

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG

Estudo Técnico Preliminar 199/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23355.001197/2025-46

2. Descrição da necessidade

Ausência de controle, registro e garantia de potabilidade da água e segurança dos alimentos.

Considerando o REGULAMENTO SIM/CODAMMA Nº 003 DE 30 DE JUNHO DE 2025, bem como a PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021, a avaliação da qualidade da água e alimentos fornecidos à comunidade do IF Sudeste MG - Campus Barbacena é imprescindível e inadiável, uma vez que a instituição atende diariamente aproximadamente 3 (três) mil pessoas, entre servidores e funcionários terceirizados, estudantes e membros da comunidade externa.

A descrição da solução como um todo tem como objetivos inocuidade de alimentos e água, utilizando-se como mecanismos parciais a realização de análises de alimentos e água para fins de consumo humano, em conformidade com o Manual Análise Alimentos de Origem Animal, MAPA 2022 e/ou as estabelecidas pela International Dairy Federation (IDF), International Organization for Standardization (ISO), Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (SMWW) e/ou outros métodos aceitos pelos órgãos de fiscalização das atividades relacionadas, com coleta de amostra pela contratada, mediante agendamento prévio ou adaptação via rota de coleta, com posterior emissão de laudo com resultados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
BBC/DDI	Welesson Flávio da Silva
BBC/PPP/SPIB-Laticínios	Lindolpho von Berg

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Realização de análises físico-químicas e microbiológicas de água para consumo humano conforme Portaria GM /MS nº 888/2021.

Realização de análises de alimentos conforme parâmetros definidos por:

- Manual de Análise de Alimentos de Origem Animal (MAPA, 2022);
- International Dairy Federation (IDF);
- International Organization for Standardization (ISO);

- **Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (SMWW)**;
- Outros métodos aceitos ou reconhecidos pelos órgãos fiscalizadores competentes.

Os serviços deverão atender, ainda, os seguintes requisitos:

- Coleta de amostras realizada **pela contratada**, com cadeia de custódia formal e documentada;
- Acondicionamento e transporte das amostras de acordo com normas técnicas pertinentes, garantindo integridade e rastreabilidade;
- Emissão de **laudos técnicos**, com resultados e interpretação conforme limites e parâmetros legais;
- Entrega dos laudos dentro dos prazos contratualmente definidos;
- Disponibilidade de atendimento emergencial quando constatada não conformidade sanitária relevante;
- Sistema formal de comunicação, protocolos e relatórios rastreáveis;

Qualificação Técnico-operacional

Acórdão 891/2018-Plenário (Relator José Múcio Monteiro)

A exigência de documentos que comprovem a qualificação técnica e a capacidade econômico-financeira das licitantes, desde que compatíveis com o objeto a ser licitado, não é apenas uma faculdade, mas um dever da Administração, devendo ser essa exigência a mínima capaz de assegurar que a empresa contratada estará apta a fornecer os bens ou serviços pactuados.

A exigência de documentos que comprovem a qualificação técnica do licitante é um dever da administração. Verifica-se, portanto, a necessidade de exigência de Atestado de Capacidade Técnica para o presente objeto.

Sendo assim, para a presente contratação, será adotado a exigência de Atestado de Capacidade Técnica. A licitante deverá, até a data prevista para entrega da proposta, possuir Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, para comprovação de qualificação técnica para a prestação dos serviços relacionados ao objeto da presente contratação. O envio dos atestados deverá ocorrer no momento da convocação de envio dos documentos de habilitação.

Recomenda-se, ainda, exigir, no mínimo:

- **Acreditação ISO/IEC 17025** ou certificação equivalente para os ensaios ofertados, quando aplicável, assegurando métodos padronizados e controles de qualidade internos.
- Registro ou credenciamento ou autorização de funcionamento junto aos órgãos vinculados.

Qualificação Técnico-profissional

Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s): Engenheiro de Alimentos; e/ou Biólogos; e/ou Farmacêuticos; e/ou Químicos. O prestador poderá apresentar outros profissionais habilitados, desde que comprovado que o mesmo está habilitado para fins de responsabilidade técnica.

5. Levantamento de Mercado

Nos termos do inciso I do art. 14 da **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é **facultada** nas hipóteses previstas nos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e no § 7º do art. 90 da **Lei nº 14.133, de 2021**. A presente contratação será realizada mediante **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual o ETP não seria obrigatório.

Todavia, visando assegurar maior robustez técnica, transparência e segurança jurídica ao processo, **optou-se pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar**, ainda que de forma **simplificada**, nos termos do **§ 1º do art. 9º da IN SEGES nº 58/2022**, o qual dispõe que:

“O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, V, VI, VII e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos, apresentar as devidas justificativas.”

Assim, o presente documento contempla os elementos essenciais exigidos pelos incisos **I, V, VI, VII e XIII** do art. 9º, apresentando justificativas para eventual não inclusão dos demais itens, de acordo com a natureza e a complexidade da contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo tem como objetivos inocuidade de alimentos e água, utilizando-se como mecanismos parciais a realização de análises de alimentos e água para fins de consumo humano, em conformidade com o Manual Análise Alimentos de Origem Animal, MAPA 2022 e/ou as estabelecidas pela International Dairy Federation (IDF), International Organization for Standardization (ISO), Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (SMWW) e/ou outros métodos aceitos pelos órgãos de fiscalização das atividades relacionadas, com coleta de amostra pela contratada, mediante agendamento prévio ou adaptação via rota de coleta, com posterior emissão de laudo com resultados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se as seguintes quantidades a serem contratadas.

Item	Cód. CATSER	Descrição	QTD (ANUAL)	Un.
1	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Acidez em Ácido Láctico	2	UN.
2	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Amido	2	UN.
3	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Densidade a 15°C	2	UN.
4	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Extrato Seco Total	2	UN.
5	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Formaldeído	2	UN.
6	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Índice Crioscópico	2	UN.
7	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Caseínomacropeptídeo (CMP)	2	UN.

8	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Lactose Anidra	2	UN.
9	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Matéria Gorda (Gordura)	2	UN.
10	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Peróxido de Hidrogênio	2	UN.
11	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Proteína	2	UN.
12	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Sacarose Qualitativa	2	UN.
13	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Sólidos Não Gordurosos (ESD)	2	UN.
14	19062	Análise de Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	2	UN.
15	19062	Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - (Qualitativo de Antibióticos) Art. 33 da IN 77/2018 - BETA	12	UN.
16	19062	Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - (Qualitativo de Antibióticos) Art. 33 da IN 77/2018 - TETRA	12	UN.
17	19062	Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado - (Qualitativo de Antibióticos) Art. 33 da IN 77/2018 - BETA Lactâmicos	12	UN.
18	19062	Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado (Contagem de Células Somáticas - CCS)	2	UN.
19	19020	Produto Lácteo Cru - Leite Cru Refrigerado (Contagem Bacteriana Total - CBT)	2	UN.
20	19062	Análise de Leites Fermentados - Acidez	4	UN.
21	19062	Análise de Leites Fermentados - Bolores e Leveduras	4	UN.
22	19020	Análise de Leites Fermentados - Contagem de Bactérias Lácticas Totais	4	UN.
23	19062	Análise de Leites Fermentados - Matéria Gorda Láctea	4	UN.
24	19020	Análise de Leites Fermentados - NMP Coliformes a 30 °C	4	UN.

25	19020	Análise de Leites Fermentados - NMP Coliformes a 45 °C	4	UN.
26	19062	Análise de Leites Fermentados - Proteínas Lácteas	4	UN.
27	19062	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Ácido Sórico e/ou sorbato)	2	UN.
28	19020	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Bolores e Leveduras)	2	UN.
29	19020	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Cinzas)	2	UN.
30	19020	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (estafilococos coagulase positiva)	2	UN.
31	19062	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Matéria gorda / Lipídios)	2	UN.
32	19062	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Proteína)	2	UN.
33	19062	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO - Doce de Leite (Umidade)	2	UN.
34	19020	Análise de Produtos Cárneos - E. coli (Unitário)	2	UN.
35	19020	Análise de Produtos Cárneos - Salmonella (Unitário)	2	UN.
36	19020	Análise de Produtos Cárneos - Mesófilos Aeróbios (Unitário)	2	UN.
37	19020	Análise de Produtos Cárneos - Estafilococos Coagulase Positivo (Unitário)	2	UN.
38	19020	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Escherichia coli	12	UN.
39	19020	Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Coliformes 30°C	12	UN.
40	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Alcalinidade Total	12	UN.
41	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Cloretos	12	UN.

42	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Cloro Residual Livre in loco	12	UN.
43	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Cor Aparente	12	UN.
44	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Dureza total	12	UN.
45	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Odor	12	UN.
46	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - pH in loco	12	UN.
47	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Sabor	12	UN.
48	19143	Análise de Potabilidade da Água (PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021) - Turbidez	12	UN.
49	19127	Amostragem e Coleta in loco. (Unitário)	12	UN.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.000,00

Em coleta de orçamentos preliminar, bem como em análise de contratações no sistema Pesquisa de Preços do Portal de Compras do Governo Federal, estima-se que a contratação não supere R\$ 15.000,00 anuais.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação não será parcelada, por não se mostrar viável econômica e tecnicamente. Os serviços supracitados são executados, geralmente, pelos mesmos fornecedores. Durante o presente estudo foram analisados processos de contratação de outros órgãos e entidades e verificou-se que também é adotado o padrão de agrupamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Nos termos do inciso I do art. 14 da **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é **facultada** nas hipóteses previstas nos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e no § 7º do art. 90 da **Lei nº 14.133, de 2021**. A presente contratação será realizada mediante **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual o ETP não seria obrigatório.

Todavia, visando assegurar maior robustez técnica, transparência e segurança jurídica ao processo, **optou-se pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar**, ainda que de forma **simplificada**, nos termos do **§ 1º do art. 9º da IN SEGES nº 58/2022**, o qual dispõe que:

“O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, V, VI, VII e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos, apresentar as devidas justificativas.”

Assim, o presente documento contempla os elementos essenciais exigidos pelos incisos **I, V, VI, VII e XIII** do art. 9º, apresentando justificativas para eventual não inclusão dos demais itens, de acordo com a natureza e a complexidade da contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não há previsão explícita da presente contratação no Plano de Desenvolvimento Institucional 2021 - 2025. No entanto, a perspectiva do cumprimento de ações institucionais previstas no plano, como o planejamento de ofertas de cursos e ações de desenvolvimento do ensino, da pesquisa e extensão, requer a contratação dos serviços previstos no presente estudo.

Há previsão da presente contratação no Plano Anual de Contratações 2025/2026.

- I. ID PCA no PNCP: 10723648000140-0-000002/2025;
- II. Data de publicação no PNCP: 23/04/2024;
- III. ID do item no PCA: 16 a 18;
- IV. Classe/Grupo: 835, 859, 931;
- V. Identificador da Futura Contratação: 158123-134/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a presente prestação de serviços, em associação com os demais estudos e contratações correlatas que compõem a análise setorial, pretende-se alcançar uma maior otimização das atividades de suporte já desempenhadas na Seção de Projetos de Indústria e Beneficiamento, facilitando a ação do Núcleo Acadêmico de Alimentos no alcance da excelência da prestação do serviço público incluindo, mas não se limitando à/ao:

- segurança à comunidade;
- maior rastreabilidade na estrutura de abastecimento de água;
- consolidação do IF Sudeste MG no segmento de tecnologia de alimentos.

13. Providências a serem Adotadas

Nos termos do inciso I do art. 14 da **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é **facultada** nas hipóteses previstas nos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e no § 7º do art. 90 da **Lei nº 14.133, de 2021**. A presente contratação será realizada mediante **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual o ETP não seria obrigatório.

Todavia, visando assegurar maior robustez técnica, transparência e segurança jurídica ao processo, **optou-se pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar**, ainda que de forma **simplificada**, nos termos do **§ 1º do art. 9º da IN SEGES nº 58/2022**, o qual dispõe que:

“O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, V, VI, VII e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos, apresentar as devidas justificativas.”

Assim, o presente documento contempla os elementos essenciais exigidos pelos incisos **I, V, VI, VII e XIII** do art. 9º, apresentando justificativas para eventual não inclusão dos demais itens, de acordo com a natureza e a complexidade da contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Nos termos do inciso I do art. 14 da **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é **facultada** nas hipóteses previstas nos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e no § 7º do art. 90 da **Lei nº 14.133, de 2021**. A presente contratação será realizada mediante **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual o ETP não seria obrigatório.

Todavia, visando assegurar maior robustez técnica, transparência e segurança jurídica ao processo, **optou-se pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar**, ainda que de forma **simplificada**, nos termos do **§ 1º do art. 9º da IN SEGES nº 58/2022**, o qual dispõe que:

“O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, V, VI, VII e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos, apresentar as devidas justificativas.”

Assim, o presente documento contempla os elementos essenciais exigidos pelos incisos **I, V, VI, VII e XIII** do art. 9º, apresentando justificativas para eventual não inclusão dos demais itens, de acordo com a natureza e a complexidade da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Considera-se a contratação viável, salvo elementos não contemplados nos estudos que possam ter escapado à equipe, em virtude de fatores limitantes, como limitação técnica e tempo de realização.

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](#).

Despacho: Declaro a presente contratação viável com ressalvas, salvo elementos não contemplados nos estudos que possam ter escapado à equipe, em virtude de fatores limitantes, como limitação técnica e tempo.

LINDOLPHO VON BERG

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/11/2025 às 16:27:31.

Despacho: Declaro a presente contratação viável com ressalvas, salvo elementos não contemplados nos estudos que possam ter escapado à equipe, em virtude de fatores limitantes, como limitação técnica e tempo.

WELESSON FLAVIO DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/11/2025 às 16:39:57.