEMA DE PROCESSAMENTO DE PAGAMENTOS - Acompanhar a evolução das formas de pagamento para garantir o máximo de opções para atender às necessidades dos hóspedes. Implantação de sistema de pagamento convencional (cartão de crédito, débito, pix, pix parcelado, boleto) e de outras formas de pagamento: transferências bancárias, link de pagamento, Spay: Link de pagamentos da Silbeck, cartões de créditos especiais a exemplo dos Diners Club e Maestros, carteiras digitais, entre outros. LAGOV: Início de atividades dos bolsistas. Inventariação dos enxovais e compra de enxovais para reposição. Compra de materiais higiênicos e de amenities. E nos últimos meses assumindo o custo do serviço de lavanderia. LACORE: Contratação de profissionais de cozinha e admissão de estagiários no setor para retomada de oferta do café da manhã aos hóspedes do Hotel Escola. LABEM: Promoção de capacitações profissionais na área de organização e planejamento de eventos para capacitar discentes. Utilizar mídias para promoção e captação de eventos, com objetivo de aumentar a demanda pelos equipamentos do Hotel Escola.	LARR: Ampliação na adesão de clientes à hospedagem no Hotel Escola, considerando as novas possibilidades de pagamento tendo como resultado o aumento da taxa de ocupação e como consequência direta a maximização do faturamento. LAGOV: Atendimento às demandas de ocupação das uhs e organização dos enxovais e compra de materiais. LACORE: Consolidar contratações para LACORE a fim de ofertar regularmente o café da manhã para o público interno (hóspedes). Refinar o campo de estágio do campus na área de A&B, assim como ofertar atividades para integralização de práticas profissionais, além de fomentar as reservas do hotel. LABEM: Aumentar a captação de eventos para o Hotel Escola, por meio da publicidade em mídias sociais e, por meio do apoio discente, promover a integração de teoria e prática na gestão de eventos.	GERAL: Atendimento ao item 9.1 do Plano de Trabalho LARR: Relatório de hospedagens confirmadas, relatório da receita proveniente da hospedagem e devolutivas por meio dos feedbacks dos hóspedes considerando o relato dos opinários. LAGOV: Relatórios de atividades semanais e planilha de controle de contagem de enxovais. LACORE: Acompanhamento do relatório de reservas e relatório de estágio dos alunos bolsistas. LABEM: Monitoramento do alcance das publicações em mídias sociais com direcionamentos para públicos específicos.
--------	------------------------	---	---	--

FASE II	Abr/2026 a Abr/2027	LARR: ESTRUTURA DE EQUIPAMENTOS E SISTEMA DE APOIO E MATERIAL DE EXPEDIENTE - Aquisição de equipamentos e material de apoio para o funcionamento eficiente e eficaz do LARR. EQUIPAMENTO: aparelho celular e fixo, computador, impressora multifuncional, Sistema de Gerenciamento de Hotel. MATERIAL DE EXPEDIENTE: resmas de papel, canetas, corretivos, grampeador, perfurador, pastas para arquivos diversos, marca texto, etc. LAGOV: Melhoramento na rouparia e de itens de mobiliário como espelhos grandes para as UHs e mesas/cadeiras para as varandas das UHs. LACORE: Contratação de mais postos e melhoria na estrutura. LABEM: Busca por parcerias com órgãos. Difusão tecnológica para produtores públicos estaduais e municipais para promoção de eventos no equipamento. Realizar mapeamento de demanda.	LARR: Garantir o bom funcionamento dos processos de atendimento relacionado ao ciclo do hóspede que consiste no <i>check in</i>, estada e <i>check out</i>. Otimizar o tempo na realização das tarefas do laboratório, proporcionando um clima organizacional condizente com o ambiente que se propõe a qualificar para o mercado de trabalho. LAGOV: Novos enxovais. LACORE: Consolidar mais contratações para o LACORE a fim de ofertar regularmente o café da manhã, na próxima fase, também para o público externo. Refinar o campo de estágio do campus na área de A&B, assim como ofertar atividades para integralização de práticas profissionais, além de potencializar a arrecadação do hotel. LABEM: Fortalecer parcerias com outros órgãos públicos para captação de eventos.	GERAL: Atendimento ao item 9.1 do Plano de Trabalho LARR: Sondagem de satisfação do hóspede e visitantes por meio do uso de opinários e outros instrumentos de levantamento de satisfação em relação aos serviços prestados pelo LARR. Avaliação dos serviços prestados pelos colaboradores considerando além do aspectos técnicos a estrutura ofertada para o desenvolvimento das atividades. LAGOV: Acompanhamento das fichas de check out dos hóspedes. LACORE: Acompanhamento do relatório de reservas, relatório de vendas e relatório de estágio dos alunos bolsistas. LABEM: Por meio de relatórios de atividades e por relatório de atividades e resultados de reunião com equipes técnicas de outros órgãos e entidades públicas.
---------	------------------------	---	---	--

FASE III	Abr/2027 a Abr/2028	LARR: QUADRO DE COLABORADORES - Seleção e contratação de bolsistas, recepção noturna; abertura e trâmite de processos para aquisição de bolsas de auxílio financeiro. O quadro de colaboradores do LARR garante a execução das seguintes atividades: Recepcionista: Recepciona, identifica e orienta hóspedes sobre os serviços de hospedagem, realiza check-in e check-out, cadastro e reservas e presta assessoria aos clientes sobre pontos turísticos e demais dúvidas. LAGOV: Inventariação geral. Seleção de bolsistas. LACORE: , Contratação de mais postos e melhoria na estrutura de forma a ofertar serviços de café da manhã ao público externo. LABEM: Mapeamento das demandas da comunidade local para iniciar uma promoção de eventos próprios, com equipes dedicadas exclusivamente ao fortalecimento da cadeia de produção local. Cursos FIC com temas relacionados às rotas da integração nacional: leite, mel, cordeiro, fruticultura, economia circular e tecnologia da informação e comunicação.	LARR: Garantir as demandas de atendimentos do Laboratório de Recepção e Reservas, no que tange ao atendimento do hóspede desde o <i>check in</i> até o <i>check out</i>, proporcionando uma prestação de serviços em tempo satisfatório, oferecendo ao hóspede um serviço de qualidade independente do fluxo. LAGOV: Melhorar a qualidade dos serviços. LACORE: Melhorar a estrutura do restaurante, a fim de aumentar a arrecadação do hotel e estabelecer benfeitorias à edificação, reforçaria uma atuação mais complexa dos estágios e das práticas profissionais. . LABEM: Suprir a cadeia de produção turística local com eventos que busquem o fortalecimento de iniciativas econômicas e sociais, buscando a integração dos atores econômicos da região.	GERAL: Atendimento ao item 9.1 do Plano de Trabalho LARR: Avaliação contínua dos serviços prestados por esses colaboradores por meio de instrumentais internos de avaliação, com resultados compartilhados e o desenvolvimento e implantação de mecanismos de intervenção visando a qualificação permanente ou a substituição do profissional quando se fizer necessário e, ainda avaliações dos serviços prestados pelos colaboradores a partir da percepção do cliente (hóspede) utilizando-se de fichas de avaliação. LAGOV: Relatórios, ficha de check out de hóspedes. LACORE: Acompanhamento do relatório de reservas e de vendas, relatório de estágio dos alunos bolsistas e <i>feedback</i> das oficinas ofertadas.
----------	------------------------	---	--	--

FASE IV	Abr/2028 a Abr/2029	LARR: PROJETO DE MARKETING - Elaboração de um projeto de propaganda, promoção e marketing, contemplando pacotes especiais para datas comemorativas cívicas e religiosas, pacotes especiais para períodos de baixa estação, considerando a sazonalidade e o comportamento do mercado turístico que interfere diretamente nos meios de hospedagem. Divulgação dos pacotes e serviços nas mídias sociais e nas plataformas de vendas hoteleira a exemplo da decolar.com, expedia, entre outras. Captar eventos corporativos com hospedagem inclusa. LAGOV: Contratação de camareira e Inventariação geral. Seleção de bolsistas. LACORE: Implementação de melhorias ambientais e de cardápio de cafeteria para atendimento diurno. Oferta de oficinas de café para hóspedes/ comunidade. LABEM: Promoção de eventos realizados por iniciativa própria, por meio de recursos próprios, que venham a trabalhar em conjunto com os demais laboratórios, fortalecendo a imagem local da instituição e atraindo mais público para a cidade de Guaramiranga. Disponibilização de uma plataforma virtual com tecnologias e dados de custos de produção com foco nas rotas da integração nacional;	LARR: Aumentar a taxa de ocupação das Unidades Habitacionais (UH,s) e consequentemente elevar a receita mensal e anual do Hotel Escola por meio das hospedagens. Minimizar a sazonalidade, ocupando as UH,s do Hotel Escola com clientes do mercado corporativo. LAGOV: Melhorar a qualidade dos serviços. LACORE: Melhorar a estrutura do restaurante, a fim de garantir a oferta de um menu de cafeteria para atendimento interno e externo. Nesse sentido, além de possivelmente aumentar a arrecadação do hotel e estabelecer benfeitorias à edificação, reforçaria uma atuação mais complexa dos estágios e das práticas profissionais, além de funcionar como espaço singular de integração da comunidade local com a oferta de oficinas voltadas para o serviço de café. LABEM: Suprir a cadeia de produção turística local com eventos que busquem o fortalecimento de iniciativas econômicas e sociais, buscando a integração dos atores econômicos da região.	GERAL: Atendimento ao item 9.1 do Plano de Trabalho LARR: Avaliação contínua dos planos, programas e projetos analisando os resultados das ações executadas, substituindo ou implementando novas ações. LAGOV: Acompanhamento das fichas de check out dos hóspedes. LACORE: Acompanhamento do relatório de reservas e de vendas, relatório de estágio dos alunos bolsistas e <i>feedback</i> das oficinas ofertadas.
---------	------------------------	---	--	--

Fase V	Abr/2029 a Abr/2030	LACORE: Implementação de mais melhorias ambientais e de cardápio de almoço e de jantar para atendimentos vespertino e noturno, respectivamente. Ações da Fase IV para todos os demais laboratórios.	LACORE: Melhorar ainda mais os recursos estruturais do restaurante, a fim de expandir a oferta para incluir menu de almoço e de jantar para atendimento interno e externo nos períodos vespertino e noturno. Nesse sentido, além de possivelmente aumentar a arrecadação do hotel, aumenta o escopo dos estágios e das práticas profissionais, continuando como espaço singular de integração da comunidade local com a oferta de oficinas gastronômicas.	GERAL: Atendimento ao item 9.1 do Plano de Trabalho LACORE: Acompanhamento do relatório de reservas e de vendas, relatório de estágio dos alunos bolsistas e <i>feedback</i> das oficinas ofertadas.
--------	------------------------	---	--	---

4. ORÇAMENTO DO PROJETO

O orçamento previsto para a execução do projeto em 2025, na sua primeira fase, com previsão de um ano, tem por base a arrecadação do Hotel Escola IFCE Guaramiranga nos anos anteriores:

a) 2023 - foi de R\$ 191.000,00, o que dá uma média mensal de R\$ 15.916,00.

b) 2024 - a arrecadação obtida no ano de 2024 foi de R\$ 241.079,50, dando uma média mensal de R\$ 20.090,00.

Os dados acima embasam previsão de saldo para o atendimento de demandas necessárias para serem atendidas na fase I, além do valor da média mensal de arrecadação.

A previsão de ocupação do Hotel Escola, que dispõe de 20 Unidades Habitacionais em 100%, com a tarifa atual de um quarto duplo de R\$ 350,00 e a venda de, no mínimo, duas diárias por fim de semana;

Desta forma, o ano base de 2025, com 52 finais de semana, teríamos a possibilidade de arrecadação de R\$ 672.000,00 como valor máximo. A partir de da ocupação média seja de 60%, o valor arrecadado seria de R\$ 403.200,00, o que já dobraria o valor arrecado em 2023/2024. Porém, além da hospedagem, é possível ter no Hotel Escola a arrecadação com locação de espaços para eventos de distintos tipos: sociais, culturais, corporativos, acadêmicos, etc. Estes, captados com ações desenvolvidas, a partir de um forte serviço de divulgação profissional.

Assim, apresenta-se na tabela abaixo, os custos da fase I, a serem executados a partir de abril de 2025, a previsão de gastos, por laboratório, gerando o total que deverá ser destinado ao funcionamento do referido Hotel, com custos fixos e custos variáveis.

Depois do Ajuste - 5 anos		
Totalização por Etapa	Estimativa Mensal	Estimativa TT da Fase (6 meses)
FASE I		
LACORE	12.588,79	151.065,48
RECEPÇÃO E RESERVAS	1.850,00	22.200,00
GOVERNANÇA	2.500,00	30.000,00
MKT E EVENTOS	3.000,00	36.000,00
APOIO ADM	1.500,00	18.000,00
Subtotal FASE I	21.438,79	257.265,48

5. DURAÇÃO

A duração deste projeto é de 2025 a 2030 ou seja, deverá ultrapassar o PDI 2024-2028.

6. ANÁLISE DE RISCO

1 - MATRIZ DE DISTRIBUIÇÃO DE RISCO CONTRATUAL

O modelo de governança proposto para o Projeto Qualifique envolve a utilização do bem público de forma que seja preservada a sua destinação legal. Para tanto, a Fundação contratada deverá subsidiar a implantação de uma gestão profissional e competitiva do Hotel Escola que promova o uso integral e funcional do Hotel Escola como laboratório de atividades de ensino e extensão os alunos do IFCE Campus Guaramiranga e comunidade externa visando promover impactos positivos na sociedade

A execução de tais atividades, que advém a partir da implantação de melhorias na exploração do bem, através da sua execução, modernização e otimização de recursos para o fim de alcançar melhores resultados, gera impactos sob diferentes aspectos e envolvem riscos para os atores envolvidos direta e indiretamente no projeto como um todo.

A correta identificação e análise dos riscos e impactos gerados por meio da consecução da parceria pretendida, é essencial para a adequada modelagem jurídica e econômica do projeto. A definição do projeto e sua concessão, a partir dos seus instrumentos (Projeto, ETP, TR e Plano de Trabalho, entre outros), a título oneroso, permite a repartição de riscos entre as partes, e também a vinculação à eficiência demonstrada na execução do objeto contratado, permitindo ao Poder Público criar mecanismos de incentivo à eficiência do parceiro privado.

Embora não haja previsão ou imposição legal para que, nesse caso, seja apresentada a matriz de riscos do projeto, julga-se, por oportuno, em razão da relevância do bem e recursos públicos envolvidos, que tal produto seja componente dos estudos que serão observados pelas partes envolvidas, bem como a atual matriz de riscos foi sugestão inclusa no Parecer nº 00006/2025/GABPROC/PFIFCE/PGF/AGU (SEI 7020606).

Nesse sentido, urge que sejam partilhados os riscos entre as partes signatárias, não deixando sob o contratante público todas as intempéries possíveis que um contrato desta natureza pode revelar. Isto significa que o parceiro privado deverá

gerenciar riscos e não apenas repassá-los ao Poder Público, evitando pedidos de compensação financeira de qualquer ordem. Tratando-se de risco sob sua responsabilidade, caberá ao privado arcar, sem comprometimento dos resultados do projeto.

Com base nessas premissas, segue uma matriz de riscos simplificada, onde foram identificados os principais eventos passíveis de alteração da execução do projeto e a sua respectiva alocação e, também, são apresentadas sugestões de mitigação para tais riscos. Em razão da complexidade do objeto, os riscos podem ser classificados de acordo com as diferentes dimensões do Projeto às quais estão associados.

2 - DIVISÕES DA MATRIZ DE RISCO

O contrato pode ter seus riscos divididos em: (1) riscos do projeto; (2) riscos operacionais das etapas do Projeto; (3) riscos financeiros; (4) riscos jurídicos.

1. RISCOS DO PROJETO

Item	Riscos	Definição	Mitigação (Medidas, procedimentos ou mecanismos para minimizar o risco)	Alocação (Público, Privado ou compartilhado)
1.1	Alterações do projeto a pedido do poder público	Mudanças de projeto por solicitação do poder público Ajustes de projeto em função da necessidade de se corrigir custo e cronograma das etapas e/ou adoção de	Revisão das etapas do Plano de Trabalho b) Apresentação e discussão prévia com todos os agentes envolvidos.	Público
1.2	Mudanças do projeto a pedido do ente privado	medidas ou soluções técnicas não previstas no escopo inicial das ações. Tais ajustes não poderão envolver alteração da alíquota cobrada sobre o valor do projeto.	Ajuste/revisão do projeto com apresentação, discussão e aprovação de todos os agentes envolvidos.	Privado

2. RISCOS OPERACIONAIS DAS ETAPAS DO PROJETO

Item	Risco	Definição	Mitigação (Medidas, procedimentos ou mecanismos para minimizar o risco)	Alocação (Público, Privado ou compartilhado)
2.1	Caso Fortuito e Força Maior, incluindo Manifestações Públicas, Greves ou movimentos sindicais/sociais	Eventos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, que retardam o prosseguimento e a conclusão das reformas/serviços.	Suspensão temporária com ajuste do cronograma do Plano e Trabalho ou cancelamento do Projeto	Compartilhado

2.2	Gerenciamento do projeto	Custos associados à má gestão de subcontratados	Privado assume todas as responsabilidades sobre seus contratados a) Apresentação e discussão prévia com todos os agentes envolvidos quanto às especificações dos itens que compõem o Plano de Trabalho;b) Contínua fiscalização do projeto por parte da Administração Pública e exigência do cumprimento do item “a” acima.c) Previsão de penalidades específicas para coibir o problema.	Privado
2.3	Uso/Aquisição de material/equipamento inadequado ou de má qualidade	O uso/aquisição de material/equipamento inadequado ou de má qualidade pode gerar maiores custos ou até mesmo riscos ou defeitos que obriguem a novos custos.	a) Acompanhamento rigoroso do cronograma de intervenções. b) Análise sobre os motivos para o baixo desempenho e confirmação de que não há dependência de ações por parte do Poder Público.	Privado
2.4	Desempenho deficiente do contratado.	Atrasos provocados por ritmo de serviços inferior ao esperado/planejado em cronograma.		Privado
2.5	Danos a bens do Poder Público	Geração de danos a bens de propriedade do Poder Público, por culpa do Contratado ou de funcionários alocados ao Projeto.	Adoção das medidas (jurídicas, administrativas e financeiras) necessárias à preservação do bem público.	Privado
2.6	Rescisão Consensual	Risco de rescisão Contratual por acordo entre as partes	Reembolso pelo contratado do saldo da conta do Projeto (das parcelas dos investimentos/arrecadação não utilizados e encerramento do contrato com a devida prestação de contas referente à conta do projeto.	Compartilhado

3. RISCOS FINACEIROS

Item Risco	Definição	Mitigação(Medidas, procedimentos ou mecanismos para minimizar o risco)	Alocação (Público,Privado ou compartilhado)
------------	-----------	--	---

3.1	Aumento extraordinário dos custos de aquisição ou contratação para a execução do Projeto	Risco de ocorrer um aumento extraordinário nos custos do projeto, em razão de fatores externos ao controle das partes gerando custos extraordinários ou até mesmo inviabilizando a continuidade do projeto.	Ajustes com possível redução de quantitativos e/ou itens previstos no Projeto para adequação ao valor disponível para o Projeto.	Compartilhado
3.2	Risco de variação da taxa de juros	Alteração ordinária das taxas de juros durante a vigência do projeto que venha a comprometer os ganhos do contratado	O risco de alterações ordinárias deve ser alocado ao parceiro privado, uma vez que não haverá majoração da taxa de serviço sobre o projeto	Privado
3.3	Risco de inadimplência do parceiro privado junto às instituições financeiras	Parceiro privado para de honrar os compromissos financeiros junto às instituições financeiras.	Resolução contratual na hipótese de inadimplemento do contratado.	Privado
3.4	Redução das demandas do projeto	Demandas do projeto abaixo do esperado e previsto no Plano de Trabalho, de forma que as receitas do contratado fiquem abaixo do planejado	a) Ajuste do projeto, considerando que a execução do Projeto está vinculada à arrecadação proporcionado pela receita gerada pelo Hotel Escola e seus serviços (hospedagem, eventos, fornecimento de alimentação, uso de auditório, etc.). b) Verificação dos dados geradores de receitas para comprovação de que a deficiência na demanda se deve a fatores externos ou alheios às ações do ente privado, nível de ocupação das áreas disponíveis.	Compartilhado

4. RISCOS JURÍDICOS

Item Risco	Definição	Mitigação (Medidas, procedimentos ou mecanismos para minimizar o risco)	Alocação (Público, Privado ou compartilhado)
------------	-----------	---	--

4.1	Relacionados a Direito do Trabalho	Risco advindo do não cumprimento da legislação trabalhista, prejudicando o exercício das atividades objeto DO Projeto.	Fiscalização fazer cumprir normais contratuais de responsabilização do Contratado	Privado
4.2	Mudança de legislação ou regulamentação	Mudança de legislação ou regulamentação aplicável ao contrato que aumentem os custos da prestação de serviços.	Ajuste financeiro no Plano de Trabalho do Projeto	Público
4.3	Intervenção de órgãos de controle	Ações promovidas por órgãos de controle que possam interromper ou obstaculizar a concessão.	Consulta e submissão do assunto à Procuradoria Jurídica Federal.	Compartilhado

Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

Assinatura do Patrocinador do Projeto

Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

Assinatura do Gerente do Projeto



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Lucia Sousa de Aguiar, Diretor(a) do Campus Avançado Guaramiranga**, em 20/06/2025, às 14:35, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **7553954** e o código CRC **E01DFB57**.