Outro 9/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
9/2025	158354-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.DO PIAUÍ	JAQUELINE DE OLIVEIRA SOUSA	15/05/2025 18:01 (v 3.0)

Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23173.000701/2025-29

1. OBJETO

Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE

PROJETO BÁSICO - ANEXO I

FNDE / PNAE

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições descritas na tabela 1.

Das Quantidades, Lote Mínimo e Valores

Item	Especificações	Unidade	Quantidade	Fração de entrega	Preço de aquisição (R$)	Preço total (R$)
01	**Acelga, in natura,** tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e	kg	240	Semanal	6,79	1.629,60

	larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.					
02	**Alface verde, in natura,** tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.	pé	1.440	Semanal	3,69	5.313,6
03	**Abóbora,** in natura, de 1ª qualidade, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	kg	1000	Semanal	5,89	5.890,00
04	**Abobrinha,** in natura, de 1ª qualidade, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	kg	200	Semanal	5,80	1.160,00
05	**Banana, tipo prata,** in natura, íntegra, firme, com grau de evolução completo de tamanho e maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	kg	1.000	Semanal	8,54	8.540,00

06	**Banana, tipo pacovan,** in natura, íntegra, firme, com grau de evolução completo de tamanho e maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	kg	750	Semanal	8,81	6.607,5
07	**Batata doce,** in natura, espécie amarelo-rosada, fresca, integra e firme. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	kg	960	Semanal	5,70	5.472,00
08	**Beterraba,** in natura, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	kg	250	Semanal	8,16	2.040,00
09	**Cenoura,** in natura, de 1ª qualidade, lisa, compacta e firme, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportadas de forma adequada.	kg	250	Semanal	6,96	1.740,00
10	**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, sem folhas escuras ou murchas, com	molho	1.440	Semanal	3,59	5.169,6

	grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. molho com 100 g.					
11	**Couve folha,** in natura,tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas ou sinais de amarelamento, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidade, parasitas e larvas, picadas de insetos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes. molhos de 100g (cem gramas) aproximadamente. Transportadas de forma adequada. Maço com 100 g	Maço	480	Semanal	4,86	2.332,8
12	**Feijão verde,** de 1º qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor 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 fertilizante ou de outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1Kg. Transportado de forma adequada.	kg	480	Semanal	17,82	8.553,6
13	**Macaxeira**, in natura, de 1ª qualidade, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportadas de forma adequada.	kg	960	Semanal	5,81	5.577,6
14		kg	480	Semanal	5,56	2.668,8

	Mamão, in natura, tipo formosa, de aspecto globoso, maturação mista: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física ou mecânica. Transportados de forma adequada.					
15	**Maxixe,** in natura, com característica tenra,fresca, verde, de colheita recente, sem Sinais de amarelamento com grau de maturaçãoadequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	kg	240	Semanal	8,22	1.972,8
16	**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, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportadas de forma adequada	kg	3.000	Semanal	3,59	10.770,00
17	**Milho verde,** in natura, com característica tenra,fresca, de colheita recente,com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	kg	480	Semanal	5,65	2.712,00
18	**Pepino**, in natura, de 1ª qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de	kg	480	Semanal	5,94	2.851,2

	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem rupturas, íntegra em todas as partes, isenta de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Obs: Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Transportados de forma adequada.					
19	**Pimentão verde,** in natura**,** fresco, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, e umidade, com grau de evolução completo, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportados de forma adequada.	kg	240	Semanal	7,65	1.836,00
20	**Pimenta de Cheiro** in natura, tipo pimentinha, íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, com acondicionamento em sacos plásticos. Transportadas de forma adequada.	kg	100	Semanal	13,79	1.379,00
21	**Quiabo,** in natura, de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada.	kg	200	Semanal	10,95	2.190,00
22	**Rúcula, in natura,** tipo crespa, de 1ª qualidade, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, picadas de insetos, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e	kg	240	Semanal	7,46	1.790,4

	larvas. Sem sinais de amarelamento. Acondicionada em embalagem plástica. Transportadas de forma adequada.					
23	**Tomate,** in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	kg	480	Semanal	8,76	4.204,8
Total Geral:						**R$ 92.401,30**

Obs.: As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2025/2026, 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. JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO

2.1 Propiciar a oferta de um cardápio nutricional adequado no Restaurante Institucional, cuja demanda estimada é de cerca de 800 refeições (550 no almoço e 250 no jantar) no Campus.

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 "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 08:00 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas. O prazo para entrega será 72 (setenta e duas) 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 n° 105 de 19/05/1999. Além do que foram priorizados os produtos orgânicos, rastreados e oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

3. PREÇO DE AQUISIÇÃO

3. PREÇO DA AQUISIÇÃO

3.1 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados na Tabela do item 1, foi determinado com base na realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto no art. 31 da Resolução FNDE nº 6/2020.

4. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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; cujo produto ofertado tenha sido aprovado na fase da amostra;

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.

4.4 Que atendam as práticas e/ou critérios de sustentabilidade ambiental dispostos neste projeto e demais anexos da contratação, em especial em acordo com a IN SLTI/MPOG Nº 01/2010 e Guia Nacional de Contratações Públicas.

5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMEN

5. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Teresina Zona Sul-PI 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 Teresina Zona Sul do Piauí, situado a Avenida Pedro Freitas, nº 1020, Bairro São Pedro, CEP 64018-000, Teresina- PI.

5.7 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 72 (setenta e duas) 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 IFPI Campus Teresina Zona Sul 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. 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 Teresina Zona Sul -PI, 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.

6.2.4 4Cumprir as diretrizes concernentes às práticas e/ou critérios de sustentabilidade ambiental dispostos neste projeto e demais anexos da contratação, em especial em acordo com a IN SLTI/MPOG Nº 01/2010 e Guia Nacional de Contratações Públicas.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Pela inexecução total ou parcial

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 **48 (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 **5 (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;

7.1.2.4.1 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Teresina Zona Sul -PI, 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 **10** (**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 Teresina Zona Sul pelo prazo de até 2 (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 **5** (**cinco)** dias úteis, ou de **10** (**dez)** dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 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 n° 14.133/2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

6.2 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.

6.3 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.

Teresina (PI), de xx de xxxx de 2025.

Comissão Local Organizadora do Processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios pelo PNAE - Exercício 2025

SHIRLANE DE SOUSA RODRIGUES

Presidente da Comissão

ALACYRA VIANA RODRIGUES DE SOUSA

Membro da Comissão

EDNA MARIA EVANGELISTA DE ARAÚJO

Membro da Comissão

PAULO ANDRÉ MENESES QUEIROZ ALVES

Membro da Comissão

JENNIFER VARÃO NEGREIROS PAIVA

Membro da Comissão

JOSÉ MARIA CARDOSO FILHO

Membro da Comissão

REJANE DE SOUSA CUNHA

Membro da Comissão

De acordo:

PAULO ANDRÉ MENESES QUEIROZ ALVES

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

Aprovo:

GERMANO LÚCIO PEREIRA MOURA

Diretor-geral

1. 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.

SHIRLANE DE SOUSA RODRIGUES

Membro da equipe de planejamento

Assinou eletronicamente em 15/05/2025 às 12:59:00.

ALACYRA VIANA RODRIGUES DE SOUSA

Membro da equipe de planejamento

Assinou eletronicamente em 15/05/2025 às 18:01:49.

PAULO ANDRE MENESES QUEIROZ ALVES

Membro da equipe de planejamento

Assinou eletronicamente em 15/05/2025 às 12:52:26.

JOSE MARIA CARDOSO FILHO

Membro da equipe de planejamento