



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Campo Novo do Parecis

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

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

Campo Novo do Parecis-MT, 6 de janeiro de 2026

### 1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: 23192.001049.2025-31

**Demandantes:** Coordenação de Alimentação Escolar, Coordenação de Produção e Laboratório de Alimentos (Departamento de Ensino)

**Responsáveis pela demanda:** Deborah Milani Pavão (matrícula SIAPE nº 3303036), Oleriana Santos de Sousa (matrícula SIAPE nº 1298486) e Dayana Luiza Schwerz (matrícula SIAPE nº 2309346)

**Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, materiais descartáveis, utensílios e gás para atender a demanda do Restaurante Estudantil, da Coord. de Produção e do Laboratório de Alimentos do IFMT – Campus Campo Novo do Parecis.

**Fundamentação Legal:** Lei 14.133/21

**Classificação do objeto:** Compras

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

### 2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**Motivação da aquisição/contratação:**

**Restaurante:** O restaurante tem por objetivo a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e de qualidade higiênico-sanitária, além de satisfazer os usuários com o serviço ofertado. A necessidade da contratação surge em função de que a aquisição de tais gêneros é indispensável para o funcionamento das atividades do setor.

**Laboratório de Alimentos:** a aquisição destes produtos irá suprir as necessidades constantes de gêneros alimentícios e de higiene nas dependências dos laboratórios de alimentos (Laboratório de Análise de Alimentos e Laboratório de Processamento de Alimentos), proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades práticas de ensino e a aprendizagem para os cursos profissionalizantes ofertados pelo campus.

**Objetivos da aquisição/contratação:** Alguns dos itens nesse processo irá suprir necessidades específicas na Coordenação de Produção, tais como: aquisição de insumos para utilização em aulas práticas, bem como para higiene de alguns ambientes e armazenamento de itens/produtos, possibilitando a realização de atividades práticas de ensino, pesquisa ou extensão relacionadas a Coordenação de Produção.

### 3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Os requisitos da contratação obedecerão às regras estipuladas neste estudo técnico preliminar e no Termo de Referência.

**Os requisitos da contratação abrangem ainda:**

- A contratada deverá entregar os produtos, conforme solicitação da Contratante de acordo com as

especificações e prazos estipulados no certame e no endereço especificado no instrumento convocatório;

- A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.
- Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

#### **Padrões Mínimos de Qualidade e Desempenho**

Os gêneros alimentícios fornecidos devem atender às seguintes exigências:

- **Normas Sanitárias:** Todos os produtos deverão cumprir os requisitos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e de legislações locais aplicáveis.
- **Validade e Conservação:** Os itens entregues deverão ter, no mínimo, 75% do prazo de validade restante e estar acondicionados de forma adequada para preservar suas características físicas, químicas e organolépticas.
- **Certificações de Qualidade:** Produtos de origem animal (carnes, leite e derivados) deverão ser certificados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou por órgãos equivalentes nos âmbitos estadual ou municipais.

#### **Especificações dos Produtos**

Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações detalhadas no edital, incluindo, mas não se limitando a:

- **Grãos e Cereais:** Arroz, feijão, farinhas e outros itens devem ser de primeira qualidade e isentos de impurezas.
- **Frutas, Verduras e Legumes:** Produtos frescos, de primeira qualidade, respeitando sazonalidades e condições de transporte e armazenamento.
- **Carnes e Aves:** Cortes específicos conforme solicitado, livres de ossos e cartilagens (quando aplicável), acondicionados e entregues em temperatura controlada, de acordo com as normas da ANVISA.
- **Laticínios:** derivados do leite deverão ser entregues refrigerados, em embalagens integrais e dentro do prazo de validade especificado.

#### **CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

O objeto classifica-se como bem comum e a seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, sob o critério de julgamento **menor preço por grupo**.

A adoção de grupos será implementada visto que o Campus está situado município de Campo Novo do Parecis, interior do estado do Mato Grosso. Por análise feita nas últimas licitações constatou-se que a maioria dos fornecedores desses itens são de outras localidades, e devido a entrega parcelada em poucas quantidades, inviabiliza o envio de apenas algumas unidades, forçando os fornecedores a elevarem os valores de seus produtos a fim de conseguirem cobrirem os custos de entrega. Visto isso, foram criados grupos para os produtos que tenham semelhança entre si, gerando assim uma economia de escala e proporcionando que mais fornecedores tenham interesse em participar do certame. Além disso, ao considerar a viabilidade do gerenciamento e fiscalização, a aquisição por grupo torna-se mais vantajosa.

A opção pelo pregão eletrônico por grupos para a aquisição de gêneros alimentícios apresenta uma série de vantagens que justificam sua adoção como estratégia preferencial. Abaixo estão os argumentos que reforçam essa escolha:

##### **1. Economia de Escala:**

Agrupar itens alimentícios em grandes volumes proporciona condições comerciais mais favoráveis. Os fornecedores conseguem oferecer preços mais competitivos devido à redução nos custos logísticos e operacionais ao atender pedidos maiores e mais integrados.

**2. Maior Interesse no Lote:**

Lotes maiores e diversificados tendem a atrair um número maior de fornecedores interessados, especialmente aqueles com maior capacidade operacional. Isso aumenta a competitividade entre os participantes do pregão e eleva as chances de obter propostas mais vantajosas em termos de preço e condições de fornecimento.

**3. Facilidade para Carnes e Perecíveis:**

Produtos mais sensíveis, como carnes e outros perecíveis, demandam uma logística específica e rigorosos padrões de qualidade. A centralização da compra em lotes por grupo permite negociar com fornecedores especializados, garantindo maior segurança e padronização na entrega, além de facilitar a fiscalização e o cumprimento dos requisitos técnicos.

**4. Otimização da Gestão Contratual:**

A concentração de compras por grupos reduz o número de contratos administrativos, facilitando o controle, o acompanhamento e a execução dos mesmos. Isso permite que a administração pública gerencie de forma mais eficiente os fornecedores e os processos logísticos, reduzindo custos administrativos e riscos de descumprimento contratual.

**5. Padronização de Fornecimento:**

A aquisição por grupos promove maior uniformidade na qualidade dos produtos adquiridos, especialmente para itens que serão destinados a diferentes unidades de consumo, como escolas, hospitais ou outros órgãos públicos. A padronização também facilita o controle e a avaliação dos itens recebidos.

**6. Agilidade no Processo Licitatório:**

O pregão eletrônico permite uma tramitação mais célere em comparação a outras modalidades licitatórias, assegurando o abastecimento contínuo e evitando problemas de desabastecimento em itens essenciais.

**7. Redução do Risco de Fracasso da Licitação:**

A formação de grupos torna os lotes mais robustos e abrangentes, diminuindo o risco de ausência de propostas em itens individuais. Isso assegura maior eficácia no processo licitatório e evita atrasos na aquisição de produtos essenciais.

**SUBCONTRATAÇÃO**

Não será permitido.

**GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

Não será exigida.

**VISTORIA**

Não será exigido.

**MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- O programa de entrega acontecerá em parcelas conforme necessidade do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis, mediante emissão de Ordem de fornecimento, que será enviada à Contratada por correspondência eletrônica, sendo obrigatória a confirmação de recebimento pela licitante vencedora.
- O fornecedor deverá entregar os produtos solicitados via Ordem de Fornecimento na data de entrega prevista no documento;
- A ordem de fornecimento será enviada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas à data de entrega dos produtos.
- O fornecimento dos produtos, objeto desta contratação, deverá obedecer às necessidade de consumo do Contratante, porquanto deverão ser fornecidos pela Contratada à medida que forem sendo requeridos pelo Contratante.
- O requerimento de fornecimento será efetuado conforme disponibilidade de armazenamento nas dependências do restaurante/campus, podendo ser semanalmente, quinzenalmente ou até mesmo mensalmente. O setor requisitante informará as quantidades necessárias e a previsão de tempo de entrega das compras parceladas com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas à data de entrega dos produtos.
- A entrega dos produtos deverá estar acompanhada da Nota Fiscal com indicação do número da nota de

empenho e prego/ processo correspondente e no recebimento dos mesmos será observado pelo IFMT - Campus Campo Novo do Parecis se os produtos entregues estão de acordo com as especificações do produto contidos no Termo de Referência. A entrega fora das especificações indicadas implicará na recusa por parte do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis, que os colocará à disposição do fornecedor para substituição.

- Os produtos recebidos pelo IFMT - Campus Campo Novo do Parecis ficam sujeitos a reparação ou substituição, pelo fornecedor, desde que comprovada a existência de má qualidade, cuja verificação só se tenha tornado possível no decorrer de sua utilização.
- O prazo de substituição de produtos, seja por má qualidade ou divergência de especificações elencadas no Termo de Referência é de 72 (setenta e duas) horas a contar do pedido de substituição.
- No momento da entrega dos produtos, o responsável pelo recebimento deverá verificar a sua conformidade quanto às quantidades e qualidades descritas no objeto do Termo de Referência e Ordem de Fornecimento.
- Não serão aceitos produtos cujo acondicionamento apresente sinais de violação. Os produtos deverão estar embalados em suas respectivas embalagens originais e não poderão apresentar avaria ou adulteração.
- Produtos com menos de 30 dias para o vencimento não serão aceitos, com exceção do pão hot dog, que deverá ser entregue com no mínimo 7 dias do prazo de validade.
- As carnes bovinas, suínas, de aves e pescados deverão ser entregues congeladas, em temperatura inferior a 4 graus centígrados, acondicionados em embalagens atóxicas, transparentes e íntegras, hermeticamente fechadas.
- A rotulagem deve conter, entre outros itens obrigatórios pela legislação, o prazo de validade correto e a descrição rigorosa do corte de carne embalado.
- As carnes deverão ser acondicionadas para transporte em caixas de material atóxico, resistente, de fácil higienização e desinfecção, utilizada unicamente para o transporte desses produtos.
- Os produtos devem ser transportados em veículo e em condições que garantam a sua qualidade.
- A entrega e descarga dos produtos deverão ocorrer por pessoal capacitado, com condições de higiene pessoal e adequação de vestuário (uniforme) satisfatórios.
- As operações de carga e descarga não deverão danificar os produtos.
- Os produtos deverão estar adequadamente acondicionados em suas embalagens originais em condições corretas e adequadas, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- Na identificação dos produtos deverão constar informações como: nome do produto, composição do produto, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação do produto e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização, bem como outras informações obrigatórias pelas legislações de rotulagem de alimentos.
- No momento do recebimento das mercadorias serão exigidos produtos com procedência idônea e com rotulagem segundo padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- A conferência de peso, quantidade, qualidade, validade, embalagens e temperatura de entrega será realizada junto ao entregador, que deverá aguardar esta conferência até sua finalização. A qualidade das carnes será conferida quanto à cor, textura, odor e aparência geral que deverão ser características do produto e estar de acordo com a descrição deste termo.
- Em casos onde o fornecedor terceiriza a entrega por meio de transportadora, os produtos serão recebidos e conferidos posteriormente. Caso haja necessidade de substituição de produtos o fornecedor será comunicado por e-mail, com registros fotográficos dos produtos em desacordo, quando o registro for possível.
- Não serão recebidos gêneros alimentícios com embalagens de material reciclado (saco colorido) ou reaproveitado.
- Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta de licitante adjudicada.
- Durante a vigência do contrato os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a proposta (marca, tamanho da embalagem, etc.) apresentada pela empresa e aprovada no momento do prego. Não poderão ser substituídos por outras marcas, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante, exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material.
- A quantidade constante no item 1.1 é meramente estimativa, podendo variar durante a execução do Contrato/Ata de registro de preços, não cabendo à licitante vencedora do certame quaisquer direitos caso não seja atingido durante o prazo da vigência do Contrato/Ata de registro de preços.
- Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: IFMT Campus Campo Novo do Parecis - Rodovia MT

#### LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

IFMT Campus Campo Novo do Parecis - Rodovia MT 235, km 12, Zona Rural - CEP: 78360-000

### 4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 20 da Lei 14133 e do Decreto nº 10.818/2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

#### Solução 1 - Aquisição de gênero para produção das refeições com equipe terceirizada

**Ponto positivo:** A aquisição dos gêneros alimentícios (insumos), para preparação das refeições com equipe terceirizada é o modelo atualmente utilizado e amplamente executado em diversas instituições. Tal modelo permite maior controle do preparo das refeições, visando a qualidade do que se é fornecido. Fornecimento de refeições de qualidade de forma gratuita aos discentes do ensino médio e a baixo custo para os discentes do ensino superior.

**Pontos negativos:** Maior custo administrativo devido a aquisição dos gêneros e contratação de serviços terceirizados.

#### Solução 2 - Contratação de serviços fornecimento de refeições (concessão do restaurante)

**Ponto positivo:** Redução de custos administrativos.

**Ponto negativo:** Alto preço das refeições. Menor domínio sobre o que se é fornecido e como é fornecido. Possibilidade de quebra dos serviços por não cumprimento do contrato. Possibilidade de queda na qualidade das refeições.

#### Solução 2 - Aquisição de marmitas

**Pontos positivos:** Simplificação do processo de fornecimento.

**Pontos negativos:** Alto preço das refeições. Dificuldades logísticas devido a localização do Campus. Risco de contaminação das refeições no processo de transporte. Menor domínio sobre o que se é fornecido e como é fornecido. Possibilidade de quebra dos serviços por não cumprimento do contrato.

#### Solução mais viável identificada

**Solução 1 - Aquisição de gêneros alimentícios para a produção das refeições com equipe terceirizada** é a solução mais viável, tendo em vista as necessidades da instituição.

### 5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Adquirir produtos necessários e indispensáveis para garantir o funcionamento do restaurante estudantil do Campus e o fornecimento regular de refeições de qualidade para discentes, servidores e prestadores de serviços do IFMT Campus Campo Novo do Parecis.

### 6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

**Restaurante:** a quantidade a ser contratada foi definida com base no controle de quantidade de usuários atendidos pelo restaurante, número de dias letivos e média de consumo por pessoa. Realizou-se um comparativo do quantitativo estimado para ser contratado no ano de 2025 com o quantitativo de itens empenhados, adicionando-se um quantitativo além como margem de segurança.

**Laboratório de alimentos:** A quantidade a ser contratada foi definida com base no levantamento detalhado das demandas realizado pelo corpo docente, visando atender integralmente ao planejamento das aulas práticas previstas para o próximo ano letivo.

**Coordenação de produção:** A quantidade a ser contratada partiu da necessidade de melhorar as estruturas já em uso do setor. Assim, haverá ambientes, objetos e equipamentos disponíveis para atender as demandas docentes em aulas práticas no próximo ano letivo.

## 7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é **R\$ 1.452.150,10 (um milhão, quatrocentos e cinquenta e dois mil, cento e cinquenta reais e dez centavos)**, conforme pesquisa de preços e planilha estimativa, anexas ao processo de contratação.

## 8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O fornecimento será parcelado considerando o espaço disponível para armazenamento nas dependências do restaurante/campus e a perecibilidade de vários produtos listados na demanda. A entrega poderá ser solicitada para atender a demanda semanalmente, quinzenalmente ou até mesmo mensalmente. O setor requisitante informará as quantidades necessárias e a previsão de tempo das compras parceladas.

## 9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Serviços terceirizados de cozinheira e ajudante de cozinha.

## 10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 10784782000150-0-000018/2026

Data de publicação no PNCP: 12/08/2025

Id do item no PCA: 15

Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS

Identificador da Futura Contratação: 158492-1/2026

## 11 RESULTADOS PRETENDIDOS

Garantir o funcionamento do restaurante estudantil e a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e de qualidade higiênico-sanitária, além de satisfazer os usuários com o serviço ofertado, bem como garantir o funcionamento da Coord. de Produção e do Laboratório de Alimentos.

## 12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Emissão de portaria de fiscalização do contrato. Capacitação dos fiscais que procederam à fiscalização administrativa e técnica do contrato.

## 13 IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratada deverá seguir mecanismos de implementação da sustentabilidade que estimulem e favoreçam, o uso de produtos e processos com menor impacto ambiental, devendo no que couber, durante toda a execução contratual, observar os critérios de sustentabilidade ambiental e a implementação de ações que reduzam os impactos ambientais (os insumos fornecidos na contratação deverão respeitar as normas da ABNT, quanto à correta destinação dos resíduos sólidos); seguindo, no que couber, com os termos definidos na Instrução Normativa SLTI no. 1, de 19/01/2010.

## 14 CONCLUSÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 9º, IN 58/2022, da SEGES/ME.

| Nome completo                          | Siape   | Lotação | Composição   |
|--|---------|---------|--|
| Deborah Milani Pavão                   | 3303036 | CAE     | <b>Presidente</b> - Demandante                       |
| Oleriana Santos de Sousa               | 1298486 | CPOD    | <b>Membro</b> - Demandante                           |
| Gessica Tais Zanetti                   | 1269320 | DEN     | <b>Membro</b> - Representante da Área Técnica        |
| Marília Gabriela de Figueiredo Marisco | 3374746 | Compras | <b>Membro</b> - Representante da Área Administrativa |
| Rafael Freier                          | 2247787 | Compras | <b>Membro</b> - Representante da Área Administrativa |
| Jeferson de Jesus Novaes               | 3057883 | DAP     | <b>Membro</b> - Representante da Área Administrativa |

|                                 |         |           |  |
|---------------------------------|---------|-----------|--|
| Gabriel dos Santos de Brum      | 2272046 | Contratos | <b>Membro</b> - Representante da Área Administrativa                                     |
| Joana Darc de Lourdes Magela    | 3330834 | DAP       | <b>Membro</b> - Representante da Área Administrativa                                     |
| Dayana Luiza Schwerz            | 2309346 | LAB       | <b>Membro</b> - Representante da Área Técnica e responsável pelo recebimento dos gêneros |
| Gabriela Santos Borges da Silva | 3162932 | LAB       | <b>Membro</b> - Representante da Área Técnica  |

PORTARIA 258/2025 - CNP-GAB/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT, de 5 de novembro de 2025

## 15 APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Aprovo a continuidade do processo para contratação do objeto.

**HÉLCIO DE SOUZA JÚNIOR**

Ordenador de Despesas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Diretor-Geral Substituto Eventual do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis

Portaria IFMT N° 8/2023, de 02/01/2023.

Documento assinado eletronicamente por:

- Deborah Milani Pavao, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 06/01/2026 15:23:34.
- Gessica Tais Zanetti, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 06/01/2026 15:28:07.
- Helcio de Souza Junior, DIRETOR(A) GERAL - SUBSTITUTO - CNP-DG, em 06/01/2026 15:33:32.
- Marilia Gabriela de Figueiredo Marisco, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 06/01/2026 15:37:28.
- Dayana Luiza Schwerz, TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS, em 06/01/2026 15:51:47.
- Gabriel dos Santos de Brum, Coordenador de Contratos e Convênios - FG0002 - CNP-CCC, em 06/01/2026 16:23:07.
- Oleriana Santos de Sousa, TECNICO EM AGROPECUARIA, em 06/01/2026 20:37:31.
- Gabriela Santos Borges da Silva, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 07/01/2026 13:34:40.
- Jeferson de Jesus Novaes, Chefe do Departamento de Administração e Planejamento - CD0004 - CNP-DAP, em 07/01/2026 14:33:05.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/01/2026. 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: 966692

Código de Autenticação: 4245a1bfe2

