



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI - CAMPUS PIRIPIRI
Av. Rio dos Matos, Germano, Germano, Piripiri / PI, CEP 64.260-000
Fone: None Site: www.ifpi.edu.br

TERMO 38/2024 - CCL/DAP/DG-PIRIPIR/CAPIR/IFPI

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

2ª Chamada Pública em Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE/FNDE

PROCESSO: 23176.000486/2024-55

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	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	QUANTITATIVO PIRIPIRI 158360	FRAÇÃO DE ENTREGA SEMANAL	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL ACEITÁVEL (R\$)
1	Abóbora, in natura, espécie comum, madura. 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.	463747	50	2	Kg	R\$ 4,06	R\$ 202,96
2	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	100	2	Kg	R\$ 6,19	R\$ 618,56
3	Alface crespa comum (Peso mínimo unitário 350g), in natura. 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.	463832	120	6	Maço	R\$ 2,55	R\$ 306,00

	sacos transparentes de primeiro uso.						
4	Banana Prata, in natura, 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. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464449	90	6	Kg	R\$ 9,34	R\$ 841,00
5	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, 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.	463782	120	6,3	Kg	R\$ 7,15	R\$ 857,60
6	Cenoura, espécie comum, in natura. 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.	463773	120	5	Kg	R\$ 7,43	R\$ 891,86
7	Cheiro verde, in natura de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes. Embalado em embalagem plástica.	463884	200	10	Maço	R\$ 1,97	R\$ 394,57
8	Macaxeira, tipo branca/amarela, in natura. 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.	463813	121	6	Kg	R\$ 4,11	R\$ 497,78
9	Melancia, in natura, espécie rajada, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, rajada, com polpa firme e intacta, doce, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas.	467419	166	10	Kg	R\$ 3,67	R\$ 608,67

	enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.						
10	Pepino, espécie comum, in natura. 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).	463810	120	3	Kg	R\$ 4,17	R\$ 499,87
11	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.	463923	21	1	Kg	R\$ 9,05	R\$ 190,00
12	Pimentão verde, in natura. 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.	463809	100	3	Kg	R\$ 9,52	R\$ 951,50
13	Tomate, longa vida, in natura 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.	463806	120	6,5	Kg	R\$ 7,43	R\$ 891,20
14	Fruta in natura, Laranja com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada ao consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	464393	120	4	Kg	R\$ 5,24	R\$ 629,00
15	Feijão verde – in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem	464556	40	2	Kg	R\$ 13,23	R\$ 529,23

	apresentar danos mecânicos, sem estar deteriorado e estar ausente de ataque de pragas.						
16	Milho verde – Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	462824	40	2	Kg	R\$ 8,71	R\$ 348,37
17	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.	463753	120	6	Kg	R\$ 5,28	R\$ 633,00
18	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.	463767	120	5	Kg	R\$ 8,25	R\$ 990,00
19	Manga Tommy - selecionada, fresca, de ótima qualidade, firme, aroma e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, em médio grau de maturação. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	464406	60	3	Kg	R\$ 6,41	R\$ 384,68
20	Farinha de Mandioca - Farinha de mandioca, fina, branca, torrada, tipo 1, fabricada a partir de matérias-primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasita. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas; embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 1 kg.	458918	21	1	Kg	R\$ 8,82	R\$ 185,20
21	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral, características adicionais 1ª	481121	90	3	Kg	R\$ 4,93	R\$ 443,70

	qualidade folha verde vivo sem fungos						
22	Verdura in natura, tipo SALSA, apresentação natural	463930	60	2	Molho	R\$ 3,08	R\$ 184,53
23	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral, características adicionais 1ª qualidade folha verde vivo sem fungos	481114	90	2	Kg	R\$ 10,10	R\$ 909,00
VALOR TOTAL							R\$ 12.988,27
(doze mil, novecentos e oitenta e oito reais e vinte e sete centavos)							

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo para o seu início em agosto de 2024 até final de julho de 2025, 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 MÛTEIRO, 2008).

2.6. Em se tratando de alimentos altamente perecíveis as entregas deverão ser feitas semanalmente de forma fracionada, conforme descrito na coluna "Fração de 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 Piri-piri 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 Piri-piri.

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 Piri-piri, 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 Piri-piri, 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 Piri-piri 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:

Will Jadson de Jesus Cavalcante

Presidente da Comissão

Ailton Carvalho Alcantara

Integrante Requisitante

Darlys Ferreira Neris de Aguiar

Integrante Administrativo

Kallebe Silva Santos

Integrante Administrativo

De acordo:

Ailton Carvalho Alcântara

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.

Paulo César Lopes de Arruda

Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Will Jadson de Jesus Cavalcante**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 22/08/2024 11:18:39.
- **Kallebe Silva Santos**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 22/08/2024 11:28:59.
- **Paulo Cesar Lopes de Arruda**, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG-PIRIPIR-IFPI - CAMPUS PIRIPIRI, em 22/08/2024 11:59:11.
- **Darlys Ferreira Neris de Aguiar**, COORDENADOR(A) - FG2 - CPA-IFPI - CAMPUS PIRIPIRI, em 22/08/2024 12:23:26.
- **Ailton Carvalho Alcantara**, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS PIRIPIRI, em 22/08/2024 15:01:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/08/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 285633

Código de Autenticação: a6fa697c3a

