



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI - CAMPUS CAMPO MAIOR
Av. Raimundo Doca da Silva, Localidade Fazendinha, S/N, Campo Maior / PI,
CEP 64.280-000 Site: www.ifpi.edu.br

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

Chamada Pública em Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE/FNDE

PROCESSO: **23188.000266/2025-73**

1 - DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições a seguir.

1.2. Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	ALHO, tipo nacional, in natura. Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 37,90	100	R\$ 3.790,00
2	CHEIRO VERDE in natura, composição coentro e cebolinha (par). Tamanho grande. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	par	R\$ 2,45	700	R\$ 1.715,00
3	Fruta in natura, tipo BANANA PRATA, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica,	cento	R\$ 85,00	222	R\$ 18.870,00

	sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
4	COUVE FOLHA, tipo manteiga, in natura. De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvido. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	maço	R\$ 4,75	100	R\$ 475,00
5	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie taiti, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	R\$ 6,75	20	R\$ 135,00
6	Fruta in natura, tipo MAÇA Vermelha, espécie nacional, aplicação alimentação humana. De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	R\$ 6,50	410	R\$ 2.665,00
7	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie formosa. De primeira qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	R\$ 5,25	200	R\$ 1.050,00

8	Fruta in natura, tipo MANGA, espécie tommy. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com aproximadamente 70% de maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.		R\$ 7,25	950	R\$ 6.887,50
9	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	kg	R\$ 11,00	100	R\$ 1.100,00
10	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações, sem rachaduras e partes moles.	kg	R\$ 2,58	3500	R\$ 9.030,00
11	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	kg	R\$ 7,00	3000	R\$ 21.000,00
12	Legume in natura, tipo ABÓBORA, espécie comum (peso mínimo unitário 5Kg). De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	kg	R\$ 4,66	200	R\$ 932,00

13	Legume in natura, tipo ABOBRINHA, espécie verde, de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.	kg	R\$ 7,00	50	R\$ 350,00
14	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/ rosada (peso mínimo unitário 500g. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	kg	R\$ 8,50	150	R\$ 1.275,00
15	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo unitário 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	R\$ 6,00	150	R\$ 900,00
16	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum (peso mínimo unitário 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	R\$ 7,00	350	R\$ 2.450,00
17	Legume in natura, tipo MACAXEIRA, espécie comum. De primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	kg	R\$ 7,00	300	R\$ 2.100,00

18	Legume in natura, tipo MAXIXE, espécie comum. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	kg	R\$ 9,50	40	R\$ 380,00
19	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	kg	R\$ 5,75	360	R\$ 2.070,00
20	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERDE. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	kg	R\$ 9,90	150	R\$ 1.485,00
21	Legume in natura, tipo QUIABO, espécie comum, aplicação culinária em geral. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	kg	R\$ 5,00	50	R\$ 250,00
22	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. Com, aproximadamente 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas (Peso mínimo unitário 150g).	kg	R\$ 8,97	1000	R\$ 8.970,00

23	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie crespa comum (Peso mínimo unitário 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	pés	R\$ 6,45	1200	R\$ 7.740,00
24	FEIJÃO verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente ; com aspecto, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas.	kg	R\$ 11,00	90	R\$ 990,00
25	Legume in natura, tipo MILHO VERDE, tipo ESPIGA DE MILHO, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro sem fungos.	unidade	R\$ 2,25	500	R\$ 1.125,00
Total					R\$ 97.734,50

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para o seu início em agosto de 2025 até final de julho de 2026, e, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante Institucional.

2 -JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1. Ofertar diariamente, no Restaurante Institucional, cerca de 500 refeições, distribuídas entre 02 refeições e um lanche (almoço, lanche e jantar).

2.2. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, o serviço de um Restaurante Institucional tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2.3. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal.

2.4. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

2.5. Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde do Brasil recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO, JAIME e MÜTEIRO, 2008).

2.6. Em se tratando de alimentos altamente perecíveis as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna “Fracionamento da Entrega”. No entanto, este fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Setor de Alimentação e Nutrição, bem como do período de safra dos respectivos gêneros alimentícios.

2.7.A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Restaurante Institucional: Das 09:00 horas às 18:00 horas. O prazo para entrega será 72 horas, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

2.8.Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus, levando em consideração o grande número de alunos carentes.

2.9.Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além do que foi priorizado, os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

3 -PREÇO DE AQUISIÇÃO

3.1.O preço de aquisição foi levantado mediante pesquisa realizada de acordo com a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE). Publicada no Diário Oficial da União em: 12/05/2020 | Edição: 89 | Seção: 1 | Página: 38;

3.2.Para os todos os itens desta tabela, a metodologia, para obtenção do preço de referência para a contratação, utilizada foi média, dos valores obtidos na pesquisa de preços, onde o cálculo foi sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de contratações similares de outros entes públicos, consoante com o previsto no Art. 28, II combinado com § 1º da Resolução 6/2020- Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

4 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

4.1.Será aceita a proposta do fornecedor:

- 4.1.1. que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- 4.1.2. cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- 4.1.3. que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;
- 4.1.4. que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

4.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico.

4.3.A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

5 – DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

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

5.2.Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo da Comissão de Licitação e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER/EMATER-PI.

5.3.Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Restaurante, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

5.4.Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

5.5.Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.6. A entrega dos produtos deverá ser realizada nas dependências do Restaurante Institucional do IFPI Campus Campo Maior.

5.7.A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 horas.

5.8.Quando da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

- a. isentos de substâncias terrosas;
- b. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d. sem umidade externa anormal;
- e. isentos de odor e sabor estranhos;
- f. isentos de enfermidades.

5.9.Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.10. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.11. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio

Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

6 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Compete ao Contratante:

6.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

6.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado;

6.1.3. Realizar consulta *on-line* para verificar a manutenção das condições de habilitação.

6.1.4. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais

6.2. Compete ao Contratado:

6.2.1. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

6.2.2. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

6.2.3. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

6.2.4. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

6.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Campo Maior, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

7 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

7.1.1. Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

7.1.2. multa:

7.1.2.1. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após **cinco** dias úteis, sem que o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

7.1.2.2. de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de **quarenta e oito** horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

7.1.2.3. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de **cinco** dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

7.1.2.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

7.1.2.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Campo Maior, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de **dez** dias para pagamento por meio de GRU.

7.2. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Campo Maior pelo prazo de até dois anos;

7.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.3.1. **Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.**

7.4.A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

7.5.Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de **cinco** dias úteis, ou de **dez** dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

8 – DA FISCALIZAÇÃO

8.1.A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

8.2.O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos.

8.3.O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

Comissão Local Organizadora do Processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios pelo PNAE:

ANTÔNIO FRANCISCO DOS SANTOS

JÚNIOR

Presidente da Comissão

JULIANA PAZ MATIAS

Membro da Comissão

De acordo:

LUCAS ROBERT PEREIRA ROCHA

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

Nos Termos do disposto no Art. 2º da Lei 9.784/1999, aprovo e justifico o presente Termo de Referência pela demonstração da adequação entre os fatos descritos e ocorridos, a base legal e a medida adotada para futura contratação pública.

FRANCISCO DAS CHAGAS DA PAZ SOARES

Diretor(a)-Geral em exercício do IFPI/Campus Campo Maior

