



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
Campus Avançado Sinop  
Coordenação de Administração e Planejamento

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 23752.000165.2024-60

Sinop/MT, 29 de julho de 2024

### 1. OBJETO

1.1. Credenciamento de interessados para o fornecimento de espaço físico e alimentação para os participantes do 9º JIFMT - Sinop/MT, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
01	Refeição (almoço/jantar), contendo acompanhamentos, proteína, guarnição, salada, suco e fruta em espaço adequado para alimentação.	Refeição	2600/dia	R\$ 32,11
VALOR TOTAL ESTIMADO:				R\$ 32,11

1.2. O serviço objeto desta contratação são caracterizados como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O período para a prestação dos serviços compreende os dias 14 a 20/10/2024, sendo almoço e jantar aos participantes, todos os dias do evento. Não sendo possível a prorrogação deste.

1.4. O Termo de Compromisso oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da prestação do serviço.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Considerando a manifestação da Comissão de Hospedagem e Alimentação acerca da necessidade de disponibilidade de um espaço adequado e o fornecimento de alimentação, sendo almoço e jantar, às delegações que participarão do 9º JIFMT que será realizado no período de 15 a 20 de outubro de 2024.

2.3. A 9ª edição dos Jogos do IFMT em 2024 terá a cidade de Sinop como sede do evento. O *Campus* Avançado Sinop atualmente desenvolve suas atividades em um prédio provisório, no qual, não dispõe de estrutura própria que contemple a condição adequada para o atendimento dos participantes do evento para a realização das refeições diárias durante o período da competição.

2.4. O atendimento desta demanda, implica na disponibilização de um espaço que possa acomodar cerca de **1300 estudantes** que compõem as delegações das unidades participantes dos jogos para a realização das refeições no intervalo das competições.

2.5. Neste espaço disponibilizado, deverão ser servidas as refeições durante o período da competição, sendo o almoço e jantar.

2.6. O objeto em questão, não será incluído no Plano de Contratações Anual 2024, visto que não ocorrerá vínculo orçamentário e contratual entre a Administração e a empresa interessada, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO

## OBJETO

3.1. A solução com um todo envolve a seleção de uma empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, e, ainda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

3.2. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para atendimento do evento a ser realizado.

3.2.1. Deverá ser disponibilizado aos participantes do 9º JIFMT, o espaço para as refeições no período de 14 a 20/10/2024, sendo neste, servido o *buffet* para o almoço e jantar conforme a proposta aprovada pela Administração.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para o atendimento da demanda em questão, deverão ser observados os requisitos:

4.1.1. Será necessária a disponibilização de um espaço físico que contenha uma área de refeitório com mesas, cadeiras e *buffet* tipo *self service* para que os participantes possam se servir e se acomodar de forma confortável, e ainda, um espaço com estrutura adequada destinada à produção dos alimentos que serão servidos.

4.1.2. O período necessário compreende os dias 14 a 20/10/2024, sendo almoço e jantar aos participantes, todos os dias do evento.

4.1.3. No espaço destinado ao refeitório, deverá ser disponibilizado pelo menos 3 (três) estações de *buffet*, a fim de evitar aglomerações e a formação de filas extensas, considerando a quantidade expressiva de pessoas que farão as refeições no mesmo horário.

4.1.4. O espaço físico deverá possuir acessibilidade para circulação e manobra de cadeira de rodas, mobiliários em altura acessível para pessoas com deficiência e garantia de segurança das pessoas com mobilidade reduzida.

4.1.5. No espaço físico ofertado deverá conter uma estrutura de cozinha para a produção das refeições que serão servidas, sendo local coberto e com boa ventilação.

4.1.6. Deverá conter locais devidamente identificados para a higienização (banheiro masculino e feminino).

4.1.7. A empresa interessada na prestação do serviço, deverá dispor de todos os equipamentos e utensílios necessários e suficientes à produção alimentar para atender o evento, bem como, pratos, copos e talheres.

4.1.8. As despesas relativas à locação/adequação do espaço físico para o *buffet* são de responsabilidade da empresa.

4.1.9. A empresa interessada em atender a demanda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

4.1.10. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para atendimento do evento a ser realizado.

4.1.11. O recurso para o pagamento das refeições dos alunos participantes do evento será custeado pelo Poder Público Federal, em forma de ajuda de custo aos estudantes por meio de dotação orçamentária. Assim, não haverá vínculo financeiro ou contratual entre a empresa credenciada e o IFMT - *Campus* Avançado Sinop.

4.1.12. O pagamento das refeições será realizado diretamente pelo público usuário dos serviços, sendo responsabilidade da empresa credenciada a gestão de fichas/tíquetes como forma de controle.

4.1.13. O fornecedor selecionado deverá ter pleno conhecimento das condições constantes no termo de referência e demais anexos, inclusive, quanto às peculiaridades da cidade de realização do evento.

4.2. Na escolha da proposta, a administração fará a análise observando aquela que se apresentar como a mais vantajosa, considerado, prioritariamente, requisitos como o preço, localização do espaço, qualidade, capacidade técnica e operacional que atenderá este evento na data específica.

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto.

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.

4.5. O Termo de Compromisso, anexo do Edital, oferece maior detalhamento das obrigações das partes.

4.6. Não será obrigatória a realização de vistoria.

4.6.1. As empresas interessadas em atender a demanda deverão ter pleno conhecimento das condições de execução do objeto, bem como da realidade econômica, infraestrutura da cidade de Sinop/MT, e demais fatores que possam interferir diretamente na elaboração da proposta dos interessados, e, posteriormente na execução dos serviços.

4.6.2. O desconhecimento das condições e peculiaridades do local do evento não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.2. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos serviços que serão prestados.

5.3. O período da prestação dos serviços compreende os dias **14 a 20/10/2024**, sendo **almoço e jantar** aos participantes, todos os dias do evento.

5.4. No valor da proposta deverá estar incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do serviço.

5.6. A empresa interessada em atender a demanda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

5.6.1. O estabelecimento deverá possuir autorização vigente da Vigilância Sanitária para prestação do serviço a que se propor, bem como, vínculo contratual com um profissional da área de nutrição.

5.7. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para atendimento do evento a ser realizado.

5.7.1. A empresa interessada deverá apresentar junto com sua proposta, o cardápio que será oferecido durante todos os dias e período do evento, bem como, atender as variações definidas pela Administração.

5.7.2. As refeições deverão cumprir uma padronização de alimentos, a fim de manter os devidos princípios nutricionais, conforme sugestão da Administração:

REFEIÇÃO	TIPOS	COMPOSIÇÃO	OPÇÕES
Almoço/Jantar	Acompanhamentos	Arroz branco e Arroz integral	Puro ou com combinações de legumes
		Feijão preto; Feijão Carioca; Lentilha	Puro ou com carnes e derivados, ex: feijoada, feijão com bacon, lentilha com costela defumada e outros.
	Prato principal	Carne (bovina, suína, pescado ou frango).	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, grelhado, com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne e outros .
		Deverá ser oferecido no mínimo dois tipos de carne por dia.	
		<b>OPÇÃO:</b> Prato a base de proteína de soja	
	Guarnição	Prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, farinhas, cereais.	A guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças, cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, panquecas, acompanhadas de molhos ou à milanesa.
Saladas	Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/Leguminosas.	Fornecer a cada refeição 03 (três) tipos de saladas, sendo: Salada folhosa (02 tipos): Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula. Salada cozida/crua/conserva (01 tipo): abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, abóboras e outros.	
Suco	Deve ser fornecido 1 (um) copo de suco sem custos adicionais a quem optar pela alimentação	Suco de frutas, sendo: natural, polpa ou de caixa.	

	Sobremesa	Deve ser fornecida 1 (uma) fruta sem custos adicionais a quem optar pela alimentação	Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pera, uva. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
--	-----------	--	---

5.8. O serviço deverá ser executado, obrigatoriamente, de acordo com as especificações constantes da proposta e o prazo de execução obedecido rigorosamente.

5.9. Condições de execução:

5.9.1. **Período da execução do objeto: 14 a 20/10/2024.**

5.9.2. Neste período, deverá ser servido o almoço e jantar ao público estimado de 1300 participantes do 9º JIFMT, no local indicado pela empresa credenciada.

5.9.3. Quantidade e refeições estimada para prestação dos serviços:

DATA	QUANTIDADE*	ALMOÇO	JANTAR
14/10/2024	1300	0	1300
15/10/2024	2600	1300	1300
16/10/2024	2600	1300	1300
17/10/2024	2600	1300	1300
18/10/2024	2600	1300	1300
19/10/2024	2600	1300	1300
20/10/2024	1300	1300	0

\* As quantidades são estimativas conforme o número de participantes das delegações.

5.9.4. Local e horário da prestação dos serviços:

5.9.4.1. O local será definido conforme proposta da empresa aprovada pela Administração.

5.9.4.2. Os horários das refeições obedecerão os seguintes intervalos:

ALMOÇO	JANTAR
11:00 as 14:00 horas	17:30 as 20:00 horas

5.10. Materiais a serem disponibilizados:

5.10.1. A empresa credenciada, deverá dispor de todos os equipamentos e utensílios necessários e suficientes à produção alimentar para atender o evento, bem como, mesa para *buffet*, mesas, cadeiras, pratos, copos e talheres.

5.10.2. Os banheiros do espaço deverão conter suprimentos de higiene pessoal, como sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha e lixeiras em quantidade suficiente ao fluxo de pessoas.

5.11. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

5.11.1. A quantidades de refeições são estimativas conforme o número previsto de participantes das delegações, podendo este ser maior ou menor conforme os dias do evento.

5.11.2. A empresa credenciada deverá se atentar para a localização do espaço físico ofertado, visto que este precisa ser nas proximidades do IFMT - *Campus* Avançado Sinop e dos locais de competição.

5.11.3. A empresa credenciada deverá providenciar todos os móveis, equipamentos e utensílios necessários, caso o espaço selecionado não tenha disponível.

5.11.4. O cardápio deverá obedecer as variações e parâmetros nutricionais especificados pela Administração.

## 6. GESTÃO DO TERMO DE COMPROMISSO

6.1. As obrigações da empresa credenciada e do IFMT - *Campus* Avançado Sinop estão detalhadas no Termo de

Compromisso, Anexo do Edital nº 01/2024.

6.2. O Termo de Compromisso deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.3. A empresa credenciada designará formalmente junto à sua proposta, o representante legal da empresa.

6.4. Após a assinatura do Termo de Compromisso, a Administração poderá convocar empresa credenciada para reunião inicial para alinhamento das estratégias para execução do objeto, dentre outros.

6.5. A execução dos serviços durante o evento será acompanhada pela Comissão de Hospedagem e Alimentação, ora designada pela Administração.

6.6. As comunicações entre a Administração e a empresa credenciada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.7. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

## 7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento das refeições será realizado diretamente pelo público usuário dos serviços, sendo responsabilidade da empresa credenciada a gestão de fichas/tíquetes como forma de controle.

7.2. Não haverá vínculo financeiro ou contratual entre a empresa credenciada e o IFMT - *Campus* Avançado Sinop.

7.3. A avaliação e acompanhamento da execução dos serviços durante o evento será acompanhada pela Comissão de Hospedagem e Alimentação, ora designada pela Administração, e fará as devidas notificações caso a empresa credenciada:

7.3.1. não produzir os resultados acordados;

7.3.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida os serviços, ou;

7.3.4. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Da forma de seleção do fornecedor:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de credenciamento, na forma de chamamento público em que a Administração Pública convoca os interessados em prestar o serviço, preenchidos os requisitos necessários, será realizado o credenciamento no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

8.1.1.1. Serão credenciadas as empresas que atenderem aos requisitos do processo, no entanto, a convocação se dará pela administração com base na análise da proposta, não sendo portanto, o simples credenciamento uma garantia de convocação para a prestação dos serviços.

8.1.2. Na escolha da proposta, a administração fará a análise observando aquela que se apresentar como a mais vantajosa, considerado, prioritariamente, requisitos como o preço, localização do espaço, qualidade, capacidade técnica e operacional que atenderá este evento na data específica.

8.1.3. São elegíveis para fins do credenciamento os interessados que atenderem os requisitos necessários e critérios definidos neste instrumento, anexo do Edital de Chamamento Público nº 01/2024 para apresentação da proposta:

8.1.3.1. Possuir ramo de atividade (CNAE) compatível com o objeto.

8.1.3.2. Possuir experiência prévia e capacidade técnica operacional, efetivamente comprovada, nos últimos 2 (dois) anos, conforme modelo do Anexo II do Edital.

a) A comprovação de que trata o item 8.1.3.2. deste Termo, poderá ser por meio de Contrato da interessada com ente público ou privado, declaração de capacidade técnica assinada pelo representante legal da organização contratante, desde que, obedecidos o prazo estipulado.

8.1.3.3. Comprovação de que possui a infraestrutura que atenda a demanda de participantes do 9º JIFMT, com localização nas proximidades do IFMT - *Campus* Avançado Sinop e locais da competição, conforme

especificado no ETP (Estudo Técnico Preliminar), bem como, as estações de *buffet* tipo *self service*, mesas, cadeiras, pratos, copos, talheres e demais insumos necessários, conforme modelo do Anexo III do Edital.

a) A infraestrutura de que trata o item 8.1.3.3. deste Termo poderá ser próprio ou objeto de locação, desde que, **comprovada a disponibilidade deste nas datas do evento**.

8.1.3.4. Declaração de ciência e cumprimento das normas da Resolução nº 216/2004, da Diretoria Colegiada da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Observando os aspectos de instalações, higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado, conforme modelo do Anexo IV do Edital.

8.2. As empresas interessadas no credenciamento deverão apresentar os seguintes documentos:

8.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.2.2. Alvará de Licença de Funcionamento expedido pelo órgão sanitário competente.

8.2.3. Alvará Sanitário de Licença de Funcionamento expedido pelo órgão sanitário competente.

8.2.4. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND)

8.2.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.2.7. Certidão que comprove a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

8.2.8. Declaração de que possui experiência prévia e capacidade técnica operacional, conforme modelo do Anexo II do Edital.

8.2.9. Declaração de que possui infraestrutura necessária especificada neste instrumento, conforme modelo do Anexo III do Edital.

8.2.10. Declaração de ciência e cumprimento das normas da Resolução nº 216/2004, da Diretoria Colegiada da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), conforme modelo do Anexo IV do Edital.

8.2.11. Declaração para fins do disposto no inciso VI, art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do Anexo V do Edital.

8.2.12. Proposta de preços, conforme modelo do Anexo VI do Edital.

8.3. Da apresentação da proposta:

8.3.1. A proposta de preços deverá vir acompanhada da sugestão de cardápio a ser ofertado nos dias do evento (almoço e jantar), elaborado e assinado por profissional da área de nutrição.

8.3.2. A proposta deverá ser digitada e devidamente assinada pelo titular ou representante legal da empresa, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, especificando a descrição do objeto de forma clara e inequívoca. Devendo conter: Razão Social, CNPJ, nome, telefone, endereço, valor da proposta de preço unitário por refeição (almoço e jantar) de forma individual, para atender o 9º JIFMT - 2024, conforme modelo Anexo VI.

8.3.2. O valor da refeição será fixo e único para todos os dias do evento (almoço e jantar).

8.3.3. Não será admitido nenhum tipo de reajuste do preço após o encaminhamento da proposta, ou, durante a execução dos serviços, caso a empresa seja credenciada e convocada para a prestação dos serviços.

8.4. As empresas interessadas em cadastrar proposta para participação no chamamento público, poderão enviar as propostas no período de 29/07/2024 a 02/08/2024, mediante:

8.4.1. **Envio via e-mail:** a proposta e demais documentos poderão ser encaminhados ao endereço eletrônico [administracao.snp@ifmt.edu.br](mailto:administracao.snp@ifmt.edu.br).

8.4.2. **Entrega presencial:** em envelope lacrado, contendo a identificação externa do proponente e referência ao número do Edital de chamamento público, na Coordenação de Administração e Planejamento do Instituto Federal de Mato Grosso, *Campus* Avançado Sinop, localizado na Rua das Avenças, nº 2377, Setor comercial, CEP: 78550-178, Sinop/MT. Horário de atendimento: das 08h00min às 12h00min e 13h00min às 17h00min.

8.4.3. O IFMT não se responsabilizará por falha no envio de documentos, quaisquer que sejam as razões, cabendo ao proponente diligenciar os atos em tempo hábil e na forma prevista no edital.

8.5. O processo de seleção das propostas será realizado conforme as seguintes etapas:

8.5.1. Recebimento das propostas no prazo estipulado neste instrumento e Edital.

8.5.2. Ordenação e classificação das propostas em ordem crescente de valor.

8.5.3. Verificação do atendimento dos critérios de elegibilidade das proponentes, conforme exigências estabelecidas, como comprovação de experiência técnica operacional, de estrutura necessária para atendimento da demanda, localização, respeito às normas pertinentes, documentação básica de habilitação.

8.5.4. Credenciamento das proponentes conforme análise da documentação.

8.5.5. O IFMT, a qualquer tempo, poderá promover o descredenciamento por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o credenciamento, que importem comprometimento da sua capacidade física, técnica, fiscal ou da postura profissional, ou ainda que fira o padrão ético ou operacional do trabalho, sem que caiba ao mesmo qualquer direito a indenização, compensação ou reembolso, seja a que título for;

8.5.6. Ficará assegurado à CREDENCIADA o direito ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pelo órgão INTERVENIENTE que decidirá o caso;

8.5.7. O resultado será divulgado no site <https://snp.ifmt.edu.br>, seguindo o cronograma estabelecido em Edital.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR

9.1. Para a estimativa dos preços referenciais, foram utilizados como parâmetros as disposições contidas no Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME nº 65, de 07 de julho de 2021, o estudo está detalhado no EEP (Estudo de Estimativa de Preço) [Doc. 671635](#) anexo aos autos.

9.2. A métrica utilizada foi a “média (valor exequível)”, visto que, esta é a soma de todas as medições divididas pelo número de observações no conjunto de dado. A média normalmente é utilizada quando os dados estão dispostos de forma homogênea. Em razão de ser suscetível aos valores extremos, sendo influenciada por todos os preços coletados, estes valores foram desconsiderados para que esta não seja substancialmente alterada.

9.3. O valor unitário estimado para cada refeição é de R\$ 32,11 (trinta e dois reais e onze centavos).

Responsabilidade pela elaboração do documento:

## EQUIPE DE PLANEJAMENTO

**TATIANE DO NASCIMENTO**

Presidente da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

**ELISANA DA SILVA PEREIRA**

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

**JAIR ANICETO DE SOUZA**

Membro Técnico da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

De acordo:

**RAFAEL MARTINS CHAVES**

**APROVAÇÃO DO DOCUMENTO PELO ORDENADOR DE DESPESAS DA UASG:**

Cuiabá/MT, 29 de julho de 2024

**JULIO CÉSAR DOS SANTOS**

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Decreto Presidencial de 31.03.2021, publicado no D.O.U de 05.04.2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiane do Nascimento**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 29/07/2024 13:47:53.
- **Elisana da Silva Pereira**, ADMINISTRADOR, em 29/07/2024 13:57:43.
- **Jair Aniceto de Souza**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 29/07/2024 14:51:08.
- **Rafael Martins Chaves**, Direção Geral - CD0003 - SNP-DG, em 29/07/2024 15:18:52.
- **Julio Cesar dos Santos**, REITOR(A) - CD0001 - RTR, em 29/07/2024 16:45:05.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 672010  
Código de Autenticação: c9ac3fc105



TERMO Nº 2/2024 - SNP-CAP/SNP-DG/CSNP/RTR/IFMT