

INST.FED.DE MATO GROSSO/CAMPUS CÁCERES MT

Estudo Técnico Preliminar 23/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23191.000906.2026-77

2. Descrição da necessidade

2.1 A presente contratação tem por finalidade a substituição e o reaparelhamento de equipamentos essenciais da cozinha institucional e do consultório odontológico do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo.

2.2 Os equipamentos atualmente em uso na cozinha institucional encontram-se desgastados em razão do tempo de uso contínuo e da depreciação natural, apresentando falhas recorrentes e defeitos operacionais que comprometem a regularidade no preparo e no fornecimento diário das refeições destinadas a alunos e servidores, além de gerar custos crescentes com manutenção corretiva. A aquisição do fogão industrial, do forno turbo e do liquidificador basculante é indispensável para garantir a continuidade, a segurança microbiológica e a eficiência no fornecimento da alimentação institucional, atividade essencial que não pode sofrer interrupções.

2.3 No mesmo sentido, a aquisição da caneta de alta rotação para o consultório odontológico decorre da inoperância do equipamento atualmente em uso, que se encontra definitivamente inutilizado. Trata-se de instrumento básico e indispensável à realização de atendimentos clínicos e procedimentos odontológicos, cuja ausência paralisa as atividades do consultório.

2.4 A instrução deste processo observa as diretrizes de racionalização do gasto público e eficiência estabelecidas pelo Decreto nº 8.540/2015, notadamente quanto à economia de manutenção decorrente da substituição de equipamentos antigos e defeituosos por equipamentos novos e eficientes, e quanto à continuidade dos serviços essenciais prestados pela unidade, sem inclusão de despesas supérfluas ou luxuosas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Apoio ao Ensino/Departamento de Assistência Estudantil (CAS-DAE) - Nutricionista	Flavia da Silva Taques Vieira (SIAPE 2088524)
Coordenação de Apoio ao Ensino/Departamento de Assistência Estudantil (CAS-DAE) - Odontólogo	Mauro Luis Crestani (SIAPE 1109698)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os equipamentos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, às seguintes exigências técnicas e contratuais:

4.1.1 Fogão industrial a gás em aço inoxidável, com 8 bocas, queimadores duplos (50x50) e chapa integrada, com grelhas em ferro fundido ou aço carbono, sistema manual de acionamento e controle de gás, compatível com GLP, com dimensões aproximadas de 820 x 2.010 x 1.060 mm (admitida variação de até $\pm 20\%$);

4.1.2 Forno turbo a gás, com capacidade mínima para 10 esteiras (580x680 mm), câmara interna em aço SAE 1020 com isolamento térmico em lã de rocha, porta em aço inox com vidro temperado e vedação em silicone, dotado de bloqueio automático de gás, alarme sonoro/visual de término, saída automática de vapor e cavalete reforçado com rodízios;

4.1.3 Liquidificador industrial basculante, com capacidade mínima de 25 litros, copo em aço inoxidável, potência mínima do motor de 1 CV, alimentação bivolt, com dimensões aproximadas admitindo variação de até $\pm 10\%$;

4.1.4 Instrumento odontológico rotatório tipo caneta de alta rotação, com rolamento em aço inoxidável, velocidade máxima superior a 400.000 RPM, sistema de refrigeração por spray com 3 ou mais furos, troca de brocas por botão de pressão (push button) e conexão do tipo 2 furos (Borden);

4.1.5 Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo;

4.1.6 Fornecimento de manual de instruções em língua portuguesa e entrega dos equipamentos completos, prontos para uso;

4.1.7 Admissão de equipamentos com características técnicas equivalentes ou superiores às especificadas, desde que preservada a funcionalidade e a capacidade operacional exigidas.

4.2 Não há exigência de amostra, tendo em vista tratar-se de equipamentos com especificações objetivas e usuais no mercado, suficientes para garantir a adequada seleção da proposta mais vantajosa.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Foi realizada pesquisa exploratória em sítios eletrônicos especializados no fornecimento de equipamentos para cozinhas industriais e para consultórios odontológicos, bem como consulta ao Painel de Preços do Governo Federal e a contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, constatando-se a existência de pluralidade de fornecedores no mercado nacional capazes de atender às especificações técnicas exigidas, o que assegura a viabilidade da competição.

5.2 Considerando a natureza dos itens — bens de consumo duradouro, de especificação padronizada e amplamente disponíveis no mercado — e tendo em vista que o valor total estimado da contratação (R\$ 24.245,06) situa-se dentro do limite estabelecido no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, para contratação de bens e serviços comuns, optou-se pela contratação direta mediante dispensa de licitação, na forma eletrônica, nos termos do art. 75, § 3º, da referida Lei, por se tratar de solução célere e economicamente vantajosa para a Administração, sem prejuízo da observância aos princípios da isonomia, competitividade e economicidade, mediante ampla divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução consiste na aquisição de 4 (quatro) equipamentos distintos — fogão industrial, forno turbo, liquidificador industrial basculante e instrumento odontológico rotatório (caneta de alta rotação) —, mediante contratação direta por dispensa de licitação, na forma eletrônica, nos termos do art. 75, inciso II, c/c o art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o valor total estimado (R\$ 24.245,06) enquadra-se no limite legal para dispensa em razão do valor. O julgamento observará o critério de menor preço por item, respeitados os padrões mínimos de qualidade, desempenho e garantia especificados.

6.2 Alternativas Consideradas e Justificativa da Escolha pela Dispensa Eletrônica

6.2.1. Antes da definição da solução adotada, a equipe de planejamento avaliou as seguintes alternativas para a aquisição dos equipamentos objeto deste Estudo:

a) Adesão a ata de registro de preços vigente: verificada pela Administração a existência de atas vigentes compatíveis com o objeto; não foi localizada nenhuma ata de registro de preços com especificações técnicas equivalentes às exigidas pela área demandante para os 4 (quatro) itens (fogão industrial, forno turbo, liquidificador industrial basculante e instrumento odontológico rotatório), restando afastada esta alternativa.

b) Pregão eletrônico (licitação): tecnicamente viável, mas dispensável em razão do baixo valor estimado (R\$ 24.245,06), muito inferior ao limite de dispensa por valor.

c) Dispensa de licitação por valor, na forma eletrônica (art. 75, II, c/c art. 75, §3º, da Lei nº 14.133/2021): alternativa adotada pela equipe de planejamento, por ser célere, economicamente vantajosa e compatível com o valor e a natureza dos bens (entrega única, especificação padronizada).

6.3 A contratação será processada no Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito do sítio Compras.gov.br, com ampla divulgação do aviso de contratação direta, assegurando-se prazo mínimo para apresentação de propostas e observância aos princípios da publicidade e da competitividade, ainda que não se trate de licitação em sentido estrito.

6.3 A entrega dos equipamentos será única, no Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, cabendo à contratada a responsabilidade pela instalação, quando aplicável, e pelo fornecimento de manual em língua portuguesa, garantindo-se a plena funcionalidade dos itens no momento do recebimento definitivo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A estimativa das quantidades foi definida com base na necessidade de reposição pontual dos equipamentos inoperantes ou defasados, conforme identificado pelas áreas técnicas demandantes, não havendo previsão de consumo continuado, mas sim de aquisição de bens permanentes, conforme quadro a seguir:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
1	Fogão industrial a gás em inox, com 08 (oito) bocas, queimadores (50x50) duplos e chapa integrada, adequado para uso contínuo em restaurante institucional. Deverá possuir estrutura resistente, apropriada para cozinhas industriais, com queimadores compatíveis com preparo de alimentos em grande volume. As grelhas deverão ser confeccionadas em ferro fundido, aço carbono ou material equivalente de resistência compatível com altas temperaturas e uso contínuo. A chapa integrada deverá possuir superfície apropriada para preparo de alimentos e resistência térmica compatível com operação industrial. O equipamento deverá possuir sistema manual de acionamento e controle de gás compatível com operação industrial. Dimensões aproximadas: Unid. 1 * 820 mm x 2.010 mm x 1.060 mm. Serão aceitas variações dimensionais de até ±20%, desde que não comprometam a funcionalidade, capacidade operacional e compatibilidade com o ambiente de instalação. Alimentação compatível com gás GLP ou sistema utilizado pela unidade contratante. O equipamento deverá ser fornecido completo, pronto para uso, acompanhado de manual em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Serão aceitos equipamentos com características técnicas equivalentes ou superiores	Unid.	1
2	Forno turbo: Alimentação a gás, capacidade mínima para 10 esteiras (dimensões de 580x680 mm). Câmara interna em aço SAE 1020 com dimensões mínimas de 96x58x70 cm (AxLxP) e isolamento térmico em lã de rocha. Porta em aço inox com vidro temperado de fácil remoção e vedação em silicone para altas temperaturas. Dotado de sistema de	Unid.	1

	segurança para bloqueio automático de gás, alarme sonoro/visual de término, saída automática de vapor, lâmpada central e cavalete reforçado com rodízios		
3	Liquidificador industrial basculante, com capacidade mínima de 25 litros, adequado para uso contínuo em restaurante institucional. Deverá possuir copo confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente compatível com uso alimentício e higienização frequente. O conjunto de lâminas/helices deverá ser resistente ao desgaste e compatível com processamento de alimentos em cozinhas industriais. O equipamento deverá possuir sistema basculante para facilitar o manuseio e escoamento do conteúdo processado. Potência mínima do motor de 1 CV ou superior compatível com a capacidade operacional do equipamento. Alimentação elétrica bivolt ou compatível com tensão 110/220V. Dimensões aproximadas: Altura:300 mm; Comprimento: 520 mm; Profundidade: 500 mm. Serão aceitas variações dimensionais de até ±10%, desde que não comprometam a funcionalidade e capacidade operacional do equipamento. O equipamento deverá ser fornecido completo, pronto para uso, acompanhado de manual em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Serão aceitos equipamentos com características técnicas equivalentes ou superiores.	Unid.	1
4	Instrumento odontológico rotatório tipo caneta de alta rotação: Peça de mão com rolamento em aço inoxidável, velocidade máxima superior a 400.000 RPM. Sistema de refrigeração por spray com 3 ou mais furos, mecanismo de troca de brocas por botão de pressão (Push Button), conexão do tipo 2 furos (Borden) e cabeça com dimensões reduzidas (cabeça pequena) para otimização do campo visual.	Unid.	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 24.245,06

8.1 O valor estimado da contratação foi apurado por meio de pesquisa de preços de mercado (Pesquisa nº 76 /2026, UASG 158334), em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, mediante consulta a fontes de pesquisa dentre contratações similares de outros órgãos públicos registradas no Compras.gov.br e cotações diretas com fornecedores, com tratamento estatístico individualizado por item (média ou mediana, conforme o coeficiente de variação apurado), cujo detalhamento compõe a Nota Técnica de Consolidação Metodológica e o Mapa de Preços anexados aos autos do processo.

Item	Descrição	Qtd.	Val. Unit. (R\$)	Val. Total (R\$)
1	Fogão industrial	1	12.616,48	12.616,48
2	Forno industrial (turbo)	1	9.089,00	9.089,00
3	Liquidificador industrial	1	1.829,58	1.829,58
4	Caneta de alta rotação	1	710,00	710,00
			TOTAL	24.245,06

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Recomenda-se o parcelamento da contratação em itens distintos, tendo em vista tratar-se de bens de natureza diversa, destinados a finalidades e ambientes distintos (cozinha industrial e consultório odontológico), fornecidos por segmentos de mercado diferentes. O parcelamento por item amplia a competitividade do procedimento de dispensa eletrônica, permitindo a participação de maior número de fornecedores especializados em cada segmento, sem prejuízo à economia de escala nem à qualidade da execução contratual, em atendimento ao art. 40, V, e ao art. 47 da Lei nº 14.133/2021, sendo todos os itens processados em um único procedimento de dispensa eletrônica, com julgamento por item.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes em andamento que possam impactar ou ser impactadas pela presente aquisição.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto da presente contratação está alinhado ao Objetivo Estratégico OE 08 – Melhorar a infraestrutura física, tecnológica e de acervo bibliográfico da instituição, e à Iniciativa/Ação Estratégica IE 08.01 – Modernizar e readequar a infraestrutura e os ambientes operacionais de ensino, pesquisa, extensão e assistência estudantil dos campi, previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFMT.

11.2 A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, cujo ID no PNCP é 10784782000150-0-000013/2026, com publicação do PCA em 21/07/2025 e publicação dos itens específicos da presente contratação em 13/08/2026. A contratação contempla os Itens 177 – Fogão industrial, 178 – Liquidificador industrial, 179 – Caneta de alta rotação e 180 – Forno industrial/turbo, vinculados às classes/grupos 7310 – Equipamentos para Cozinhar, Assar e Servir Alimentos; 7320 – Equipamentos e Aparelhos de Cozinha; e 6520 – Instrumentos, Equipamentos e Suprimentos Dentários, tendo como Identificador da Futura Contratação o nº 158334-54/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Restabelecer a capacidade operacional da cozinha institucional, garantindo melhores condições para o preparo e fornecimento das refeições aos estudantes e servidores.

12.2. Reduzir o tempo de preparo dos alimentos e aumentar a produtividade das atividades desenvolvidas na cozinha institucional.

12.3. Proporcionar equipamentos mais adequados às condições de higiene, segurança e manipulação de alimentos.

12.4. Reduzir gastos recorrentes com manutenção corretiva, reparos emergenciais e substituição de peças dos equipamentos antigos.

12.5. Restabelecer a capacidade de atendimento do consultório odontológico mediante substituição do equipamento atualmente inoperante.

12.6. Proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores responsáveis pela execução das atividades.

12.7. Garantir maior continuidade e qualidade dos serviços de apoio à comunidade acadêmica.

12.8. Promover a utilização mais eficiente dos recursos públicos, mediante aquisição de equipamentos adequados à necessidade efetivamente identificada.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Antes da aquisição, a Administração deverá verificar as condições dos locais onde os equipamentos serão utilizados, especialmente quanto às dimensões, instalações elétricas, instalações de gás, ventilação e demais requisitos necessários ao funcionamento seguro.

13.2. Deverá ser realizada a conferência das especificações técnicas dos equipamentos ofertados, de modo a assegurar sua compatibilidade com as necessidades estabelecidas neste ETP e no Termo de Referência.

13.3. Os servidores responsáveis pelo recebimento deverão estar devidamente orientados quanto aos procedimentos de conferência, recebimento e aceite dos equipamentos.

13.4. Após o recebimento, os equipamentos deverão ser testados, quando aplicável, para verificar suas condições de funcionamento e conformidade com as especificações contratadas.

13.5. Deverão ser arquivados os manuais, certificados de garantia, notas fiscais e demais documentos relacionados aos equipamentos.

13.6. Caso necessário, deverão ser adotadas providências para capacitação dos usuários quanto à correta utilização, operação, limpeza e conservação dos equipamentos, observadas as orientações dos fabricantes.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A aquisição de novos equipamentos poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de energia elétrica e gás durante a utilização, bem como à geração de resíduos decorrentes das embalagens e, futuramente, do descarte dos equipamentos ao final de sua vida útil.

14.2. Como medida de mitigação, deverão ser priorizados equipamentos que apresentem eficiência energética e operacional compatíveis com a finalidade de utilização, sem prejuízo do atendimento às especificações técnicas mínimas estabelecidas.

14.3. As embalagens utilizadas para transporte deverão, sempre que possível, ser constituídas de materiais recicláveis ou passíveis de destinação ambientalmente adequada.

14.4. Os resíduos provenientes das embalagens deverão ser destinados de acordo com as práticas de gerenciamento de resíduos adotadas pelo Campus e com a legislação ambiental aplicável.

14.5. Ao final da vida útil dos equipamentos, deverá ser observada a destinação ambientalmente adequada, especialmente quanto a componentes elétricos, eletrônicos e demais materiais que possam demandar tratamento ou descarte específico.

14.6. A adoção de equipamentos novos, com maior eficiência operacional e menor necessidade de manutenção corretiva, também poderá contribuir para a redução do consumo de recursos e da geração de resíduos decorrentes de reparos frequentes.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Considerando as informações apresentadas no Documento de Formalização da Demanda, as necessidades identificadas, os quantitativos dimensionados, as alternativas avaliadas no levantamento de mercado e os benefícios esperados, a equipe de planejamento entende que a aquisição dos equipamentos para a cozinha institucional e o consultório odontológico é tecnicamente, operacionalmente e administrativamente viável.

15.2. A solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, especialmente diante do desgaste dos equipamentos atualmente utilizados na cozinha e da inoperância do equipamento odontológico, situações que comprometem a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica.

15.3. A aquisição apresenta-se como alternativa mais adequada em relação à manutenção, recuperação, locação ou aquisição de equipamentos usados ou recondicionados, considerando a necessidade de assegurar confiabilidade, segurança, durabilidade e continuidade dos serviços institucionais.

15.4. A equipe de planejamento declara viável a contratação, recomendando o prosseguimento da instrução processual para elaboração do Termo de Referência, pesquisa de preços e demais atos necessários à efetivação da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

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](#).

FLAVIA DA SILVA TAQUES VIEIRA

Equipe de Planejamento

MAURO LUIS CRESTANI

Equipe de Planejamento

DANIELE RODRIGUES GARCIA ALEIXO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 26/08/2026 às 16:19:45.