

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a análise da viabilidade em realizar Contratação de empresa para fornecimento de refeição pronta (marmitex) aos pacientes e/ou acompanhantes em tratamento de saúde no município de Três Lagoas –MS, em atendimento ao Fundo Municipal de Saúde de Chapadão do Sul/MS.

2. LEGISLAÇÃO

Devem ser aplicadas a este processo as seguintes Leis:

Lei Federal nº 14.133/2021 – Licitações e Contratos Administrativos

Decreto Municipal nº 3.786/2023 – Licitações e Contratos Administrativos

Decreto 10.024 de 20/09/2019 - Pregão Eletrônico

Decreto Municipal nº 3.260, 01 de abril de 2020 – Regulamenta Pregão Eletrônico

Decreto Municipal nº 3.787/2023 – Enquadramento de bens

Decreto Municipal nº 3.791/2023 – Contratos e Atas, Gestores e Fiscais

Lei nº 1.489, de 12 de dezembro de 2025 – PPA;

Lei nº 1.488, de 11 de dezembro de 2025 – LOA;

Lei nº 1.443, de 06 de junho de 2025 – LDO;

Lei Municipal nº 605/2007 – Criação Imprensa Oficial

Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022, Procedimentos apresentação de Notas Fiscais/Faturas.

Decreto Municipal nº 3.219/2020 – Tramitação de documentos digitais.

Portaria nº 677/2025 – Nomeação Agente de Contratação e Pregoeira

Decreto nº 5.002, de 29 de outubro de 2025 – Plano de Contratações Anuais

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se em razão da necessidade em atender os usuários que fazem tratamento de Saúde e seus respectivos acompanhantes, no município de Três Lagoas – MS, que são encaminhados pelo setor de Regulação municipal ou por vaga através do Hospital Municipal. E, considerando que em muitos casos, os pacientes em tratamento estão com a saúde fragilizada, ou que necessitam permanecer no município de Três Lagoas, bem como seu(s) acompanhante(s), a contratação de empresa para fornecimento alimento preparado (marmitex) se mostra necessário, a fim de atender de forma mais adequada, os usuários que necessitam de tratamento e/ou permanecer no município de Três Lagoas – MS, para um tratamento mais prolongado. Com advento do atual Plano Diretor de Regionalização de Saúde do Estado de Mato Grosso do Sul, destaca-se que houve a redefinição das Macrorregiões da Saúde, estando Chapadão do Sul na Macrorregião Costa Leste, e o município de Três Lagos sendo a referência de atendimento desta macrorregião, onde paulatinamente - conforme a sua estruturação de atendimento ocorrer – os pacientes que demandam por estes atendimentos fora do domicílio, serão regulados para este outro município. Dessa maneira, o fluxo de atendimentos ocorridos em Campo Grande – MS – onde atualmente dispomos de uma Casa de Apoio com fornecimento de refeições aos pacientes, tenderão a reduzir em sua maior parte, e passarão

a ser realizados em Três Lagoas, o que aumentará, consideravelmente, o fluxo de pacientes e atendimentos médicos nesta outra localidade. O fornecimento de alimentação aos pacientes que realizam tratamento médico fora do município é uma medida essencial para garantir condições adequadas de saúde, dignidade e adesão ao tratamento.

Pacientes que precisam deslocar-se para outros municípios, muitas vezes em situações de vulnerabilidade social, enfrentam dificuldades financeiras que comprometem o acesso à alimentação adequada durante o período de atendimento. A ausência de refeições pode acarretar prejuízos à saúde, enfraquecimento do organismo e comprometimento da eficácia do tratamento, especialmente em casos de terapias contínuas como quimioterapia, radioterapia, hemodiálise, entre outros. Além disso, o fornecimento de alimentação representa um ato de cuidado humanizado e solidário, que contribui para o bem-estar físico e emocional do paciente e de seus acompanhantes. Essa ação está em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), que preconiza a integralidade, equidade e universalidade da assistência, assegurando que todos tenham acesso não apenas ao tratamento médico, mas também às condições necessárias para realizá-lo de forma segura e digna. Portanto, a oferta de alimentação aos pacientes em tratamento fora do domicílio é uma iniciativa fundamental para promover a continuidade do cuidado, reduzir o abandono de tratamentos e fortalecer o compromisso da gestão pública com a saúde e a qualidade de vida da população.

4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

A presente contratação está alinhada com as Diretrizes Orçamentárias para o exercício de 2026, disposto através da Lei nº 1.443, de 06 de junho de 2025, onde estão definidas as diretrizes, metas e prioridades da Administração Pública Municipal e no Plano de Contratações Anual - PCA 2026, disponível no site oficial do Município. <https://www.chapadaodosul.ms.gov.br/>.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As entregas se darão de forma parcelada (sem ônus de entrega), pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura. As aquisições serão de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde.

As entregas poderão ocorrer em três locais, conforme solicitado, sendo informado previamente pela Contratante, podendo alguns desses endereços serem substituídos futuramente, os quais serão previamente informados:

- **Hospital Regional Costa Leste Magid Thomé:** R. Projetada D, 3555 – Distrito Industrial, Três Lagoas – MS;
- **Hotel Tokyo:** R. Braulino Alves de Abreu, nº 60, Parque Parque Paulista, Três Lagoas - MS, 79601-970, OU OUTRO QUE SEJA INDICADO EM SUBSTITUIÇÃO;
- **Hospital Auxiliadora:** Av. Rosário Congro, nº 1533 - Centro, Três Lagoas - MS, 79603-110.

Cumprir os horários de entrega e ou retirada das refeições previstos para início e término: almoço – das 11h até às 11h30; jantar – das 18h até às 18h30 (horário local); nas quantidades informadas pela Contratante.

A fornecimento deverá ser realizada de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, de acordo com o horário estabelecido neste, conforme as requisições feitas pelo setor responsável.

Os marmitex deverão ser disponibilizados para retirada no estabelecimento ou entrega no endereço em data e horário indicados pelo Departamento/Secretaria solicitante.

As solicitações serão encaminhadas com antecedência mínima de 03 (três) horas do horário máximo de entrega, para que a licitante vencedora providencie as refeições.

- **Embalagem:** Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente;
- **Cardápio:** As preparações devem apresentar variações, ou seja, deve haver controle de frequência a ser seguido;
- **Guarnição:** purê de batata, virado de abobrinha, creme de milho, massa etc; Farofa de legumes; Bolinho de arroz; Macarrão com molho / macarrão alho e óleo; Polenta cremosa / polenta frita; Legumes refogados (chuchu / cenoura / repolho verde / abobrinha verde / abóbora / vagem / batata inglesa / batata doce / beterraba / mandioca / brócolis / couve-flor / couve manteiga / etc.);
- **Tipos De Carnes:** 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta e patinho.
 2. Suína: bisteca, lombo e pernil.
 3. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa.
 4. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.

As refeições devem ser frescas, com preparo diário, não podendo serem entregues refeições do dia anterior.

A Contratada deverá priorizar as melhores condições de preparar as refeições, observando fatores como higienização e qualidade dos insumos, a temperatura dos alimentos a serem fornecidos e o horário de entrega e distribuição determinados pela Administração. Evitando riscos de contaminação por multiplicação microbiana entre a confecção, embalagem e entrega, garantindo a oferta de um alimento seguro;

Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, a contrato poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul, as providências cabíveis.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável. O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem inosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos à análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos.

A retirada e a entrega ocorrerão conforme a necessidade da Secretaria de Saúde, mediante prévia solicitação do paciente em forma de Delivery ou pelos profissionais designados pela Secretaria de Saúde.

Cada entrega deverá ser devidamente registrada, contendo, no mínimo:

- a) Nome completo do solicitante;
- b) Data e horário da entrega;
- c) Local da entrega;
- d) Quantidade de marmitas
- e) Assinatura do paciente, responsável ou recebedor autorizado.

O pagamento à CONTRATADA ficará condicionado à comprovação regular das entregas, mediante a apresentação dos relatórios e registros previstos. A CONTRATANTE poderá proceder à glosa dos valores referentes às entregas não comprovadas ou realizadas em desacordo com as autorizações emitidas.

5.1 Da Vistoria “in loco”

A Administração poderá, após a fase de lances e classificação da proposta, convocar o licitante provisoriamente vencedor para se submeter à diligência técnica, incluindo eventual vistoria “in loco” em suas instalações, com o objetivo de verificar o atendimento às exigências sanitárias, estruturais e operacionais previstas neste processo.

Considerando que o objeto envolve a manipulação e fornecimento de alimentos prontos, cuja qualidade e segurança dependem de condições reais de preparo, armazenamento e transporte, a

vistoria técnica se justifica como medida complementar de verificação, não sendo plenamente aferível apenas por documentação.

A vistoria não constitui condição de participação no certame, nem requisito para formulação da proposta, sendo medida de caráter complementar destinada à verificação da capacidade operacional do licitante classificado em primeiro lugar.

A vistoria, quando realizada, ocorrerá no **prazo de até 07 (sete) dias úteis**, sendo conduzida por Comissão designada pela Secretaria Municipal de Saúde, que emitirá laudo técnico circunstanciado acerca das condições do estabelecimento.

Caso constatado o não atendimento às condições exigidas, o licitante será desclassificado, mediante decisão motivada, sendo convocado o próximo classificado, na ordem de classificação.

5.2 DO RECEBIMENTO

Nos termos do art. 140 da Lei 14.133/2021, haja vista se tratar de obras/serviços ou compras haverá o recebimento:

- a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

O objeto contratual poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as exigências editalícias, além de resguardadas as prerrogativas insertas na Lei nº 8.087/90.

5.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.3.1 Comprovar possuir em seu quadro de empregados ou sócios, na data da entrega das propostas, profissional de nível superior (Nutricionista), devidamente registrado na entidade profissional competente em plena vigência, por meio de Contrato de trabalho e/ ou outros documentos (carteira de trabalho, contracheque, contrato de prestação de serviço, etc.);

5.3.2 Alvará de Licença Sanitária, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante.

5.4 DA GARANTIA

Aplicam-se as regras do CDC (Lei 8.078/90) no que for cabível.

5.5 DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

5.6 DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.7 DO PAGAMENTO

O fornecimento deverá ser realizado devidamente acompanhado da Nota Fiscal contendo a descrição completa dos itens (idêntica a contida no contrato).

Deverá, ainda, constar nos dados adicionais: o número do Processo, Contrato e o número do Empenho, Autorização de Fornecimento e/ou Pedido.

A empresa contratada emitirá nota fiscal correspondente aos produtos, devendo protocolá-la juntamente com o pedido e os documentos de Regularidade Fiscal, de forma eletrônica (arquivo PDF ou XML), através do Portal de Protocolo Online – 1DOC – Chapadão do Sul, disponível no endereço eletrônico <https://chapadaodosul.1doc.com.br/atendimento>.

A não realização do protocolo eletrônico na plataforma (1.Doc) da Nota Fiscal pela contratada/detentora da ata, em até 03 (três) dias, contabilizados a partir da emissão da “NF”.

Transcorrendo o prazo indicado, o fornecedor deverá proceder o cancelamento do documento e emissão de nova Nota Fiscal.

Deve a empresa fornecedora informar conta bancária para recebimento, obrigatoriamente, com a mesma titularidade (pessoa jurídica e CNPJ) constante no contrato, sob pena dos pagamentos serem recusados pela instituição financeira.

Compete ao licitante/fornecedor, após a ratificação do instrumento contratual, encaminhar ao Departamento de Contratos eventual alteração referente a razão social da pessoa jurídica, sob pena de não processamento e devolução da Nota Fiscal até que haja a devida correção.

Recebida a Nota Fiscal no Almoxarifado, será realizada conferência preliminar dos produtos/serviços para que seja encaminhada ao Fiscal do Contrato.

O Fiscal, após a conferência definitiva, atesta a Nota Fiscal de forma conjunta com o Ordenador de Despesa (Secretário Municipal) e realizada seu encaminhamento aos Setores competentes para liquidação e pagamento, o qual ocorrerá no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar do protocolo.

Deverão ser seguidas todas as determinações contidas na Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022 – 06/10/2022, publicada no Diário Oficial nº 2.871 do dia 06 de outubro de 2022, no sítio do Município de Chapadão do Sul: <http://www.chapadaodosul.ms.gov.br/diariooficial>.

Alicerçadas ainda a prerrogativa inserta no art. 92, XVI quanto ao ônus da contratada em manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

O preço registrado é considerado completo e abrange todas as despesas relacionadas à cadeia produtiva como: custo, transporte, entrega, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza, acessórios e/ou necessários à execução do objeto contratado, ainda que não especificados no Edital e anexos, observada ainda a prerrogativa inserta no art. 121 da Lei de Licitações (14.133/2021). Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará bloqueada e o pagamento sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus decorrente do atraso na regularização para o ente contratante.

Em caso de erro, a nota fiscal será devolvida à contratada e o prazo retornará à contagem inicial.

O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser aquele constante no contrato.

O pagamento será realizado obrigatoriamente na conta corrente e no CNPJ da pessoa jurídica Contratada, haja vista a instituição financeira rejeitar o pagamento se houver divergência no CNPJ e Conta – ambos devem estar atrelados exclusivamente à Contratada, seja ela matriz ou filial.

Em caso de erro, a nota fiscal será devolvida à CONTRATADA e o prazo referido no subitem anterior retornará à contagem inicial.

Em atenção e obediência ao Princípio da Legalidade, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023, o Ente Público Municipal realizará retenção, na fonte, do imposto sobre a

renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, incluindo obras da construção civil.

No que concerne às pessoas jurídicas fornecedoras de bens ou prestadoras de serviços amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero do imposto sobre a renda, deverão informar o enquadramento legal do benefício no respectivo documento fiscal. A ausência da informação acarretará na retenção do imposto nos moldes dos artigos.2º-A, 3º-A, art. 5º e art. 7º-A, da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.

5.8 DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECÔNOMICO FINANCEIRO

No que concerne ao reajuste, será observada a redação do art. 92, § 3º, interpretado em conjunto com o art. 6º, LVIII, ambos da Lei 14.133/2021.

O valor avençado para o contrato/ata será irreajustável pelo período de 12 (doze) meses, contando da data do orçamento estimado.

Caso o contrato/ata venha a ser prorrogado, serão reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que o venha a substituir.

Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato/ata (recomposição de preços), proveniente de entendimento constitucional, art. 37, XXI da Constituição Federal, disposto no art. 124, alínea “d” da Lei nº 14.133/2021.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E ANÁLISE DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES

O quantitativo estimado foi calculado com base no solicitado no contrato anterior (720 unidades para um período estimado de 06 (seis) meses). Sendo assim, para 12 (doze) meses seria estimado 1440 unidades, mais a porcentagem de 18,06 % acrescida como margem de segurança, a fim de atender eventual aumento de demanda ao longo da execução contratual.

Produto	UN	Licitado 2025	Utilizado 2025	Solicitado 2026	Varição em %
Marmitex – Tam M	UN	720 para 06 (seis) meses	662	1700	18,06 %

7 LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Considerando a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, verificou-se a necessidade consiste na necessidade de garantir o fornecimento contínuo, seguro e nutricionalmente adequado de refeições aos pacientes em tratamento de saúde, considerando suas necessidades clínicas específicas.

Sob o viés de uma breve pesquisa sobre modelos de fornecimento de alimentação pronta, tipo marmitex, observou-se a possibilidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições, possibilidade esta que tem como vantagens principais: a gestão integrada do serviço (a empresa é responsável por todo o processo: planejamento, preparo, entrega, logística e higienização), responsabilidade técnica e jurídica, com maior facilidade em atender exigências legais, fiscais e sanitárias; padronização e consistência; centralização de riscos e escala com capacidade operacional para atender grandes volumes e picos de demanda com agilidade e rapidez.

A contratação pode ter também como desvantagem alguns pontos: custo inicial maior e menor flexibilidade em ajustes em cardápios e renegociação.

Por outro lado, há a possibilidade da realização de credenciamento para prestadores de serviço, o qual chama atenção para alguns pontos, como a possibilidade de economia em contratos de menor escala, quando a demanda é baixa e variável, e ampla concorrência, no qual o credenciamento pode atrair micro e pequenos fornecedores locais. Há de destacar desvantagens, como menor controle centralizado, seja na dificuldade em padronização de cardápios e qualidade dos processos quando há vários prestadores credenciados; riscos sanitários; responsabilidade técnica pulverizada e gestão operacional mais complexa.

Dentre as soluções analisadas, a Secretaria entende que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições é a alternativa mais adequada para atender à necessidade institucional.

Do ponto de vista técnico, a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições é a solução mais adequada, pois assegura a execução do serviço com qualidade, segurança e regularidade. A empresa possui equipe qualificada, incluindo nutricionista responsável, garantindo cardápios balanceados e adequados às necessidades clínicas dos pacientes. Além disso, proporciona padronização das refeições, infraestrutura adequada para manipulação e armazenamento dos alimentos, cumprimento das normas sanitárias e aplicação de boas práticas, reduzindo significativamente os riscos de contaminação. A capacidade operacional da empresa permite atender à demanda contínua, inclusive em situações de aumento do volume de refeições, e a responsabilidade técnica e jurídica é centralizada, resguardando a Administração quanto a obrigações legais, fiscais e trabalhistas. Dessa forma, esta solução garante segurança alimentar, qualidade nutricional e eficiência na prestação do serviço para pacientes em tratamento de saúde.

Do ponto de vista econômico, a contratação de uma empresa especializada para fornecimento de refeições apresenta maior vantagem, pois permite otimização de recursos e previsibilidade de custos. Ao concentrar todo o serviço em uma única contratada, há redução de desperdícios, compras centralizadas de insumos em maior escala, e maior eficiência na gestão operacional. Além disso, a empresa assume encargos trabalhistas, fiscais e custos administrativos, transferindo à Administração parte dos riscos financeiros e evitando despesas inesperadas com fiscalização e controle de múltiplos prestadores. A padronização e a continuidade do serviço também contribuem para minimizar perdas e retrabalho, resultando em melhor relação custo-benefício ao longo de todo o período de execução do contrato. Dessa forma, do ponto de vista econômico, esta solução garante eficiência, previsibilidade e segurança financeira para a Administração.

Foram realizadas pesquisas por contratos válidos de outros órgãos públicos disponíveis no Portal Banco de preços governamental; painel de preços, sítios eletrônicos e diretamente com fornecedores. Por tratar-se de itens de natureza comum, é plenamente viável a competição por diversas empresas que podem realizar o fornecimento a que se refere a presente contratação, desta forma, a modalidade pregão é indicada.

Optou-se pela adoção da forma de contratualização, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.

A Administração Pública busca o atendimento, principalmente, aos princípios do Atendimento ao interesse público, da Eficiência e da Economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de tempo, pessoal e recursos financeiros, uma vez que a aquisição/contratação poderá ser gradativa, de acordo com a necessidade da Administração.

O processo em estudo apresenta itens com valores que se encaixam nos requisitos apontados na Lei Complementar 123/2006, devendo ser destinado a ME e EPP.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS

A pesquisa de preços realizada neste estudo técnico preliminar utilizou os parâmetros III, e IV, do Art.23, §1º da Lei 14.133/21 e art. 5º da IN SEGES/ME 65/2021, onde houve pesquisa em sítio eletrônico de domínio amplo e pesquisa direta com fornecedores.

Todos os preços obtidos na pesquisa foram detalhados no Quadro Demonstrativo de Preços e Média – **Cotação nº 01743/2026.**

O método utilizado neste estudo para a estimativa de preço da contratação foi a *média* dos valores obtidos na pesquisa de preços, tendo em vista a variação dos valores obtidos na pesquisa de preços, buscando estabelecer o valor a ser pago com base naqueles praticados no mercado em geral.

Após a extração e consolidação dos valores chegamos à média referencial, onde o valor total estimado é R\$ **46.325,00 (Quarenta e Seis Mil, Trezentos e Vinte e Cinco Reais).**

Todas as cotações realizadas, bem como o quadro demonstrativo, constam anexos ao processo.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto desta contratação consiste no fornecimento de refeições prontas (marmitex) para pacientes e acompanhantes em tratamento de saúde no município de Três Lagoas – MS.

A aquisição será realizada por 01 (um) item, por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por item, com formalização de contrato administrativo com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação e interesse público.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto desta contratação consiste em 01 (um) item único, não havendo possibilidade de parcelamento.

Optou-se pela realização do processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço por Item, garantindo a ampla competitividade e a observância dos princípios da Administração Pública.

11. GERENCIAMENTO DE RISCOS

Os riscos comuns a toda contratação, não serão pontuados na presente análise de riscos, por se encontrarem previstos no Plano Básico de Fiscalização. Não havendo identificação, pela equipe, de outros riscos que mereçam ser pontuados.

Este estudo identificou os riscos abaixo relacionados, cujas ações mitigadoras sugeridas, deverão ser consideradas pelos fiscais como acrescidas às previstas no plano de fiscalização:

Descrição do Risco	Probabilidade de Ocorrência	Impacto	Ação de Mitigação
Deficiências ou falhas durante o certame, habilitação, julgamento, entre outros.	Média	Médio	Elaboração de checklist, seguimento de rotinas processuais, equipe treinada.
Na coleta de preços, o orçamento não corresponder à realidade do mercado	Média	Médio	Consulta ao banco de dados com preços de pesquisa de mercado em licitações anteriores semelhantes aos itens de cotação.

Falhas na qualidade ou segurança alimentar (contaminação, refeições fora do padrão, cardápio inadequado)	Média	Alta	Inspecções periódicas, vistoria “in loco”, supervisão do nutricionista responsável.
Insuficiência de capacidade operacional da contratada durante os picos de demanda.	Média	Alta	Avaliar histórico da empresa, capacidade de produção e logística.

Escala de Probabilidade (P) – Associação às chances do risco.

Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixa	Evento extraordinário, sem histórico de ocorrência.	1
Baixa	Evento casual e inesperado, muito embora raro, há histórico de sua ocorrência.	2
Média	Evento esperado, de frequência reduzida e com histórico de ocorrência parcialmente conhecido.	3
Alta	Evento usual, com histórico de ocorrência amplamente conhecido.	4
Muito Alta	Evento repetitivo e constante	5

Escala de Impacto (I) – Associação às consequências no caso de o risco ocorrer.

Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixa	Impacto insignificante nos objetivos.	1
Baixa	Impacto mínimo nos objetivos.	2
Média	Impacto mediano nos objetivos, com possibilidade de recuperação.	3
Alta	Impacto significativo nos objetivos, com possibilidade remota de recuperação.	4
Muito Alta	Impacto máximo nos objetivos, sem possibilidade de recuperação.	5

- PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO

A equipe de fiscalização será designada pela autoridade máxima do órgão ou entidade por quem as normas de organização indicarem, para o desempenho das funções essenciais de gestão e fiscalização da execução da contratação.

Para complementação da fiscalização e demais procedimentos relativos, deverão ser observados os requisitos contidos no Decreto Municipal nº 3.791/2023 e Lei Federal nº 14.133/21.

As atividades de gestão e de fiscalização contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, assegurada a distinção dessas atividades.

A gestão e a fiscalização de contratos orientar-se-ão pelos princípios do planejamento, da eficiência, da segregação de funções, da proporcionalidade, da razoabilidade e da segurança jurídica, visando à boa administração e ao atendimento do interesse público.

Indica-se como ações constantes do Plano Básico de Fiscalização, que devem ser observadas pela equipe de fiscalização na gestão dos contratos de qualquer objeto (excetuando-se os de obras, que contam com um plano de fiscalização específico).

1. - CONTATO INICIAL DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO COM O PREPOSTO DA CONTRATADA

Nas contratações de mão de obra com dedicação exclusiva, e de outros objetos de execução continuada, quando for o caso, após inteirar-se do contrato e seus anexos e dos demais documentos necessários à fiscalização, o gestor da contratação, acompanhado do (s) Fiscal (s), deverá promover contato inicial com o preposto da contratada após a assinatura do contrato, a fim de definir procedimentos para o

perfeito desenvolvimento dos trabalhos, dirimir as dúvidas porventura existentes, informar email e telefone para contato, destacar pontos importantes da fiscalização, a exemplo do acompanhamento da evolução do cronograma, da atenção à qualidade dos produtos/serviços contratados, dentre outros aspectos relevantes ao objeto, de forma a garantir o cumprimento das disposições previstas.

2. - INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Antes da expedição da Ordem de Serviço ou de Fornecimento, o gestor de contrato deverá se assegurar de que inexistem pendências ou providências prévias a serem adotadas pela Administração.

3. - GERENCIAMENTO DE RISCOS

Acompanhamento das ações lançadas no item “Do Gerenciamento de Riscos” do relatório do ETP, somando-se eventuais ações indicadas para a mitigação de riscos relativas ao objeto contratado, às indicadas no presente instrumento.

4. - PROTOCOLO E ASSINATURA DOS DOCUMENTOS FISCAIS

Os documentos fiscais, conforme Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022, de 06 de outubro de 2022, deverão ser encaminhados eletronicamente através do PORTAL DE PROTOCOLO “1DOC – CHAPADÃO DO SUL”, endereço eletrônico <http://chapadaodosul.1doc.com.br/atendimento> ou protocolada pessoalmente junto com a mercadoria, no Almoarifado Central, sito ao endereço:

Almoarifado Central da Prefeitura de Chapadão do Sul

Avenida quatro nº 540 – fundos – bairro Centro

CEP 79.560-000 Chapadão do Sul – MS

Telefone: (67) 3562-2873

4.1. - Quando se tratar de objeto que possa originar mais de uma entrega no período definido para pagamento, ao emitir o documento fiscal para o referido pagamento o Contratado deverá encaminhar relatório relacionando os números das respectivas requisições emitidas ao longo do período, bem como outros documentos adicionais previstos no contrato, para viabilizar o respectivo pagamento.

4.2. A nota fiscal e demais documentos enviados no portal “1DOC – Chapadão do Sul” só serão aceitos em formato PDF e XML.

4.3. Sendo obrigatória a apresentação das Certidões de Regularidade Fiscal, sob pena de devolução da Nota Fiscal ao fornecedor.

4.4. O fornecedor fica obrigado a realizar o protocolo da Nota Fiscal no “1DOC – Chapadão do Sul”, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a sua emissão.

4.5. Deve o fiscal realizar a conferência da entrega e a tramitação da nota fiscal no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a tomada de conhecimento.

4.6. O fiscal, após conferir se os produtos, bens, obras e/ou serviços foram entregues/realizados satisfatoriamente, analisa se a Nota Fiscal, as Certidões e demais anexos estão de acordo com as normas transcritas no Processo Licitatório e na Instrução Normativa nº 001/2022, fara o ATESTO em conjunto com o Ordenador de Despesa (Secretário Municipal).

4.7. O atesto presume o fiel cumprimento do pactuado em quantidade e qualidade e havendo alguma ressalva, o fiscal deverá anotar as devidas observações no portal “1DOC – Chapadão do Sul”, junto ao documento.

4.8. Não estando o fiscal presente no momento da entrega do produto, o servidor que formalizar o recebimento deverá verificar se consta do protocolo todos os documentos exigidos na Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022 (Nota Fiscal, Certidões, Pedidos e demais anexos solicitados), confere os produtos/serviços entregues de forma prévia, ficando a conferência do material, o recebimento

provisório a cargo do fiscal, para que só então, realize a assinatura da nota fiscal junto ao Ordenador de Despesa.

5. - RELATÓRIO MENSAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Quando se tratar de prestação de serviços a contratada deverá apresentar juntamente com o documento fiscal o “Relatório Mensal de Prestação de Serviços”, informando a evolução do cronograma dos serviços contratados, bem como os acontecimentos do período.

5.1. - O fiscal assinará no Relatório Mensal de Prestação de Serviços formalizado pelo contratado, anuindo com as disposições nele constantes, após a devida conferência.

5.2. - Caso existam “pontos divergentes”, estes deverão ser lançados no portal “1DOC – Chapadão do Sul” junto aos documentos já protocolados pelo Fornecedor, onde constarão “COMUNICADO DE IRREGULARIDADE”.

5.3. - O fiscal deverá anuir no novo Relatório Mensal de Prestação de Serviços, só encaminhando o documento para a liquidação da despesa após certificar-se da correção dos dados nele lançados.

6. - RECEBIMENTO PROVISÓRIO DO PRODUTO/SERVIÇO

O produto/serviço será recebido provisoriamente pelo fiscal responsável.

6.1. - Quando o objeto for de entrega imediata, ou de baixa complexidade e baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, dispensa-se o prazo do recebimento provisório, assumindo este a condição de definitivo.

6.2. - O recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada, que precisem ser utilizados antes da concretização dos atos pertinentes ao recebimento, bem como nos casos de calamidade pública, quando caracterizada a urgência no atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens públicos ou particulares, poderá ser dispensado.

7. - DEVOLUÇÃO DE MATERIAL/PRODUTO

Havendo necessidade de devolução da mercadoria em parte ou total, após o atesto da nota fiscal respectiva com o lançamento da irregularidade/ressalva destacada, o fato deverá ser informado formalmente e sugerida notificação à empresa, devendo constarem do processo respectivo.

8. - ACEITE DE MATERIAL/PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES, PERTO DO PRAZO DE ENCERRAMENTO DA VALIDADE OU COM OUTRAS IRREGULARIDADES LEVES

O recebimento do objeto fora da especificação técnica pactuada ou perto do encerramento da validade, que não impacte na execução do objeto, configura mera liberalidade da Administração e pode ensejar a formalização de Comunicado de Irregularidade, de forma a evitar a reincidência da situação.

8.1. - Mesmo não havendo no edital ou no contrato/instrumento substitutivo validade mínima determinada para os produtos entregues, se o fiscal verificar a habitualidade de entregas de produtos próximos do vencimento do prazo de validade, deve solicitar a notificação da empresa.

9. - RECEBIMENTO DO OBJETO FORA DO PRAZO

Diante de entrega fora do prazo pactuado no processo, após o atesto da nota fiscal respectiva com o lançamento da irregularidade comunicada, o fato poderá ser lançado em relatório e quando reiterada a intempestividade, o fiscal poderá emitir solicitação de notificação. Em casos em que a comunicação não cessar a irregularidade, de forma a evitar a reincidência da situação.

10. - RECEBIMENTO DEFINITIVO DO OBJETO

O recebimento definitivo do objeto será efetuado no prazo de até 05 dias úteis, contados do recebimento provisório ou da data de conclusão das correções necessárias, mediante a formalização do Termo detalhado.

10.1. - Conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 3.791/2023, o termo detalhado deverá descrever total e detalhadamente o objeto recebido, devendo ser protocolado junto ao documento fiscal ou equivalente.

10.2. - Não havendo irregularidade destacada no Termo sumário, de recebimento provisório, a hipótese de a verificação a que se refere o item não ser procedida dentro do prazo fixado, reportar-se como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

10.3. - Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento sumário, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

11. - PRORROGAÇÃO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

Com antecedência razoável, acima de quinze dias antes do vencimento do contrato, o fiscal emitirá posição sobre seu aditamento.

11.1. - Quando o aditivo se referir a prorrogação da vigência contratual, para fins de verificação da permanência da vantajosidade da contratação, o fiscal de contratos poderá solicitar do setor competente a atualização da pesquisa de preços, ou providenciar pessoalmente a verificação dos preços praticados no mercado, ou, ainda, solicitar ao contratado, no caso de inexigibilidade, comprovação de que seu o preço está compatível com o preço atualmente praticado por ele no mercado, bem como aferir a vantajosidade da contratação por outros fatores, além do preço.

11.2. - Estando a prorrogação decidida, o expediente de prorrogação protocolado, deverá ser juntado aos autos.

11.3. - Se houver alguma razão/fundamento capaz de alterar a posição acerca da decisão sobre o aditamento/prorrogação da contratação, a tempo da formalização do instrumento, esta deverá ser encaminhada urgentemente para deliberação da autoridade competente.

12. - COMUNICAÇÃO/NOTIFICAÇÃO

Todas as comunicações ou notificações de irregularidades, bem como eventuais solicitações e orientações repassadas pelo fiscal de contrato ao preposto da empresa devem ser inseridas no processo, juntamente com a indicação de quais providências foram adotadas pela contratada.

12.1. - Respostas de Notificações - Quando o fiscal sugerir a notificação da empresa deve relatar no próximo Termo de Recebimento o status da sua solicitação de notificação.

12.2. - Caso a empresa deixe de manter as suas condições de habilitação no decorrer da execução do contrato, o gestor deverá encaminhar por e-mail, documento de notificação, conferindo-lhe o prazo de 05 dias úteis para a regularização devida, sob pena de rescisão contratual.

13. - CONTRATAÇÃO DE MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

No início da execução, o fiscal deve solicitar da Contratada o encaminhamento de Relação nominal dos terceirizados que prestarão serviços para o município, informando o local/posto de serviço e função de cada um, bem como os equipamentos de segurança que serão obrigados a utilizar, o horário de trabalho a cumprir, indicando o (s) empregado (s) que irá desempenhar a função de supervisor (es), devendo atualizar a relação em cada renovação contratual.

13.1. - Ao término da vigência do contrato continuado com dedicação exclusiva, ou a cada renovação, o gestor, deverá exigir da contratada os comprovantes de quitação das verbas rescisórias trabalhistas de todos os trabalhadores relacionados pela empresa como prestadores de serviço na contratação.

14. - EMISSÃO DE RELATÓRIO FINAL - CONSECUÇÃO DE OBJETIVOS

O gestor deverá formalizar relatório ao final da contratação, com base nos documentos emitidos pela equipe de fiscalização, informando se os objetivos da contratação foram alcançados e indicar eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

14.1. - Enquanto houver notificação em andamento ou situação pendente na contratação, o gestor não poderá emitir relatório final.

15. - OUTRAS AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO

A adoção das ações mínimas propostas no presente plano de fiscalização não impede o fiscal da adoção de outras ações necessárias à solução da problemática à época de sua incidência e nem à formalização de relatório de próprio punho a ser emitido pelo gestor ou pelo fiscal do contrato em situações pontuais.

12. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento contínuo e seguro de refeições prontas (marmitex) aos pacientes em tratamento médico e seus acompanhantes no Hospital Regional de Três Lagoas/MS, assegurando condições adequadas de alimentação durante o período de tratamento.

Espera-se com esta contratação:

1. Assegurar a continuidade do tratamento médico por meio da oferta de alimentação adequada;
2. Garantir segurança alimentar e qualidade nutricional das refeições fornecidas;
3. Promover bem-estar físico e emocional dos pacientes e acompanhantes;
4. Assegurar eficiência e previsibilidade administrativa, com fornecimento organizado e conforme a necessidade da Secretaria de Saúde;
5. Cumprir todas as normas sanitárias e de boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo a integridade das refeições.

13. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ORGÃO

Não serão necessárias.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Dispensa de Licitação 71, Proc. Administrativo 270/2025, Contratação Pública nº 459/2025.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Quanto à aquisição de refeições prontas acondicionadas em embalagem tipo marmitex de isopor, os impactos ambientais concentram-se na geração de resíduos sólidos, na baixa taxa de reciclagem, na persistência ambiental, tendo em vista que o isopor não é considerado um material biodegradável. Sendo assim, se descartado incorretamente, pode gerar contaminação em solos e águas; e emissões de gases resultantes da logística.

Para mitigar os possíveis impactos ambientais, a contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, conforme a **Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS)**, instituída pela Lei 12.305/2010:

A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão), priorizar a logística reversa das embalagens e seu encaminhamento para destinação final adequada ou reciclagem.

A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) priorizar o uso de materiais biodegradáveis ou compostáveis.

A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços.

A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) promover o recolhimento e a destinação ambientalmente adequada das embalagens, bem como reaproveitamento, conforme normas vigentes;

A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) priorizar a otimização e rotas: exigir o uso de veículos com manutenção preventiva em dia ou movidos a combustíveis menos poluentes para reduzir as emissões de gases durante o transporte.

Não obstante às obrigações da contratada, a contratante também possui obrigações quanto ao descarte de resíduos.

16. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base no exposto acima, especialmente no que tange a solução de mercado escolhida, consideramos que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses do Município de Chapadão do Sul.

Considerando os pontos listados a seguir:

A contratação alinha-se às finalidades do Órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico conforme demonstra este estudo.

Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão.

As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista.

No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por um número de fornecedores que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência.

As estimativas preliminares dos preços dos itens a serem contratados foram feitas e estão documentadas adequadamente nesse Estudo.

A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.

A contratação prevista, uma vez autorizada, possui adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Chapadão do Sul – MS, 24 de Abril de 2026.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Responsável pela elaboração

Patricia Gomes Porto

Técnico de Atividades Organizacionais II

Raquel Martins Andrade Azzolini Leal

Coordenadora /Enfermeira da Regulação

Fiscal Titular

Pamela Couto da Silva

Gestor de Ações Institucionais - Assistente Social

Fiscal Substituta

Edilaine Lemes Dantas

Responsável pela gestão – Titular

Maiara Amaral da Costa Kuhkamp

Responsável pela gestão - Substituta

Karla Viviane P. Da Silva

Equipe de Planejamento

Paula Costa Cunha

Equipe de Planejamento

Aprovado por:

Adriana Maura Maset Tobal

Secretária Municipal de Saude

ANEXO “A”

ITEM	PRODUTOS	UN	SOLICITADO 2025	UTILIZADO 2025	SOLICITADO 2026
01	Código 172.001.011 Marmitex - Tamanho M - Marmitex de isopor, com tampa, de 750ml contendo no mínimo: arroz, feijão, 2 guarnições e 1 tipo de proteína.	UN	720*	662	1700

OBS.: * Dispensa de Licitação 71, Proc. Administrativo 270/2025, Contratação Pública nº 459/2025, estimado para 06 (seis) meses.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7EED-25EC-D1B8-31AA

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PATRICIA GOMES PORTO (CPF 028.XXX.XXX-08) em 24/04/2026 14:10:15 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ RAQUEL MARTINS ANDRADE AZZOLINI LEAL (CPF 012.XXX.XXX-64) em 24/04/2026 14:13:02 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ADRIANA MAURA MASET TOBAL (CPF 076.XXX.XXX-55) em 24/04/2026 14:25:10 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ EDILAINÉ LEMES DANTAS (CPF 991.XXX.XXX-00) em 24/04/2026 14:50:10 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ PAULA COSTA CUNHA (CPF 013.XXX.XXX-69) em 24/04/2026 16:45:53 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ KARLA VIVIANE PEREIRA DA SILVA (CPF 017.XXX.XXX-78) em 27/04/2026 07:39:24 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ MAIARA AMARAL DA COSTA KÜHLKAMP (CPF 030.XXX.XXX-07) em 27/04/2026 10:52:11 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ PAMELA COUTO DA SILVA (CPF 053.XXX.XXX-71) em 29/04/2026 08:42:11 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/7EED-25EC-D1B8-31AA>