NOTA TÉCNICA Nº 01/2026 – COMPLEMENTAÇÃO DA JUSTIFICATIVA TÉCNICA DO ETP Nº 14/2026 (SUBSÍDIOS À IMPUGNAÇÃO)

Processo Administrativo n.º: 23506.000292.2026-32

Interessado: Comissão de Contratação / Pregoeira

Assunto: Subsídios técnicos referentes à impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico nº 22/2026 – Exigência de experiência mínima de 03 (três) anos (Item 9.6.3.2 do TR nº 18/2026 e Item 6.1.9.4 do ETP nº 14/2026).

1. DO OBJETIVO

A presente Nota Técnica tem por finalidade apresentar a fundamentação técnica individualizada da Equipe de Planejamento da Contratação e da área demandante acerca da manutenção da exigência de comprovação de experiência técnico-operacional mínima de 03 (três) anos para a concessão onerosa de uso de espaço físico destinada à operação do Restaurante Estudantil do Campus Guarabira, em complemento ao Estudo Técnico Preliminar nº 14/2026 e em resposta aos questionamentos suscitados em sede de impugnação ao Edital.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA E ANÁLISE DE RISCOS OPERACIONAIS

A definição do período mínimo de 03 (três) anos, prevista no art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, decorre da avaliação técnica dos riscos específicos inerentes à execução do serviço nas dependências deste Campus, conforme detalhado a seguir:

2.1. **Risco de Descontinuidade e Impacto na Permanência Estudantil** O Restaurante Estudantil do Campus Guarabira é equipamento estratégico da Política de Assistência Estudantil (PNAES), atendendo diariamente cerca de 180 estudantes, majoritariamente em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A interrupção abrupta do serviço — decorrente de falência, abandono contratual ou incapacidade gerencial da concessionária — compromete diretamente a segurança alimentar e a permanência acadêmica dos discentes. Como a realização de um novo procedimento licitatório demanda meses de tramitação, a exigência de 3 (três) anos de experiência atua como filtro preventivo de solidez empresarial, reduzindo a probabilidade de ruptura contratual

2.2. **Vulnerabilidade Econômica Específica da Concessão Onerosa e Sazonalidade Acadêmica** Diferentemente de contratos tradicionais

pagos diretamente pelo orçamento público, o modelo de concessão onerosa transfere à contratada o risco comercial da operação, a gestão de fluxo de caixa, o investimento em equipamentos próprios, a aquisição diária de insumos perecíveis (incluindo o percentual mínimo de 30% da agricultura familiar) e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos industriais cedidos pela Instituição. Além disso, o funcionamento de um restaurante estudantil sofre forte sazonalidade ao longo do ano — com redução drástica ou suspensão de demanda nos períodos de recesso, férias acadêmicas e feriados, sem garantia de faturamento mínimo diário pela Administração (item 5.6.1.2 do Termo de Referência). Empresas recém-constituídas ou sem histórico consolidado de pelo menos três ciclos anuais apresentam elevada fragilidade financeira para suportar essas oscilações de demanda e a variação de preços de gêneros alimentícios sem comprometer a qualidade das refeições ou abandonar o contrato.

2.3. **Complexidade Sanitária do Preparo *In Loco*** A produção integral de 180 refeições diárias dentro da cozinha institucional envolve recebimento, armazenamento sob temperatura controlada, pré-preparo, cocção e distribuição de alimentos perecíveis em escala coletiva. Falhas na execução desses procedimentos expõem a comunidade acadêmica a riscos severos de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). A comprovação de 3 (três) anos de atuação em serviços similares demonstra que a licitante possui rotinas consolidadas de Boas Práticas (RDC nº 216/2004 da ANVISA) e maturidade na gestão de equipe operacional, o que não é aferível apenas por documentos formais de abertura ou registros cadastrais recentes (como alvarás e certidões de conselho de classe).

2.4. **Proporcionalidade e Preservação da Competitividade** Para evitar restrição desproporcional ao mercado local e regional, a equipe técnica estabeleceu no item 6.1.9.4 do ETP nº 14/2026 e no item 9.6.3.2 do TR nº 18/2026 que os 3 (três) anos não precisam ser ininterruptos, admitindo-se o somatório de atestados de períodos descontínuos ou executados de forma sucessiva, bem como a comprovação por meio de qualquer serviço similar de alimentação coletiva — e não exclusivamente em restaurantes universitários. Conforme já registrado no levantamento de mercado do ETP (itens 6.1.15 e 7.5), há número expressivo de empresas aptas a atender plenamente a esse requisito.

3. DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Equipe de Planejamento e área demandante ratificam integralmente a necessidade técnica de manutenção da exigência de experiência mínima de 03 (três) anos constante no item 9.6.3.2 do Termo de Referência nº 18/2026, recomendando o indeferimento do pedido de alteração do Edital e o acolhimento apenas do pedido subsidiário de juntada desta motivação técnica aos autos.

Encaminhe-se à Comissão de Contratação / Pregoeira para subsidiar a decisão formal da impugnação e posterior publicação.

Guarabira/PB, 26 de novembro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MARIA LUCIO DE SOUSA DANTAS
Data: 26/11/2026 16:51:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ana Maria Lúcio de Sousa Dantas
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
PORTARIA 98/2026 - DG/GB/REITORIA/IFPB

Anderson Oliveira de Pontes
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação
PORTARIA 98/2026 - DG/GB/REITORIA/IFPB

gov.br Documento assinado digitalmente
ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES
Data: 27/11/2026 13:10:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br