



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Juína

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022

Juína-MT, 2 de julho de 2025

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: 23195.000448.2025-55

Demandante: Campus Juína - Setor Restaurante

Responsável: Mendalli Froelich

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae para o IFMT - Campus Juína.

Fundamentação Legal: Lei 11.947 de 2009

Classificação do objeto: Compras

Modalidade: Dispensa - Chamada Pública

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Trata-se de estudo técnico preliminar para Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE com base na Lei nº 11.947 de 2009 e a Resolução FNDE nº 26 de 2013 (atualizada pela Resolução FNDE nº 04 de 2015).

2.2. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso tendo por finalidade o perfeito cumprimento de suas funções institucionais, devendo prover os meios que possibilitem a execução de suas metas relacionadas à política educacional do Governo Federal, buscando seguir as recomendações da Lei n. 11.346/2006 e a Portaria Interministerial n. 1.010, de 08/05/2006 do Ministério da Saúde, na qual institui diretrizes para a promoção da alimentação saudável.

2.3. Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e o poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

2.4. Para tal é necessário o fornecimento de refeições aos discentes. A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Na missão educativa e social da escola oferecer uma refeição adequada em termos qualitativos e quantitativos, contribui para melhorar o desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. Conforme cartilha apresentada pelo FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – que trata especificamente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de demais orientações, o Estado tem a obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola.

2.5. Ao longo dos anos, o PNAE se consolidou, também, como um importante programa de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) . Nesse momento excepcional, de calamidade pública e emergência de saúde pública, o PNAE deve continuar a promover a SAN e uma das possibilidades é por meio fornecimento de alimentos adquiridos ou

que vierem a ser adquiridos pela Instituição.

2.6. A aquisição dos gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de fornecimento de refeições aos discentes do IFMT/Campus Juína, principalmente aos estudantes alojados, com destaque para o fato de a instituição localizar-se na zona rural. Assim, é necessária a execução eficiente das atividades do restaurante, como condição para o desenvolvimento do trabalho pedagógico.

2.7. A aquisição de alimentos proveniente da agricultura familiar é essencial para garantir a continuidade do serviço de alimentação oferecido aos estudantes no campus Juína. O restaurante estudantil do IFMT campus Juína atende diariamente os alunos do ensino médio integral, oferecendo 3 refeições diárias, os alunos residentes no campus, com 6 refeições diárias, e os alunos do ensino superior integral, que realizam o almoço no restaurante.

2.8. Além disso, conforme a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é obrigação das instituições federais de ensino assegurar a alimentação escolar aos estudantes matriculados no ensino básico. Essa mesma resolução estabelece que, no mínimo, 30% dos recursos destinados ao PNAE sejam obrigatoriamente utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

2.9. A aquisição dos alimentos da agricultura familiar visa garantir o fornecimento adequado e contínuo de refeições para os alunos atendidos pelo restaurante estudantil do IFMT *Campus* Juína. O restaurante estudantil oferece 3 refeições diárias aos alunos do ensino médio integral, 6 refeições diárias aos alunos residentes no campus, e o almoço para os alunos do ensino superior integral. A aquisição visa suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para o bem-estar e o desempenho acadêmico.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A participação na Chamada Pública destina-se a fornecedores da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nos termos do Art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013. Para habilitação das propostas, serão exigidos os seguintes documentos, conforme a categoria do fornecedor:

3.1.1. Fornecedores Individuais, detentores de CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), não organizados em grupo:

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – O extrato do CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, com assinatura do agricultor participante (Anexo IV);

IV – A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no Projeto de Venda.

3.1.2. Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF, organizados em grupo:

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – O extrato do CAF de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda.

3.1.3. Grupos Formais, detentores de CAF Jurídico:

I – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – O extrato do CAF Jurídico para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

III – A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – As cópias do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no Projeto de Venda; e

VII – A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

3.2. As unidades de medida para hortaliças folhosas como couve, agrião, alface, almeirão e rúcula deverão ser expressas em quilogramas (kg), em substituição à unidade "maço". Esta alteração visa minimizar as distorções provocadas pela sazonalidade, uma vez que o tamanho dos maços varia significativamente ao longo do ano, dificultando tanto o orçamento pelos produtores quanto o planejamento do cardápio pelo setor de alimentação escolar.

3.3. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

3.3.1. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

3.3.2. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescos;
- b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade;
- c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato;
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência;
- e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos;
- g) estejam livres de resíduos de fertilizantes.

3.4. Todos os produtos deverão atender à legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal), tanto para alimentos de origem animal quanto vegetal.

3.5. A convocação do fornecedor pelo Campus Juína poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

3.6. Os produtos entregues deverão apresentar as características contidas na descrição dos itens, devendo a contratada cumprir os seguintes procedimentos:

3.6.1. O fornecimento será efetuado de forma fracionada, conforme a necessidade do Campus, seguindo-se o sistema de entrega em 3 (três) dias durante a semana, com prazo de entrega não superior a 2 (dois) dias, contados a partir da retirada da nota de empenho.

3.6.2. A quantidade mínima para emissão de nota de empenho será de 1 (uma) unidade, ficando o fornecedor obrigado a fornecer e entregar essa quantidade.

3.6.3. O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

3.7. Os itens deverão ser entregues no restaurante do IFMT Campus Juína, com endereço na Rua dos Falções, Setor Chácara, Juína/MT, CEP 78.320-000, no horário das 07:00 hrs às 16:00 hrs.

4 LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Não se aplica levantamento de mercado, uma vez que esta contratação trata-se de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 26/2013 (atualizada pela Resolução nº 04/2015). A legislação prevê, de forma clara, que ao menos 30% dos recursos repassados pelo FNDE devem ser utilizados na compra direta de produtos da agricultura familiar, dispensando-se o processo licitatório convencional.

4.2. Apesar da dispensa de licitação, foi realizado um levantamento técnico preliminar visando confirmar a viabilidade da contratação e a existência de agricultores e empreendedores familiares rurais aptos a fornecer os gêneros alimentícios demandados. Para isso, foram consideradas as seguintes fontes de informação:

Relatórios de chamadas públicas anteriores realizadas pelo IFMT – Campus Juína e por outras unidades do IFMT;

Contato informal com produtores da região que já participam do PNAE e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);

Consulta à base de dados da Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (EMPAER), quanto à produção regional;

Observações quanto à produção sazonal e à oferta local de hortaliças, frutas, grãos e produtos beneficiados.

4.3. O levantamento confirma que há oferta suficiente de produtos da agricultura familiar no município de Juína e região, o que garante a viabilidade da execução do programa com base nos seguintes pontos:

- Cadastro da Agricultura Familiar (CAF);
- Diversidade e disponibilidade dos itens alimentícios constantes no cardápio escolar;
- Capacidade de fornecimento contínuo e fracionado, conforme necessidade do campus.

4.4. Dessa forma, não há alternativas comerciais a serem consideradas, pois a legislação específica impõe a obrigatoriedade de contratação direta da agricultura familiar, priorizando o desenvolvimento local e o fortalecimento da economia rural, sem concorrência entre diferentes tipos de fornecedores.

5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFMT – Campus Juína.

5.2. A solução proposta está fundamentada na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 6/2020, que dispõem sobre a execução do PNAE e estabelecem diretrizes para a compra de alimentos diretamente da agricultura familiar. As normas garantem a dispensa de licitação, desde que observados os princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, bem como os critérios de compatibilidade com os preços de mercado e a qualidade dos produtos.

5.3. De acordo com o Art. 23 da Resolução FNDE nº 6/2020, as aquisições devem atender ao cardápio elaborado por nutricionista, respeitando a sazonalidade, a cultura alimentar local e a oferta regional de produtos, com prioridade para alimentos orgânicos e agroecológicos, sempre que possível.

5.4. A compra será realizada por meio de Chamada Pública, conforme o Art. 24 da mesma Resolução, que prevê a dispensa de licitação para compras da agricultura familiar, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, e observando os Arts. 29 a 49 da Resolução FNDE nº 6/2020.

5.5. O Art. 30 da Resolução FNDE nº 6/2020 estabelece que, embora dispensável o procedimento licitatório, os preços propostos devem ser compatíveis com os praticados no mercado local, assegurando o controle de qualidade dos produtos conforme exigido pelas normas sanitárias vigentes.

5.6. A publicação da Chamada Pública ocorrerá em sítio eletrônico oficial, em mural de amplo acesso público e por meio da divulgação junto às organizações locais de agricultores familiares e entidades de assistência técnica e extensão rural, conforme o Art. 32 da Resolução FNDE nº 6/2020. Se necessário, também serão utilizados jornais regionais e rádios locais. O edital permanecerá aberto por no mínimo 20 dias corridos.

5.7. A habilitação dos fornecedores seguirá o disposto no Art. 36 da Resolução FNDE nº 6/2020, considerando a documentação exigida para fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais (associações/cooperativas), conforme detalhado no item 3 deste ETP.

5.8. Os valores máximos de contratação deverão respeitar o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, que atualmente é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano, por fornecedor e por entidade executora, conforme estabelecido na Resolução FNDE nº 21/2021.

5.9. A aquisição visa não apenas garantir alimentação escolar de qualidade aos estudantes, mas também fomentar o desenvolvimento da economia local e regional, gerando renda e fortalecendo os sistemas produtivos da agricultura familiar, em consonância com os princípios da política pública do PNAE.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. As quantidades estimadas para a aquisição de gêneros alimentícios destinam-se a atender à demanda do

Restaurante Estudantil do IFMT – Campus Juína, conforme detalhado no Documento de Formalização da Demanda.

6.2. As estimativas de quantidade foram baseadas na análise da demanda de 2024, levando em consideração o consumo real de alimentos durante o ano anterior, o que assegura uma previsão mais precisa e alinhada com as necessidades diárias do restaurante.

6.3. O Restaurante Estudantil oferece, em média, entre 800 a 900 refeições diárias, distribuídas em diferentes refeições e atendendo a estudantes (residentes e não residentes), servidores e terceirizados. A distribuição das refeições é feita da seguinte forma:

6.3.1. Café da manhã: Exclusivo para estudantes e servidores que residem no campus.

6.3.2. Ceia: Exclusiva para estudantes residentes no campus.

6.3.3. Merenda Escolar (colação e merenda): Ofertada nos dias letivos exclusivamente aos alunos matriculados no ensino médio, tanto residentes quanto não residentes.

6.3.4. Almoço e Jantar: Servidos diariamente aos alunos residentes no campus. Para os demais alunos do ensino médio matriculados, servidores e prestadores de serviços terceirizados contínuos, as refeições são oferecidas de segunda a sexta-feira. O fornecimento também pode ser estendido aos finais de semana em casos de atividades de trabalho ou eventos institucionais que envolvam servidores ou alunos.

6.4. A metodologia utilizada para estimar as quantidades a serem contratadas baseia-se no consumo registrado durante o ano de 2024. Este ano serve como referência para calcular as quantidades médias de cada item alimentar, garantindo que as necessidades de todos os setores sejam atendidas sem excessos.

6.5. Para determinar as quantidades totais de itens a serem adquiridos, somam-se as quantidades empenhadas e utilizadas de todos os empenhos de itens semelhantes durante o ano anterior, o que permite obter a quantidade média anual de cada produto. Essa média é então utilizada para planejar a demanda para o ano seguinte.

6.6. A demanda é calculada para um período de 12 meses, porém com uma margem adicional para garantir que a chamada pública contemple um estoque adequado até que o novo processo licitatório seja homologado e o fornecimento seja renovado.

6.7. Essa metodologia de previsão permite um planejamento eficaz das aquisições, evitando tanto a escassez de alimentos quanto o excesso de estoque. Dessa forma, assegura-se que as necessidades do restaurante estudantil sejam atendidas de forma contínua e sustentável ao longo do ano letivo.

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 98.864,90 (noventa e oito mil, oitocentos e sessenta e quatro reais e noventa centavos).

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A aquisição será parcelada por itens, considerando a natureza diversa dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como a variação de fornecedores disponíveis para cada tipo de produto.

8.2. O parcelamento permite maior eficiência na contratação, possibilitando que diferentes agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, grupos informais e cooperativas participem da chamada pública, mesmo que não produzam todos os itens listados.

8.3. Essa forma de aquisição está de acordo com os princípios da economicidade, competitividade, legalidade e vantajosidade para a Administração Pública, conforme orientações do Tribunal de Contas da União (TCU), além de atender aos objetivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE nº 6/2020, que visam fomentar a produção local e regional da agricultura familiar.

8.4. O parcelamento também facilita a logística de entrega e armazenamento dos produtos, respeitando a sazonalidade, a perecibilidade e a capacidade de produção dos fornecedores, otimizando o abastecimento contínuo do Restaurante Estudantil.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1 Não há contratações correlatas ou interdependentes previstas para a execução deste objeto, considerando

que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar atende de forma autônoma às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do IFMT – Campus Juína.

10 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP:10784782000150-0-000004/2025

Data de publicação no PNCP: 29/04/2025

Id do item no PCA: 48' ; 375

Classe/Grupo: 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES; 8910 - OVOS E LATICÍNIOS

Identificador da Futura Contratação: 158493-103/2025; 158493-1/2025

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A aquisição dos gêneros alimentícios por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa, primordialmente, garantir a oferta de alimentação saudável e adequada aos alunos, com refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

11.2. Além disso, busca-se contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, promovendo benefícios diretos à saúde, ao bem-estar e à qualidade de vida, fatores essenciais para o desempenho escolar e aprendizado.

11.3. A alimentação de qualidade fornecida aos estudantes também tem impacto significativo no rendimento escolar, proporcionando as condições adequadas para a concentração e o desenvolvimento de habilidades cognitivas, sociais e emocionais, essenciais para o sucesso educacional.

12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

12.1. A Administração compromete-se a seguir rigorosamente todas as normas e procedimentos de higienização e sanitização recomendados pelo Ministério da Saúde, garantindo a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

12.2. Deverá assegurar o cumprimento das exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações federais, estaduais e municipais vigentes relativas à manipulação, transporte, armazenamento e comercialização dos alimentos.

12.3. A Administração realizará o acompanhamento e fiscalização contínua do fornecimento, verificando o atendimento aos prazos de entrega, especificações técnicas, qualidade e quantidade dos produtos entregues, bem como a conformidade com o Projeto de Venda aprovado.

12.4. Será responsável por comunicar e registrar quaisquer irregularidades, adotando as medidas corretivas cabíveis, inclusive a aplicação de penalidades previstas no contrato, visando preservar o interesse público e a segurança alimentar dos beneficiários.

12.5. A equipe administrativa deverá manter comunicação constante com os fornecedores, facilitando o esclarecimento de dúvidas, ajustes e soluções rápidas para possíveis contingências durante a execução do contrato.

12.6. A Administração garantirá o treinamento e a capacitação dos responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, de modo a assegurar a manutenção das condições adequadas dos produtos até sua utilização.

12.7. A Administração deverá promover a transparência e a divulgação das informações relativas ao processo de aquisição, em conformidade com os princípios da legalidade, publicidade e eficiência, assegurando o acompanhamento pelos órgãos de controle e a sociedade.

13 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Não se vislumbram impactos ambientais negativos decorrentes desta contratação, uma vez que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar tem caráter local e regional, contribuindo para a sustentabilidade econômica e social das comunidades envolvidas.

13.2. A aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, sempre que possível, favorece práticas agrícolas sustentáveis que respeitam o meio ambiente, evitando o uso excessivo de agrotóxicos e promovendo o manejo responsável dos recursos naturais.

13.3. Além disso, ao priorizar a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a contratação diminui o impacto ambiental associado ao transporte de grandes volumes de produtos, uma vez que as compras são feitas com fornecedores locais ou regionais, reduzindo assim as emissões de gases de efeito estufa relacionadas ao deslocamento de mercadorias de longas distâncias.

13.4. A Administração também deverá acompanhar a gestão adequada dos resíduos gerados durante o fornecimento dos alimentos, promovendo a separação e destinação correta dos mesmos, minimizando possíveis impactos ambientais na operação do Restaurante Estudantil.

13.5. Eventuais impactos positivos podem ser observados no fortalecimento da cadeia produtiva local e no incentivo a práticas agrícolas sustentáveis, que, ao longo do tempo, contribuem para a preservação ambiental e o desenvolvimento social da região.

14 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

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

15 RESPONSÁVEIS

Mendalli Froelich

Demandante/ Fiscal Técnico Substituto
Matrícula 1026119

Marcelo Jose Zanovello

Fiscal Técnico / Representante da Área Técnica
Matrícula 1710304

Aline Oliveira Missio

Integrante do setor de compras e licitações
Matrícula 3086341

Alexssandro Moreira Tavares

Integrante do setor de contratos
Matrícula 2424444

DESPACHO DE AUTORIZAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Aprovo a continuidade do processo para a presente contratação, conforme manifestação favorável da equipe de planejamento.

Lourismar Martins Araújo

Ordenador de Despesas
Diretor-Geral do IFMT - Campus Juína
Portaria IFMT nº 1.687, de 22/04/2025

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Oliveira Missio**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 02/07/2025 07:42:26.
- **Mendalli Froelich**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 02/07/2025 09:24:45.
- **Marcelo Jose Zanovello**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 02/07/2025 09:25:48.
- **Alexssandro Moreira Tavares**, ADMINISTRADOR, em 02/07/2025 09:28:10.
- **Lourismar Martins Araujo**, Diretor Geral do Campus Juína - CD2 - JNA-DG, em 02/07/2025 09:50:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/06/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 866595

Código de Autenticação: 86ba942e2b

