

# Estudo Técnico Preliminar 327/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas.

## 3. Descrição da necessidade

O presente estudo técnico preliminar se propõe á contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores das Secretarias do Município de Patos de Minas tendo em vista a necessidade de atender aos pacientes internados e aos servidores dos diversos setores da Prefeitura de Patos de Minas, cumprindo as Normas Regulamentadoras da Vigilância Sanitária relativas à segurança, se faz imprescindível por tratar-se de fornecimento contínuo e indispensável, sendo necessária a contratação de empresa para a realização do serviço de fornecimento de refeições devido ao fato deste município não possuir os equipamentos e os servidores necessários e imprescindíveis para a sua realização. Será de responsabilidade total da empresa contratada para prestação dos serviços objeto desta licitação, a integral e perfeita execução do objeto ora licitado, conforme definição do respectivo edital e seus anexos, devendo ser atendidas todas as disposições legais pertinentes e vigentes. Vale ressaltar que o fornecimento de refeições é de extrema necessidade, uma vez que o município necessita atender a demanda de pacientes internados bem como a de servidores alocados nos diversos setores públicos do Município de Patos de Minas.

## 4. Área requisitante

| Área Requisitante                    | Responsável                   |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Diretoria de Urgência e Emergência   | NATHALIA SILVA GOMES          |
| Diretoria de Serviços Especializados | VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES |

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

São requisitos da contratação:

- Fornecimento de refeições de dieta livre devem ser entregues em marmitas de material descartável de polipropileno PP termorresistente e com 3 (três) divisórias.
- Fornecimento de refeições de dietas brandas, pastosa e líquida acondicionadas em marmitas sem divisórias em material de polipropileno.
- As marmitas devem ser acompanhadas de colher resistente.
- As marmitas devem possuir lacre para indicar que não foram violadas.
- As marmitas devem possuir etiquetas informando data de fabricação e a necessidade de consumo imediato.
- Frutas picadas embaladas em material de polipropileno descartável com tampa.
- Frutas inteiras em plásticos transparentes atóxico ou filme de PVC transparente.
- Ter nutricionista responsável.
- Alimentação fornecida ser do ponto de vista nutricional e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- Respeitar o horário de entrega a ser estipulado no termo de referência.
- O cardápio deverá ser feito por nutricionista responsável da Contratada e submetido a análise da nutricionista fiscal do contrato. Mudanças no cardápio devem ser informadas com antecedência.
- Ter boas práticas de manipulação.
- Ter fichas técnicas e estabelecer Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle das refeições fornecidas.
- As refeições devem ser entregues em veículos próprios e adequados para esse fim.
- A empresa deverá possuir cozinha industrial na Sede do Município, bem como possuir o veículo específico utilizado para o transporte das refeições.
- Enviar o planejamento de cardápio previamente por e-mail, para análise e aprovação de nutricionista indicado pelo Município, devendo a execução do mesmo ocorrer após aprovação expressa desse.
- Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto do Órgão, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem do Município de Patos de Minas;
- Fornecer o cardápio com antecedência para o fiscal do contrato, indicado pelo município, para aprovação.

- fornecer as refeições conforme solicitado;
- Entregar com antecedência de 30 minutos para garantir que o serviço inicie no horário estabelecido pela empresa e garantir temperatura adequada.
- Obedecer padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela ANVISA e VIGILANCIA SANITÁRIA;
- Obedecer às regras de Boas Práticas de Manipulação a fim de garantir alimentação segura do ponto de vista higiênico sanitária;
- Fazer o controle diário da qualidade e quantidade da refeição fornecida;
- Realizar o monitoramento de temperatura dos alimentos durante o transporte das refeições.
- Realizar o transporte das refeições em caixas isotérmicas (HOT BOX).
- Fornecer refeições específicas de acordo com a necessidade da contratante, livre para pessoas livres de patologia, hipossódica para hipertensos, hipoglicídica para diabéticos, entre outras;
- Fornecer em comodato 02 (duas) balanças que deverão ficar nos locais de entrega diária, para conferência da pesagem nos setores da Secretaria Municipal de Saúde;
- Fornecer em comodato palets de material lavável para colocar as caixas térmicas no local de destino final das refeições, a quantidade será a necessária para manter as caixas térmicas no local de destino final das refeições;
- Proceder ao controle integrado de pragas e higienização de caixa d'água a cada seis meses, durante toda a vigência do contrato;
- Apresentar a relação do(s) veículo (s) a ser (em) utilizado (s) no transporte das refeições, acompanhada de declaração formal da sua disponibilidade;
- O transporte das refeições deve ser realizado em veículo específico para este transporte, deve constar a informação: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, nome e telefone da empresa, apresentar laudo de dedetização e inspeção sanitária do veículo.
- O cardápio deverá ser composto por: Arroz; Feijão ou outra leguminosa; 1 porção de proteína de cortes de **primeira qualidade** (carne boi, porco, frango, peixe) sendo a proteína do ovo de galinha como opção de substituição, sendo o modo de preparo à escolha do comensal; Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada: com pelo menos 01 folha acrescido de 2 ou mais hortaliças ou verduras. Em caso de sopas deverão ter volume total de 500ml ser constituídas de proteína animal, carboidratos, legumes e verduras.
- O cardápio poderá sofrer alterações quando for solicitado dietas específicas como brandas, pastosa, líquida completa e líquidas sem resíduos, hipossódicas, hipolipídicas, hipoglicídias, hiperprotéicas, sopas obstipantes, sopas laxativas. Cumprindo as seguintes características:
  - **Dieta Branda:** 100g de proteína animal, legumes em corte macedoine 300g, peso final da dieta de 500g sendo que o líquido não ultrapasse 100g.

- **Dieta Pastosa:** 100g de proteína animal e 400 g de legumes.
- **Dieta Líquida Completa:** 100g de proteína animal e legumes e não ultrapassar 150 ml de líquido.
- **Dieta Líquida Restrita:** 500g caldo sem resíduo.
- Possuir fichas técnicas e estabelecer Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle das refeições fornecidas.
- Possuir veículo adequado para a entrega das refeições, bem como profissional para entregar e recolher as refeições.
- O transporte e descarga das refeições na unidade deve ocorrer em carrinho tipo skate ou similar.
- As caixas térmicas devem permanecer na Unidade de alimentação sobre palets de material lavável, **não** devendo ser colocada diretamente no chão.
- A empresa deve enviar diariamente para a UPA, uma unidade além do quantitativo solicitado de marmita de dieta livre para análise sensorial e conferência de pesagens, que deverá ser escolhida aleatoriamente pelo fiscal da unidade da UPA.
- Desenvolver e disponibilizar ficha de avaliação de satisfação trimestral, bem como, liberar acesso aos dados para os fiscais do contrato.

- **Documentos a serem apresentados pela empresa:**

- Prova de inscrição ou Registro da pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição em plena validade;
- Atestado de Capacidade Técnica da empresa registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizada ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do Termo de Referência.
- Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária competente da sede do domicílio da licitante em vigor;
- Apresentar pelo menos 01 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico pelos serviços a serem prestados. O/A Nutricionista deve estar devidamente registrado no órgão competente CRN – Conselho Regional de Nutricionistas durante toda a execução do contrato, cuja comprovação deverá ser feita com a **apresentação do Certificado de Responsabilidade Técnica ou cópia do registro de empregado ou comprovante equivalente;**

- Apresentar relatório de análise de água que comprove a qualidade da água fornecida pelos serviços públicos ou de fontes alternativas que deverá atender aos parâmetros físico-químicos e bacteriológicos, emitido em no máximo 06 (seis) meses;
- **Apresentar Certidão de Vistoria Sanitária de Veículo de Transporte de Alimentos do (s) veículo (s) utilizado (s) no transporte das refeições.**

A empresa vencedora terá 45 dias corridos, após a assinatura do contrato, para instalar a cozinha industrial na cidade de Patos de Minas e providenciar todos os itens necessários para confeccionar, embalar, transportar e entregar as refeições conforme solicitadas nesse Termo de Referência, (esse prazo poderá ser prorrogado por igual período desde que solicitado pelo Contratado e anuência do Contratante). O vencedor será convocado na ordem de serviço a apresentar a documentação exigida no edital e anexos desse processo no setor de compras e licitações da Secretaria de Saúde e terá que aguardar a análise dessa documentação para começar executar o serviço. Caso o vencedor não cumpra com as suas obrigações ou descumpra algum item, esse, será aberto processo administrativo para apurar aplicações das sanções administrativas e posteriormente, será convocado o licitante subsequente melhor classificado.

## **6. Levantamento de Mercado**

As cotações foram realizadas tendo em vista a realidade do mercado do Município de Patos de Minas.

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo principal de garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública. As cotações foram realizadas com os fornecedores do município.

Os orçamentos foram realizados para obter informações sobre preços e condições de fornecimento do objeto, para que tenha o menor preço médio e condizente com a realidade do mercado.

Existem algumas alternativas no mercado para atender a necessidade de aquisição do serviço de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar. Ao considerar as diferentes opções, é possível escolher a que melhor atenda a necessidade da administração pública.

Algumas alternativas incluem:

Fornecedores Locais e Regionais:

Pesquisar fornecedores de refeições localizados na região de Patos de Minas. Optar por fornecedores locais pode reduzir custos de transporte e fortalecer a economia local.

Licitação Pública:

Realizar um processo de licitação pública para garantir a transparência e a concorrência na seleção de fornecedores. Esse método permite que empresas

interessadas apresentem propostas competitivas, garantindo a escolha da opção mais vantajosa para a administração pública.

Existem algumas alternativas no mercado para atender a necessidade de aquisição do serviço de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar. Ao considerar as diferentes opções, é possível escolher a que melhor atenda a necessidade da administração pública:

- Montar cozinha própria e contratar pessoal para o serviço de produção de marmitex;
- Montar cozinha própria e terceirizar o serviço de produção de marmitex.
- Contratar empresa para produzir e entregar o marmitex

## **7. Descrição da solução como um todo**

A opção pela licitação para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas é a solução mais sólida e condizente com os princípios da administração pública. Esta decisão se fundamenta em diversos fatores que convergem para a transparência, eficiência e economia de recursos, refletindo o compromisso com a gestão responsável.

A licitação pública promove a concorrência entre fornecedores, assegurando que diversas empresas apresentem propostas competitivas. Dessa forma, a administração terá a oportunidade de selecionar a proposta mais vantajosa em termos de preço, qualidade e condições contratuais.

O processo de licitação é marcado pela transparência, permitindo que todos os interessados tenham acesso às informações e critérios estabelecidos. Isso assegura que a escolha do fornecedor seja feita de maneira imparcial, evitando favorecimentos indevidos.

A realização de licitação pública está em consonância com a legislação vigente, especialmente a Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133/21). Ao seguir essas diretrizes, a Prefeitura garante a legalidade do processo, fortalecendo a integridade e a legitimidade da aquisição.

A competição entre os fornecedores durante a licitação tem o potencial de resultar em preços mais competitivos. Dessa forma, a administração busca otimizar o uso dos recursos públicos, obtendo as melhores condições financeiras para a aquisição dos certificados digitais.

A licitação pública possibilita a participação de empresas locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região. O objeto da licitação movimentará a economia

da região tendo em vista que a empresa vencedora deverá estar de forma física no município uma vez que o objeto da licitação requer entrega de refeições a serem preparadas e dispensadas no mesmo dia. Sendo assim, ao optar pela licitação pública, a administração reforça seu compromisso com a eficiência, legalidade e transparência na gestão dos recursos públicos. Essa abordagem se alinha aos princípios fundamentais da administração pública, buscando sempre o melhor interesse da comunidade local.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| LOTE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ME/EPP OU AMPLA | CÓDIGO ITEM | UN | QTDE. | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL | VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|----|-------|---------------------------------|------------------------------|
|      | <p>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO: SERVIDO EM MARMITAS DESCARTÁVEIS DE, NO MÍNIMO, 575 GRAMAS PARA CADA REFEIÇÃO (POR PESSOA), CONTENDO 150 GRAMAS DE ARROZ, 100 GRAMAS DE FEIJÃO, 120 GRAMAS DE GUARNIÇÃO, PORÇÃO MÍNIMA DE CARNE 120 GRAMAS SEM OSSO E 150 G DE CARNE COM OSSO E 85 GRAMAS DE SALADA SENDO: (20 GRAMAS DE FOLHAS MAIS 65 GRAMAS DE VERDURAS COZIDA OU TOMATE) OU (20 G DE FOLHAS MAIS 30G DE VERDURA CRUA RALADA MAIS 35G DE TOMATE). A SALADA, A GUARNIÇÃO E A CARNE PODERÃO SER VARIADAS, DE ACORDO COM O CARDÁPIO DO FORNECEDOR, DESDE QUE A CARNE SEJA QUALIFICADA COMO DE PRIMEIRA QUALIDADE E MANTENDO INCIDÊNCIA MÁXIMA DE 10 VEZES POR MÊS CARNE DE FRANGO, 10 VEZES POR MÊS CARNE DE PORCO E 10 VEZES POR MÊS CARNE BOVINA. A PROTEÍNA DEVERÁ CONTEMPLAR PORÇÃO DE OVO DE GALINHA EM PREPARAÇÕES FRITO, COZIDO OU OMELETE COMO OPÇÃO SUBSTITUTIVA DA CARNE, SENDO O MODO DE PREPARO CONFORME PREFERÊNCIA DO COMENSAL.</p> <p>SOBREMESA: FRUTA DE ÉPOCA COM PESO MÍNIMO DE 80G DEVIDAMENTE HIGIENIZADA</p> |                 |             |    |       |                                 |                              |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |       |    |         |           |                  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----|---------|-----------|------------------|
| 1 | <p>INTEIRAS OU PICADAS. PODENDO VARIAR ATÉ 3 VEZES POR SEMANA COM DOCE DE TABLETE MÍNIMO 20G OU GELATINA NO MAXIMO 1 VEZ POR SEMANA, PUDIM, SALADA DE FRUTAS, CREMES OU MINGAU COM NO MÍNIMO 80 G. A SOBREMESA NÃO PODERÁ SER REPETIDA DURANTE A SEMANA.</p> <p>O CARDÁPIO DEVERÁ SER ELABORADO POR NUTRICIONISTA E APRESENTADO PARA APROVAÇÃO TRIMESTRAL ATÉ O DÉCIMO DIA DO MÊS VIGENTE PARA APROVAÇÃO PRÉVIA, QUE SERÁ REALIZADA POR UM PROFISSIONAL DESIGNADO PELO MUNICÍPIO ATÉ O VIGÉSIMO DIA DO MÊS VIGENTE, PARA SER DEVIDAMENTE ELABORADO E ENTREGUE DURANTE OS TRÊS MESES SEGUINTES.</p> <p>A EMPRESA DEVERÁ OBEDECER AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EM RELAÇÃO A SUA PREPARAÇÃO E HIGIENE DAS REFEIÇÕES. A REFEIÇÃO QUENTE DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM MARMITA DE MATERIAL DESCARTÁVEL DE POLIPROPILENO PP TERMORRESISTENTE COM, NO MÍNIMO, 3 DIVISÓRIAS. AS PREPARAÇÕES FRIAS COMO SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS SEPARADAS DAS PREPARAÇÕES QUENTES EM MARMITA DE MATERIAL DESCARTÁVEL DE POLIPROPILENO DE, NO MÍNIMO, 300G. AS SOBREMESAS INCLUINDO AS FRUTAS PICADAS DEVERÃO SER DEVIDAMENTE EMBALADAS EM MATERIAL DE POLIPROPILENO DESCARTÁVEL COM TAMPA E AS FRUTAS INTEIRAS EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICO OU FILME DE PVC TRANSPARENTE. QUANDO FOR SERVIDO LARANJA DEVE APRESENTAR CORTE EM CRUZ.</p> | AMPLA | 65112 | UN | 334.900 | R\$ 24,88 | R\$ 8.332.312,00 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----|---------|-----------|------------------|

9. Estimativa do Valor da Contratação

O custo estimado total da aquisição é de R\$ 8.332.312,00 (oito milhões, trezentos e trinta e dois mil e trezentos e doze reais).

## **10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

O parcelamento da solução é possível, visto que a contratação desse tipo de serviços só poderá ser feito de forma parcelada mediante solicitação do setor demandante.

## **11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) Classe/Grupo: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

## **13. Resultados Pretendidos**

Pretende-se com a contratação desses serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional para os diversos setores da administração pública do Município de Patos de Minas que a alimentação dos pacientes internados, bem como a dos servidores possa ser nutritiva e balanceada como preconiza a legislação brasileira.

Pretende-se, também, que as refeições sejam feitas e encaminhadas de forma segura até o destino final, visando reduzir os riscos de contaminação durante o preparo, manuseio e distribuição dessas refeições para todos que devem usufruir delas.

#### **14. Providências a serem Adotadas**

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao Contrato:

- Definições dos setores que indicarão a equipe de fiscalização e gestão contratual para posterior nomeação através de portaria;
- Capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;
- Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução do serviço;
- Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado;

#### **15. Possíveis Impactos Ambientais**

A contratação deste tipo de serviço gera impactos ambientais, sendo necessário medidas para sanar qualquer risco ambiental que porventura possa existir.

Dessa forma, os possíveis impactos ambientais decorrem da destinação final inadequada das marmitas usadas para o acondicionamento das refeições. A contratante deverá seguir rigorosamente a legislação sanitária vigente neste quesito e dar o devido descarte destas embalagens de acondicionamento a fim de garantir a preservação ambiental.

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista a necessidade dos diversos setores da Administração do Município de Patos de Minas, esta equipe está de acordo com o Estudo

## 17. 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](#).

**NATHALIA SILVA GOMES**

Diretora de Urgência e Emergência

**VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES**

DIRETORA DE SERVICOS ESPECIALIZADOS

**PRISCILA EVANGELISTA DE MELO**

GERENTE DO MELHOR EM CASA

## ETP327 2024 correto pdf

Código do documento f51a9ccb-9a6e-42b9-a2d2-5df90e25a928



### Assinaturas



Priscila Evangelista de Melo  
priscilamelonutri@gmail.com  
Assinou



NATHALIA SILVA GOMES  
saude.urgencia@patosdeminas.mg.gov.br  
Assinou

NATHALIA SILVA GOMES



VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES  
saude.gestaosus@patosdeminas.mg.gov.br  
Assinou

VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES

### Eventos do documento

#### 02 Oct 2024, 08:05:48

Documento f51a9ccb-9a6e-42b9-a2d2-5df90e25a928 **criado** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email:saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE\_ATOM: 2024-10-02T08:05:48-03:00

#### 02 Oct 2024, 08:06:29

Assinaturas **iniciadas** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email: saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE\_ATOM: 2024-10-02T08:06:29-03:00

#### 02 Oct 2024, 08:18:10

NATHALIA SILVA GOMES **Assinou** - Email: saude.urgencia@patosdeminas.mg.gov.br - IP: 177.51.52.229 (229.52.51.177.isp.timbrasil.com.br porta: 47442) - [Geolocalização: -18.5775558 -46.5113058](#) - Documento de identificação informado: 074.752.386-01 - DATE\_ATOM: 2024-10-02T08:18:10-03:00

#### 02 Oct 2024, 09:28:03

PRISCILA EVANGELISTA DE MELO **Assinou** (0e035cfd-a164-47c8-b8fa-90b4335eed35) - Email: priscilamelonutri@gmail.com - IP: 138.0.64.118 (138-0-64-118-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 20730) - [Geolocalização: -18.55914 -46.5252521](#) - Documento de identificação informado: 050.500.436-46 - DATE\_ATOM: 2024-10-02T09:28:03-03:00

#### 02 Oct 2024, 15:57:06

VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES **Assinou** - Email: saude.gestaosus@patosdeminas.mg.gov.br - IP: 138.0.64.207 (138-0-64-207-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 19034) - Documento de identificação informado: 087.943.696-40



- DATE\_ATOM: 2024-10-02T15:57:06-03:00

Hash do documento original

(SHA256):9417d57f0e815ba2c7b393418654414fbfca2bd522d95d4d39b9339d5da2c8ce

(SHA512):402147926273c6bb8192433397dcf05aa019bdd76e8cf9f0943dc773e64d27a89e8cfdac9567b86481dcb307bae6ea2ec6eaf98183080f28d73975be99c933ab

Esse log pertence **única e exclusivamente** aos documentos de HASH acima

**Esse documento está assinado e certificado pela D4Sign**