

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.FLUMINENSE

Estudo Técnico Preliminar 18/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23320.000205.2026-15

2. Descrição da necessidade

A presente aquisição tem por objetivo o fornecimento de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados – especificamente abacate, abacaxi, abóbora e outros itens listados, totalizando 41 produtos entre frutas, legumes, verduras e ovos –, destinados exclusivamente a atender à demanda do Restaurante Estudantil do Campus Macaé do Instituto Federal Fluminense, assegurando a continuidade das atividades de alimentação escolar. A ação visa garantir o fornecimento de alimentos variados e seguros, em conformidade com as exigências nutricionais e sanitárias, de modo a promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Busca-se atender, de forma adequada, ao percentual das necessidades energéticas diárias dos discentes, contribuindo para uma alimentação equilibrada e saudável, essencial ao desenvolvimento físico, cognitivo e social, bem como à melhoria do rendimento escolar e à redução dos índices de evasão. A alimentação escolar é direito assegurado pela Constituição Federal (art. 208, inciso VII), que estabelece como dever do Estado o atendimento ao educando por meio de programas suplementares de alimentação, sendo a oferta regular e de qualidade das refeições elemento fundamental da política de assistência estudantil do IFFluminense, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023–2028. As refeições ofertadas seguem cardápios balanceados, elaborados conforme as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, e os gêneros ora solicitados são essenciais para garantir a oferta de vitaminas, minerais, fibras e proteínas necessárias ao crescimento e desenvolvimento dos estudantes. Considerando a continuidade e a previsibilidade da demanda, com quantidades estimadas com base no histórico de consumo dos últimos seis meses, faz-se imprescindível a aquisição desses gêneros de forma parcelada e futura, assegurando planejamento eficiente, regularidade no abastecimento, qualidade padronizada dos produtos e otimização dos recursos públicos. Todos os itens deverão atender a rigorosos padrões de qualidade, estando livres de defeitos e em adequado estado de conservação. O presente documento é elaborado em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 58, de 08 de agosto de 2022.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAECM - COORDENAÇÃO DE POLÍTICAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	Alessandra Barreto Paravidino

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto desta contratação, compreendendo frutas, legumes, verduras e ovos, classifica-se como bens de consumo de qualidade comum, nos termos do art. 2º do Decreto nº 10.818 /2021, dada sua perecibilidade e destinação ao consumo imediato. Em observância ao disposto no art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, será exigida qualificação técnica por meio de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência anterior e pertinente no fornecimento de volumes compatíveis de gêneros alimentícios perecíveis. Esta exigência fundamenta-se na necessidade de comprovar a aptidão para a execução do objeto, que demanda logística específica para garantir a continuidade e regularidade do abastecimento do Restaurante Estudantil, mitigando riscos de desabastecimento.

Para os produtos de origem animal, será exigida a comprovação de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), ou ainda o registro por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Para os demais itens, aplicam-se os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Tais exigências visam garantir a segurança alimentar sem prejuízo à ampla competitividade e ao aproveitamento das vocações produtivas regionais. Do mesmo modo, a avaliação da aptidão do licitante concentrar-se-á, inclusive, em sua regularidade jurídica e no estrito cumprimento dos requisitos sanitários obrigatórios, tais como o Alvará Sanitário expedido pela autoridade competente, e a observância integral às normas de boas práticas de manipulação e transporte preconizadas pela ANVISA., medida que amplia a concorrência e viabiliza a participação de fornecedores locais, regionais e de agricultores familiares, os quais deverão comprovar a conformidade de seus produtos com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamentos Técnicos vigentes.

A adjudicação dar-se-á de forma parcelada, preferencialmente por item, conforme autorizado pelo art. 40, V, "b", da Lei nº 14.133/2021, visando ampliar a competitividade e permitir a participação de fornecedores especializados. Em atendimento ao objetivo de promoção do desenvolvimento nacional sustentável (art. 6º, VI da Lei nº 14.133/2021), esta contratação incorpora critérios socioambientais, assegurando a reserva mínima de 45% dos recursos para aquisição da agricultura familiar, nos moldes do PNAE/PAA, e incentivando práticas de logística sustentável.

Consoante ao objetivo de promoção do desenvolvimento nacional sustentável (art. 6º, VI, Lei nº 14.133/2021), esta contratação incorporará critérios socioambientais concretos, a saber: O incentivo a práticas de logística sustentável e ao uso de embalagens ecoeficientes, conforme orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, sempre que tecnicamente viável e sem criar ônus desproporcionais. Por fim, esta contratação reveste-se de essencialidade para a Administração Pública, por materializar o direito social à alimentação escolar, sendo fundamental para a política de assistência estudantil e para o cumprimento das metas do PDI 2023-2028 do IFFluminense, com demanda quantificada a partir do histórico de consumo dos últimos seis meses e das capacidades instaladas do Restaurante Estudantil do Campus Macaé. O gerenciamento dos riscos contratuais, especialmente os relacionados à quebra no fornecimento e à perecibilidade dos gêneros, será realizado conforme as diretrizes do art. 18, §1º, VII, da Lei nº 14.133/2021. O instrumento contratual preverá cláusulas que assegurem a aplicação de sanções por inadimplemento e a possibilidade de sustação do pagamento ou rescisão, garantindo a continuidade do serviço público essencial de alimentação estudantil.

5. Levantamento de Mercado

A aquisição de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados, conforme o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, insere-se em um contexto de demanda recorrente na Administração Pública, em especial nas instituições federais de ensino, que possuem responsabilidade direta pelo fornecimento de alimentação estudantil, conforme o art. 208, VII, da Constituição Federal. Atenta à realidade do mercado e às normas que regem as contratações públicas, a Administração deve adotar uma solução que garanta eficiência, economicidade e regularidade no fornecimento, observando a legislação vigente e a disponibilidade orçamentária e logística do Campus Macaé. Para subsidiar a decisão administrativa, foram analisadas boas práticas e soluções adotadas por outros órgãos públicos com demandas similares, mediante consulta a editais publicados nos últimos anos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em bases oficiais de licitação. Após essa análise, foram identificadas as seguintes soluções viáveis para atendimento do objeto:

Solução 01 – Aquisição direta via pregão com registro de preços (menor preço global)

Descrição: Realização de licitação pelo critério de menor preço, com posterior registro de preços pelo período de 12 (doze) meses, permitindo o fornecimento parcelado conforme a necessidade programada.

Prós: Possibilita a fixação de preços estáveis durante a vigência da ata, garantindo previsibilidade orçamentária e transparência.

Permite que a contratação ocorra apenas quando houver demanda real, sem obrigação de aquisição imediata, otimizando o controle de estoque e evitando desperdício.

Assegura competitividade e ampla publicidade por meio do procedimento licitatório.

Facilita o planejamento logístico e a rastreabilidade das entregas.

Contras: A sazonalidade e a volatilidade de preços de frutas, legumes e verduras, influenciadas por fatores climáticos e de oferta, podem gerar necessidade de acompanhamento atento da ata e eventual revisão de preços.

Exige gestão contínua da ata de registro de preços para acompanhamento das entregas parceladas.

Entretanto, o formato de registro de preços é o que melhor se adequa ao perfil do objeto, pois alia flexibilidade operacional ao princípio da economicidade. Além disso, a licitação sob o critério de menor preço promove ampla concorrência, favorecendo a participação de fornecedores locais e regionais, em consonância com os princípios constitucionais da administração pública e da Lei nº 14.133/2021.

Solução 02 – Credenciamento (Decreto nº 11.878/2024)

Descrição: Modalidade auxiliar de contratação que permite à Administração habilitar múltiplos fornecedores em condições padronizadas, possibilitando fornecimento simultâneo e contínuo.

Prós: Reduz o risco de interrupção do fornecimento, com múltiplos fornecedores habilitados.

Permite a entrada de novos fornecedores a qualquer tempo, ampliando a base de concorrência.

Contras: Baixa adesão da Administração Pública a essa modalidade para o objeto em questão (gêneros alimentícios in natura perecíveis), conforme verificado no PNCP.

Complexidade administrativa elevada na gestão e fiscalização de múltiplos fornecedores.

Ausência de modelos padronizados consolidados, o que pode gerar insegurança jurídica e operacional.

Diante da necessidade de controle rígido de qualidade, padronização e logística para produtos perecíveis, esta solução não se mostra adequada para a demanda do Campus Macaé.

Solução 03 – Adesão à Ata de Registro de Preços (ARP) de outro órgão público

Descrição: Utilização de uma Ata de Registro de Preços regularmente constituída por outro órgão público, mediante autorização do órgão gerenciador e do fornecedor.

Prós: Celeridade na contratação, dispensando nova licitação.

Aproveitamento de condições técnicas e de preços já pactuadas.

Contras: Dependência de autorização do órgão gerenciador e do fornecedor.

Riscos de incompatibilidade logística (prazos de entrega, áreas de cobertura) e de indisponibilidade de quantitativos adequados à demanda específica do campus.

Possível inadequação das especificações técnicas ou dos itens padronizados às necessidades nutricionais e aos cardápios locais.

Conclusão da Análise

Após análise técnica, jurídica e de mercado, a Solução 01 – Aquisição direta via pregão com registro de preços foi eleita como a mais adequada para atender à demanda do Campus Macaé. Esta solução proporciona:

Maior controle, transparência e vantajosidade na formação dos preços.

Flexibilidade operacional para fornecimento parcelado e futuro, alinhada à programação de consumo baseada em histórico.

Competitividade ampliada, garantindo a participação de fornecedores de diferentes portes.

Segurança na regularidade do abastecimento, essencial para a continuidade do serviço de alimentação estudantil.

A adoção do pregão eletrônico com registro de preços assegura o cumprimento das normas sanitárias, a qualidade dos gêneros alimentícios e a execução eficiente do Programa de Alimentação Estudantil, reforçando o compromisso institucional com a permanência e o êxito dos estudantes do IFFluminense Campus Macaé.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, para Registro de Preços destinado à Aquisição Parcelada e Futura de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados, especificamente abacate, abacaxi, abóbora e outros itens listados, para atender exclusivamente às demandas do Restaurante Estudantil do Campus Macaé do Instituto Federal Fluminense. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), pelo critério de menor preço global por item, viabiliza o planejamento eficiente das aquisições, a padronização dos produtos e o controle otimizado do orçamento, garantindo previsibilidade e transparência na aplicação dos recursos públicos. Esta forma de contratação permite que as aquisições sejam efetivadas de maneira parcelada e conforme a necessidade real de consumo, evitando desperdícios e otimizando a gestão de estoque e a logística de entregas. A vigência de 12 (doze) meses da ata proporciona estabilidade contratual e favorece a gestão contínua do fornecimento, essencial à manutenção regular do serviço de alimentação estudantil, política pública fundamental para a permanência e o êxito dos alunos, conforme preceitua o art. 208, VII, da Constituição Federal.

As quantidades solicitadas estão em consonância com as necessidades do setor requisitante, tendo como base o histórico de consumo médio dos últimos seis meses e as projeções para o ano letivo de 2026. A aquisição periódica destes gêneros alimentícios é imprescindível para o preparo diário das refeições oferecidas aos estudantes. A opção pela compra concentrada em um único processo licitatório atende ao princípio da economicidade, gerando redução de custos através de ganhos de escala, melhor planejamento das necessidades e racionalização de esforços administrativos.

Considerando a perecibilidade dos itens, a racionalização do armazenamento e a necessidade de manter a qualidade dos produtos, é de interesse da Administração que as contratações parceladas sejam sincronizadas com o cronograma interno de consumo e com as regras de solicitação de material, assegurando-se um estoque mínimo que garanta a continuidade do atendimento sem prejuízo à qualidade. Os produtos deverão ser entregues, com mão de obra e transporte por conta da Contratada, no Restaurante Estudantil do Campus Macaé, situado na Avenida Amaral Peixoto, Km 164, s/n, bairro Imboassica, Macaé/RJ. O horário para recebimento será das 08h00 às 15h00, em dias úteis, mediante agendamento prévio com a unidade requisitante.

As entregas serão realizadas de forma programada, em conformidade com as necessidades mensais do campus e com as condições estabelecidas no Termo de Referência, garantindo o transporte, armazenamento e conservação adequados dos produtos perecíveis até o recebimento definitivo. No ato da entrega, o responsável pelo recebimento verificará o estado dos produtos, podendo recusar aqueles com defeitos visíveis, amassados, em estado de maturação inadequado ou que não estejam em conformidade com as especificações técnicas, solicitando imediatamente a substituição à Contratada. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas, adequadas, limpas e que não provoquem danos, alterações ou transmitam odor ou sabor estranho.

Os fornecedores deverão repor quaisquer produtos que apresentem alterações ou não conformidades dentro do prazo de validade. Quando aplicável, as embalagens devem conter a identificação do produto, data de validade, lote e identificação do produtor. Os alimentos fornecidos devem atender integralmente às condições de higiene e normas de comercialização estabelecidas pela ANVISA, respeitando as disposições da RDC nº 216/2004 e demais regulamentações sanitárias vigentes.

Após a assinatura do instrumento contratual e a emissão dos empenhos correspondentes, a área requisitante enviará a Ordem de Fornecimento por e-mail, devendo a entrega ser realizada em até 07 (sete) dias corridos, contados do seu envio. O recebimento não exclui a responsabilidade da contratada por eventuais prejuízos decorrentes de vícios ou incorreções na execução.

A Contratada deverá observar e cumprir a legislação ambiental pertinente, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental conforme disposto no art. 5º, art. 11, IV, art. 18, §1º, XII, e §2º, da Lei nº 14.133/2021, e no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis. Quando técnica e economicamente viável, priorizar-se-ão produtos com embalagens constituídas por materiais recicláveis, com o menor volume possível, que garantam a proteção adequada durante o transporte e armazenamento, promovendo assim uma contratação pública alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades solicitadas apresentam-se em consonância com as necessidades dos diversos setores envolvidos e o quantitativo estimado para esta licitação está baseado no histórico de consumo de exercícios anteriores, e nas expectativas de consumo previstas em um período de um ano letivo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 339.892,40

A estimativa do valor total da contratação foi de R\$ 339.892,40 (trezentos e trinta e nove mil, oitocentos e noventa e dois reais e quarenta centavos).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	CATMAT	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1	ABACATE. Abacate de primeira qualidade, casca lisa, in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	464371	800	R\$ 12,49	R\$ 9.992,00
2	ABACAXI PÉROLA. Fruta in natura, abacaxi do tipo pérola, polpa branca, com coloração externa amarela, classe 3 (pesando entre 1,8 e 2,1 kg), sem defeitos graves (lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate e injúria por frio) e leves (coroa múltipla, coroa ramificada, coroa torta, deformado).	un	464374	4000	R\$ 10,38	R\$ 41.520,00
3	ABÓBORA JAPONESA. Legume in natura, abóbora tipo japonesa, casca verde-escura, polpa amarelo intenso, classe A (maior que 2Kg), sem defeitos (ferimento, manchado, podridão).	kg	611976	1200	R\$ 6,36	R\$ 7.632,00
4	ABOBRINHA ITALIANA. Legume in natura, abobrinha do grupo italiana, extra (maior que 23cm), variação de tamanho entre o maior e o menor fruto na mesma entrega não deve ser superior a 15%, sem defeitos (podridão, passado, virose, defeito de polpa, murcha, defeito de formato, sujidade, dano mecânico, dano cicatrizado).	kg	463749	1200	R\$ 2,41	R\$ 2.892,00
5	AIPIM. Legume in natura, aipim branco, classe A (diâmetro > 50mm), sem defeitos (deformação grave, passado, escurecimento). Característica adicional: descascado.	kg	463813	800	R\$ 3,31	R\$ 2.648,00
6	ALHO. Alho roxo, com alto poder de condimentação, classe A (diâmetro > 56mm), sem defeitos (brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave).	kg	611980	400	R\$ 23,49	R\$ 9.396,00
7	BANANA DA TERRA. Banana da terra, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, não absorvente(não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	kg	464377	400	R\$ 6,81	R\$ 2.724,00
8	BANANA PRATA. Fruta in natura, banana do grupo prata, classe 15 (medindo de 15 a 18cm), com ponto de maturação amarelo, apresentação do tipo penca, se defeitos graves (ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce, passado, traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, imaturo) e leves (ausência de dedos, desenvolvimento diferenciado, geminado, restos florais).	kg	464449	1600	R\$ 6,72	R\$ 10.752,00
9	BATATA DOCE. Legume in natura, batata doce de casca rosada e polpa amarela, sem defeitos (podridão, passado, dano por praga, injúria, defeito de formação, dano mecânico, defeito de preparação), com peso médio por raiz de 300g.	kg	463761	1200	R\$ 5,97	R\$ 7.164,00
10	BATATA INGLESA. Legume in natura, batata do tipo inglesa lavada, classe II (calibre entre 42 e 70mm), para cozimento, sem defeitos graves (podridão úmida, podridão seca, coração oco, coração negro), leves (vitrificado, queimado, rizoctonia, embonecamento, esfolado) e variáveis (esverdeamento, dano superficial, dano profundo, broca, brotado).	kg	463754	2000	R\$ 5,11	R\$ 10.220,00
11	BERINJELA. Berinjela média, limpa, tenra, firme, com coloração uniforme e característica a cada espécie, em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento acima de 140mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	463766	600	R\$ 6,91	R\$ 4.146,00
12	BETERRABA. beterraba limpa, tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração característica do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e	kg	467042	800	R\$ 3,64	R\$ 2.912,00

	80mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.					
13	BRÓCOLIS. Legume in natura, brócolis americano, com cabeça única, pedúnculo curto com coloração verde-brilhante, botões florais com coloração verde-média, sem defeitos (murcha, passado). Fornecimento em unidades.	un	463847	800	R\$ 8,16	R\$ 6.528,00
14	CAQUI. Fruta in natura, caqui do grupo doce, cor vermelha, classe 6 (de 6 a 7cm), sem defeitos graves (podridão, dano profundo, passado, imaturo) e leves (amassado, manchado, estrias, fenda da base, deformado, cochomilha, cicatriz botão floral, dano superficial cicatrizado).	kg	464388	2000	R\$ 9,16	R\$ 18.320,00
15	CEBOLA. Legume in natura, cebola amarela, grupo I, sabor suave, classe 4 (calibre entre 70 e 90mm), sem defeitos graves (brotado, talo grosso, deformada, mancha negra, podridão) e leves, descoloração, flacidez, dano mecânico, películas).	kg	463781	800	R\$ 3,76	R\$ 3.008,00
16	CEBOLINHA. verdura in natura, com folhas eretas e rígidas. embalagem maços de 150g aproximadamente.	maço	463880	400	R\$ 2,37	R\$ 948,00
17	CENOURA. Legume in natura, cenoura do tipo nantes, classe 14 (14 a 18cm), sem defeitos graves (podridão mole, deformação, podridão seca, ombro verde/roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas) e leves (corte inadequado do caule, manchas, presença de radícula).	kg	463773	1200	R\$ 5,62	R\$ 6.744,00
18	CHUCHU. Legume in natura, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. suas condições deverão estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº. 9, de 12/11 /02, (sarc, anvisa, inmetro).	kg	463779	1200	R\$ 3,24	R\$ 3.888,00
19	COENTRO. Coentro com folhas alternas, pinadas de coloração verde-brilhante, com forte aroma, extra, sem defeitos (amarelado, murcha), fornecimento em maço com 12 folhas.	maço	463876	400	R\$ 2,50	R\$ 1.000,00
20	COUVE MANTEIGA. Hortaliça in natura, couve manteiga, limbo orbicular e assimétrico, coloração verde-clara, pecíolo verde, nervura branco-esverdeado, classe extra, sem defeitos (amarelado, murcha). Fornecimento em maço.	maço	463842	800	R\$ 2,63	R\$ 2.104,00
21	GOIABA. Fruta in natura, goiaba vermelha, casca amarela, classe 5 (calibre de 5 a 6cm), sem defeitos graves (imaturo, dano profundo, podridão, alterações fisiológicas) e leves (lesão cicatrizada, dano superficial, umbigo mal formado, deformação, amassado, manchas).	kg	464392	800	R\$ 10,54	R\$ 8.432,00
22	HORTELÃ. Hortelã fresca de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	463903	40	R\$ 1,66	R\$ 66,40
23	INHAME. Legume in natura, inhame branco, formato globoso a ovalado, casca rugosa, classe A (massa maior que 100g), sem defeitos (podridão, fermento, deformação grave, passado).	kg	481412	400	R\$ 7,16	R\$ 2.864,00
24	JABUTICABA. Fruta in natura, jabuticaba, de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresca, maturação adequada, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra	kg	464334	800	R\$ 12,50	R\$ 10.000,00
25	LARANJA SELETA. Fruta in natura, laranja seleta, casca laranja, polpa laranja claro, casca lisa, classe A (diâmetro maior que 70mm), sem defeitos (podridão, dano por praga, fermento, murcha e imaturo).	kg	464396	2000	R\$ 7,09	R\$ 14.180,00
26	LIMÃO TAHITI. Fruta in natura, limão do tipo tahiti, formato arredondado, casca com coloração verde, textura da casca lisa, sem sementes, alta suculência, espessura da casca fina, classe B (de 50 a 60mm de diâmetro equatorial), sem defeitos (passado, fermento, seco, oleocelose, podridão).	kg	464398	400	R\$ 5,97	R\$ 2.388,00
27	MAMÃO FORMOSA. Fruta in natura, mamão formosa, subgrupo 5 (75 a 100% da superfície da casca amarelada), classe 500 (500 a 570g), sem defeitos graves (podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo), sem manchas, casca laranja-amarelada.	kg	467418	1200	R\$ 10,64	R\$ 12.768,00
28	MANGA - Fruta in natura, Manga Palmer, casca lisa, sem defeitos (podridão, dano por praga, fermento, murcha e imaturo).	kg	464410	2000	R\$ 8,26	R\$ 16.520,00
29	MELANCIA. Fruta in natura, melancia comum (mais que 6kg), casca verde, polpa vermelha, com sementes, com listras grossas, sem defeitos muito graves (imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose) e graves (ausência de pedúnculo, oca, amassada, alteração da polpa, cascuda), sem deformações.	kg	467419	2400	R\$ 4,64	R\$ 11.136,00
30	MELÃO AMARELO. Fruta in natura, melão amarelo, polpa de cor esverdeada a creme, com garantia de doçura, sem defeitos graves (podridão, passado, imaturo, dano profundo,	kg	467420	1200	R\$ 9,36	R\$ 11.232,00

	desidratado, dano por frio, deformado, virose).					
31	OVO DE GALINHA CAIPIRA. Íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sujidades. Embalagem contendo 12 unidades. Deverá conter dados de identificação do produto, selo de inspeção e prazo de validade de no máximo 30 dias.	dúzia	467577	2400	R\$ 15,79	R\$ 37.896,00
32	PEPINO. Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm -, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	463810	800	R\$ 3,14	R\$ 2.512,00
33	PIMENTÃO AMARELO. Pimentão amarelo, vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	463802	100	R\$ 21,16	R\$ 2.116,00
34	PIMENTÃO VERDE. Legume in natura, pimentão retangular de casca e polpa verde, extra, sem defeitos (podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose).	kg	463809	200	R\$ 8,82	R\$ 1.764,00
35	PIMENTÃO VERMELHO. Pimentão vermelho, vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	463808	100	R\$ 21,16	R\$ 2.116,00
36	QUIABO. Legume in natura, quiabo cilíndrico, coloração verde, classe 6 (menor diâmetro entre 6 e 9cm), sem defeitos graves (fibroso, sem pedúnculo, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, dano profundo), leves (restos florais, dano superficial, pedúnculo comprido, coloração não característica), sem manchas, pouco torto.	kg	609440	200	R\$ 9,86	R\$ 1.972,00
37	REPOLHO VERDE. Verdura in natura, repolho de coloração verde, formato achatado, folhas lisas, com peso médio de 1,8kg, sem defeitos (podridão, defeitos de maturação, presença de organismos vivos, defeito de preparação, dano mecânico, defeito de formação, injúria).	unidade	481121	1000	R\$ 5,83	R\$ 5.830,00
38	SALSA. Salsa extra, classe A, sem defeitos (amarelado, murcho). Fornecimento em maços.	maço	463930	400	R\$ 2,45	R\$ 980,00
39	TANGERINA PONKAN. Fruta in natura, tangerina ponkan, formato arredondado coloração da casca laranja, polpa laranja, classe B (entre 70 e 80mm de diâmetro), sem defeitos (imaturo, passado, podridão, dano por praga, ferimento).	kg	481037	2400	R\$ 13,36	R\$ 32.064,00
40	TOMATE. Legume in natura, tomate formato III (Santa Cruz), coloração vermelha, durabilidade normal, grau de amadurecimento maduro, apresentação normal (frutos isolados), sem defeitos graves (podridão, cancro, passado, ferida no ombro radial, ferida no obro circular, dano por frio, queimado de sol, virose, dano profundo, imaturo, ocado) e leves (deformado, amassado).	kg	481106	600	R\$ 7,31	R\$ 4.386,00
41	VAGEM. Vagem fresca, limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão. Cor verde, uniforme. Bem desenvolvida, com diâmetro aproximado de 15mm e comprimento entre 120 e 150mm e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens de 2 quilos, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	463814	200	R\$ 20,66	R\$ 4.132,00
						R\$ 339.892,40

Em atenção ao art. 6º, §3º, da IN SEGES/ME nº 65/2021, registramos que os itens Caqui, Vagem, Abacaxi e Tangerina apresentaram diferenças significativas entre os preços cotados. Esta oscilação é inerente ao mercado de hortifrutigranjeiros, fortemente impactado pela sazonalidade (época da colheita) e pela oferta do momento. Analisando as cotações individualmente, observamos que os valores extremos (mais baixos e mais altos) representam nichos diferentes do mercado (ex: oferta de produto excedente versus produto de primeira linha). Nenhum dos valores se mostrou inexequível (impossível de cumprir) ou inconsistente a ponto de comprometer a média. Conforme autoriza a IN 65/2021, optamos por manter todos os valores na composição da média, pois a exclusão pura e simples poderia mascarar a realidade do mercado. A média aritmética, nesse caso, equilibra as pontas e oferece um preço estimado justo. Por fim, a estimativa global apresentou desvio percentual de apenas 0,01% em relação ao planejamento orçamentário inicial, o que comprova que, no conjunto, os valores estão coerentes e a pesquisa é válida para esta fase.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atendimento às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação observará o princípio do parcelamento do objeto, conforme estabelecido na alínea "b" do inciso V do art. 40 e no parágrafo 1º do art. 47, visto que a divisão em itens é tecnicamente viável e economicamente vantajosa. Abaixo, detalha-se a fundamentação técnica e jurídica para a adjudicação por item:

- **Viabilidade Técnica e Divisibilidade:** O objeto, composto por 41 itens de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros e ovos), possui natureza divisível, permitindo que a licitação seja processada por itens independentes sem prejuízo ao conjunto da solução ou à integridade dos produtos. A Súmula TCU nº 247 reforça a obrigatoriedade da adjudicação por item em objetos divisíveis para propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não operem com a totalidade do mix de produtos, detêm expertise e competitividade em segmentos específicos.
- **Aproveitamento do Mercado e Competitividade:** O agrupamento de itens de ramos distintos em um único lote, como ovos e vegetais frescos, poderia restringir indevidamente a competitividade, pois nem todos os fornecedores locais operam com ambos os segmentos simultaneamente. O parcelamento permite o melhor aproveitamento das peculiaridades do mercado regional, atraindo pequenos produtores e agricultores familiares do entorno do Campus Macaé, que possuem logística simplificada e custos operacionais reduzidos para itens específicos.
- **Vantagem Econômica e Eficiência:** Embora a economia de escala seja um fator relevante, a ampliação da disputa gerada pelo parcelamento tende a produzir preços unitários mais vantajosos para a Administração do que a contratação global com um único grande distribuidor. Ao evitar a concentração de mercado, o IFFluminense reduz o risco de dependência de um fornecedor único e fomenta o desenvolvimento nacional sustentável através do fortalecimento da economia local.
- **Gestão e Logística de Entrega:** A entrega parcelada e futura será coordenada por meio de um cronograma de fornecimento rigoroso, garantindo que a multiplicidade de fornecedores não comprometa a regularidade do abastecimento do Restaurante Estudantil, convertendo o que seria uma complexidade administrativa em uma rede de suprimentos diversificada e resiliente.

Portanto, a licitação será conduzida mediante a divisão do objeto em itens, assegurando a máxima competitividade, o fomento aos micro e pequenos empreendedores locais e a seleção das propostas que efetivamente representem o menor dispêndio para o erário ao longo de todo o ciclo de vida do contrato.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Por se tratar de um processo de aquisição de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados (frutas, legumes, verduras e ovos) para o Restaurante Estudantil do Campus Macaé, esta contratação estabelece interface e interdependência funcional com outros processos necessários à operacionalização completa do serviço de alimentação escolar nesta unidade. São eles:

Aquisição de demais gêneros alimentícios: complementares à alimentação saudável, como cereais, pães, laticínios, proteínas de origem animal e itens provenientes da agricultura familiar, que compõem integralmente os cardápios balanceados;

Aquisição de materiais de consumo: tais como embalagens, bobinas de filme plástico, descartáveis e produtos de higiene, essenciais para o acondicionamento, armazenamento adequado e manipulação segura dos alimentos;

Aquisição de insumos operacionais: especificamente Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), indispensável ao funcionamento dos equipamentos de cocção da cozinha industrial;

Contratação de serviços especializados: referente à mão de obra qualificada para as etapas de recebimento, armazenamento, higienização, preparo e distribuição das refeições.

Todos estes processos estão direta ou indiretamente interligados à cadeia de suprimentos e execução da alimentação escolar. A Aquisição Parcelada e Futura de Abacate, Abacaxi, Abóbora e outros configura-se, portanto, como um componente fundamental de um ecossistema contratual integrado, cuja gestão coordenada e sincronizada é vital para garantir a regularidade, a qualidade nutricional, a segurança alimentar e a eficiência do serviço prestado aos estudantes. A harmonia entre estas contratações é imprescindível para o pleno cumprimento da política de assistência estudantil e dos objetivos estratégicos do IFFluminense Campus Macaé.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em total consonância com o planejamento estratégico e orçamentário do Instituto Federal Fluminense, em especial do Campus Macaé, alinhando-se diretamente aos seguintes instrumentos e diretrizes:

1. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023-2028 do IFFluminense:** O PDI reconhece a necessidade de ampliar e consolidar as ações de assistência estudantil, com ênfase na garantia de alimentação de qualidade, como fator crítico para a permanência e o êxito dos estudantes. Esta aquisição materializa esse compromisso, assegurando o fornecimento regular e nutricionalmente adequado de alimentos essenciais.

2. Planejamento Orçamentário e Financeiro: A contratação foi planejada com base no histórico de consumo e nas projeções de demanda para o exercício de 2026, com estimativa orçamentária detalhada, garantindo a devida previsão e dotação de recursos. A modalidade de Registro de Preços com fornecimento parcelado e futuro permite uma execução orçamentária flexível e eficiente, em sincronia com a liberação de créditos e o cronograma de desembolso.
3. Planejamento Operacional e Logístico do Campus Macaé: As quantidades e a especificação dos itens foram definidas em função do histórico de consumo dos últimos seis meses e do planejamento de cardápios, considerando a capacidade de armazenamento, a sazonalidade e a infraestrutura do Restaurante Estudantil. O cronograma de entregas parceladas foi estruturado para otimizar a gestão de estoque de produtos perecíveis e atender ao fluxo operacional da unidade.
4. Política de Assistência Estudantil: A aquisição atende ao núcleo dessa política, que é garantir condições básicas para a permanência dos discentes, conforme determina o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal. A oferta de alimentação balanceada é um dos pilares para a redução da evasão e a melhoria do rendimento acadêmico.
5. Diretrizes Nutricionais e de Saúde Pública: O objeto está alinhado com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando a aquisição de alimentos in natura e minimamente processados, o que promove a segurança alimentar e nutricional da comunidade escolar.
6. Planejamento de Compras Institucionais: A contratação adota a melhor solução de mercado identificada (pregão com SRP), observando os princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes de padronização e racionalização de compras.

Portanto, esta aquisição não é um ato isolado, mas resultado de um planejamento integrado que articula as dimensões estratégica, orçamentária, operacional e social da instituição, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma direcionada e alinhada às metas de oferecer uma educação profissional e tecnológica de qualidade, inclusiva e socialmente referenciada.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação proporcionará os seguintes benefícios à administração pública e, em especial, à comunidade do Campus Macaé do Instituto Federal Fluminense:

Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional: Assegura o fornecimento regular e ininterrupto de alimentos essenciais, frescos e de qualidade, cumprindo o dever constitucional do Estado e promovendo a saúde dos estudantes através de uma alimentação balanceada.

Contribuição para a Permanência e Êxito Estudantil: Ao fornecer refeições adequadas, atua diretamente na política de assistência estudantil, criando condições favoráveis para a frequência às aulas, a concentração nos estudos e a melhoria do rendimento acadêmico, fatores que contribuem para a redução dos índices de evasão.

Eficiência Administrativa e Econômica: A modalidade de registro de preços com fornecimento parcelado e futuro permite um planejamento preciso, otimiza a aplicação dos recursos públicos, evita desperdícios por perecibilidade e gera economia de escala, resultando em maior vantagem para a administração.

Previsibilidade e Regularidade no Abastecimento: A contratação assegura um fluxo contínuo e programado de entregas, eliminando o risco de desabastecimento e permitindo uma gestão eficiente de estoques no Restaurante Estudantil.

Padronização e Controle de Qualidade: A aquisição através de especificações técnicas detalhadas garante a padronização dos produtos recebidos, assegurando que atendam aos padrões de identidade, qualidade e segurança alimentar exigidos.

Promoção de Práticas Sustentáveis: Ao priorizar a aquisição de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados, e ao prever critérios de sustentabilidade nas embalagens quando viável, a contratação alinha-se às políticas de desenvolvimento sustentável e ao Guia Alimentar para a População Brasileira.

Ampliação da Competitividade e Acesso ao Mercado: A realização do pregão eletrônico em um único lote, com valor significativo, atrai um maior número de fornecedores, inclusive regionais, fomentando a competitividade e potencialmente resultando em preços mais vantajosos.

Fortalecimento da Política Pública de Alimentação Escolar: A contratação consolida e operacionaliza uma política pública fundamental, demonstrando o compromisso institucional com o direito humano à alimentação adequada e com o desenvolvimento integral dos estudantes.

Racionalização Logística: A entrega centralizada em um único ponto (Campus Macaé) simplifica a logística, reduz custos operacionais e facilita o recebimento, a fiscalização e o controle dos produtos.

Em síntese, a contratação vai além da simples aquisição de produtos, constituindo-se em um instrumento estratégico para a consecução de objetivos institucionais, sociais e de saúde pública, gerando valor para a administração e benefícios tangíveis para a comunidade escolar.

13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais, visto que a solução da contratação adotada atualmente é a mesma a ser contratada, livres de quaisquer pendências ou ônus que impeçam a celebração de um novo contrato.

Em relação ao recebimento definitivo dos materiais e posterior ateste na nota fiscal, é sabido que servidores, que realizarem o(s) pedido(s), deverão verificar o cumprimento das exigências estabelecidas nos documentos de planejamento desta contratação.

Cabe ressaltar que, após a homologação do certame e lançamento das Atas de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas, o gerenciador deverá comunicar aos requisitantes responsáveis pelo certame a disponibilidade do material para empenhamento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais são decorrentes do descarte inadequado dos resíduos produzidos durante os processos de recebimento, armazenamento, higienização, produção e distribuição da merenda escolar. Como solução, deve ser adotado, sempre que possível, formas de reutilização e/ou reciclagem.

Quando não for possível, deve-se seguir as corretas orientações de descarte para cada tipo de resíduo, como por exemplo, a separação de plásticos, papéis, sobra de alimentos e outros.

A Contratada deverá ainda observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da contratação, visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao art. 5º, art. 11, IV, art. 18, §1º, XII, e §2º, da Lei nº 14.133, de 2021, art. 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 e art. 9º, II e XII, da IN SEGES nº 58, de 2022, bem como ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG e de acordo com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis– DECOR/CGU/AGU, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- Produtos constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- Os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

A equipe de planejamento realizou a consulta a Pro Reitoria de Administração, que informou que não foi possível a elaboração do Plano Diretor de Logística Sustentável da Instituição, sendo que está providenciando para o ano de 2026.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O objeto está perfeitamente delineado, com especificações técnicas claras e compatíveis com o mercado fornecedor. A solução proposta (pregão eletrônico com registro de preços) é a modalidade adequada para a aquisição de bens de consumo comum e perecíveis, permitindo o fornecimento parcelado conforme a necessidade. A logística de entrega é exequível, direcionada a um único ponto no Campus Macaé.

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: PORTARIA 18/2026 - DGCM/IFFLU, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2026

ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO

Membro da comissão de contratação

Despacho: PORTARIA 18/2026 - DGCM/IFFLU, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2026

Documento assinado digitalmente
 **MARCIANO LOPES RODRIGUES**
Data: 18/02/2026 15:16:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARCIANO LOPES RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

Despacho: PORTARIA 18/2026 - DGCM/IFFLU, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2026

Documento assinado digitalmente
 **JADER SASCHO RAMOS**
Data: 18/02/2026 15:25:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JADER SASCHO RAMOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: PORTARIA 18/2026 - DGCM/IFFLU, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2026

Documento assinado digitalmente
 **DEIVISSON CALDAS PEREIRA**
Data: 18/02/2026 15:22:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DEIVISSON CALDAS PEREIRA

Membro da comissão de contratação



Nome: Validador de assinaturas eletrônicas

Data de Validação: 18/02/2026 16:21:02 BRT

Versão do software(Verificador de Conformidade): 2.21.1.2

Versão do software(Validador de Documentos): 3.0.5.2

Fonte de verificação: Offline

Nome do arquivo: ETP_158139-000018-2026_%282%29_assinado_assinado_assinado_%2819_assinado.pdf

Resumo da SHA256 do arquivo:

f311fc60d3977d6ee49233b82d4230838e5758f3c25d3d40bfbc7db57d13451b

Tipo do arquivo: PDF

Quantidade de assinaturas: 4

Quantidade de assinaturas ancoradas: 4

CN=ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO

Informações da assinatura

Assinante: CN=ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO

CPF: ***.742.907-**

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: true

Data da assinatura: 13/02/2026 18:58:47 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de erro: Nenhuma mensagem de alerta

Política de assinatura:

Certificados utilizados

CN=ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 25/08/2025 10:32:49 BRT

Aprovado até: 25/08/2026 10:32:49 BRT

Expirado (LCR): false

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Nome do atributo: SignatureDictionary

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

CN=MARCIANO LOPES RODRIGUES

Informações da assinatura

Assinante: CN=MARCIANO LOPES RODRIGUES

CPF: ***.000.737-**

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: true

Data da assinatura: 18/02/2026 15:16:31 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de erro: Nenhuma mensagem de alerta

Política de assinatura:

Certificados utilizados

CN=MARCIANO LOPES RODRIGUES

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 18/04/2025 19:31:49 BRT

Aprovado até: 18/04/2026 19:31:49 BRT

Expirado (LCR): false

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Nome do atributo: SignatureDictionary

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

CN=DEIVISSON CALDAS PEREIRA

Informações da assinatura

Assinante: CN=DEIVISSON CALDAS PEREIRA

CPF: ***.211.417-**

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: true

Data da assinatura: 18/02/2026 15:22:28 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de erro: Nenhuma mensagem de alerta

Política de assinatura:

Certificados utilizados

CN=DEIVISSON CALDAS PEREIRA

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 19/12/2025 08:28:28 BRT

Aprovado até: 19/12/2026 08:28:28 BRT

Expirado (LCR): false

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Nome do atributo: SignatureDictionary

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

CN=JADER SASCHO RAMOS

Informações da assinatura

Assinante: CN=JADER SASCHO RAMOS

CPF: ***.420.037-**

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: true

Data da assinatura: 18/02/2026 15:25:07 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de erro: Nenhuma mensagem de alerta

Política de assinatura:

Certificados utilizados

CN=JADER SASCHO RAMOS

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 08/10/2025 17:39:54 BRT

Aprovado até: 08/10/2026 17:39:54 BRT

Expirado (LCR): false

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Nome do atributo: SignatureDictionary

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Alessandra Paravidino
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original
Responsável pelo documento: Alessandra Barreto Paravidino (1813753) (Servidor)

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Alessandra Barreto Paravidino, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, -, em 18/02/2026 17:00:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 18/02/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1084874
Código de Autenticação: 70c72c4a8c

