MMG-PREFEITURA MUNICIPAL DE PATOS DE MINAS

Estudo Técnico Preliminar 124/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Objeto

PROCESSO CRIADO EM 09/10/2026

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de administração, preparo, transporte e distribuição de refeições (almoço e jantar), com garantia de segurança alimentar e nutricional, para atender às necessidades dos 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 dispensa, a integral e perfeita execução do objeto, 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.

O problema público a ser resolvido consiste na garantia da subsistência alimentar dos usuários assistidos pela rede municipal de saúde e na manutenção da hígida capacidade operacional dos servidores públicos que atuam em regimes de plantão presencial não passíveis de interrupção (como profissionais de saúde da UPA 24h, SAMU, Guarda Municipal e Defesa Civil), bem como demais servidores que deverão ser assistidos dentro de suas funções nos diversos setores do Município.

A ausência ou descontinuidade da oferta regular de refeições compromete diretamente a saúde dos assistidos, infringe diretrizes constitucionais de assistência social e saúde, e prejudica a eficiência da prestação dos serviços públicos essenciais no município.

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Urgência e Emergência	NATHALIA SILVA GOMES

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.

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

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

- 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.**

Para a SMS a previsão de entrega é diária conforme quadro abaixo:

PREVISÃO DE ENTREGAS SMS			
LOCAIS DAS ENTREGAS	**QTDE.**	**HORÁRIO**	**PERÍODO**
Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 hs Rua Peluzzio, 200 – B: Peluzzio	180	11 hs	Todos os dias
	130	18:30 hs	
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS II Rua Henrique Cota, nº 101 - B: Bela Vista	22	11 hs.	Todos os dias
	12	18:30 hs.	
Centro de Material de Esterilização - CME Avenida Marabá, 1000 – B: Bela Vista	02	11 hs	Todos os dias
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS AD Rua Henrique Cota, 131 – B: Bela Vista	23	11 hs.	Todos os dias
	12	18:30 hs.	

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

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.
Os orçamentos foram realizados para obter informações sobre preços e condições de fornecimento do objeto, para que tenha o menor preço condizente com a realidade do mercado no município.
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.

Quadro de valores levantados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	EMPRESA 1	EMPRESA 2	EMPRESA 3
	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					

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

65112	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. SOBREMESA: FRUTA DE ÉPOCA COM PESO MÍNIMO DE 80G DEVIDAMENTE HIGIENIZADA 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. 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	UN	763.910	27,90	20,40	27,90	

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

	ENTREGUE DURANTE OS TRÊS MESES SEGUINTES. 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.					

7. Descrição da solução como um todo

A solução compreende a prestação contínua do serviço de nutrição e alimentação, abrangendo todas as etapas do processo produtivo:

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

- **Insumos:** Aquisição de gêneros alimentícios de primeira qualidade, água potável, gás de cozinha e materiais de embalagem por conta exclusiva da contratada.
- **Preparo:** Produção das refeições em cozinha industrial licenciada, obedecendo ao cardápio mensal aprovado previamente pela equipe de Nutrição do Município.
- **Embalagem e Acondicionamento:** Embalagens individuais seladas, atóxicas e térmicas ou acondicionamento em caixas térmicas.
- **Transporte e Distribuição:** Logística de entrega nos endereços definidos pelo Município em Patos de Minas, respeitando janelas de horário pré-determinadas e acompanhada de guias de remessa para conferencia no ato de entrega.
- **Gestão de Resíduos:** Recolhimento diário de recipientes retornáveis (quando aplicável) e destinação adequada dos resíduos gerados no preparo.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Un	Quant.	Especificação	Vlr. Unit. Estimado	Vlr. Total Estimado
			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		

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

65112	UN	763.910	COMO OPÇÃO SUBSTITUTIVA DA CARNE, SENDO O MODO DE PREPARO CONFORME PREFERÊNCIA DO COMENSAL. SOBREMESA: FRUTA DE ÉPOCA COM PESO MÍNIMO DE 80G DEVIDAMENTE HIGIENIZADA 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. 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. 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.	R$ 25,40	R$ 19.403.314,00

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

9. Estimativa do Valor da Contratação

O custo estimado total da contratação é de R$ 19.403.314,00 (dezenove milhões, quatrocentos e três mil, trezentos e quatorze reais).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo **NÃO PARCELAMENTO** do objeto (licitação por Lote Único), com base nos seguintes fundamentos:

- **Economia de Escala:** A concentração de todo o volume estimado em um único contrato amplia a atratividade do certame e reduz o custo unitário por refeição produzida.
- **Padronização Nutricional e Sanitária:** A unificação assegura a aplicação dos mesmos padrões de qualidade, higiene e valor calórico para todas as unidades administrativas do município.
- **Gestão e Fiscalização Simplificada:** Redução do custo operacional de gestão contratual pela Administração Pública, evitando a multiplicidade de contratos e potenciais conflitos de competência na entrega simultânea em diferentes pontos da cidade.

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 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) Classe/Grupo: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

13. Resultados Pretendidos

- **Efetividade dos Serviços Públicos:** Continuidade ininterrupta dos atendimentos de urgência na saúde e acolhimento social no município de Patos de Minas.
- **Segurança Nutricional:** Garantia de ingestão calórico-proteica adequada às necessidades de usuários vulneráveis e profissionais em serviço de plantão.
- **Eficiência e Custo-Benefício:** Minimização de perdas e desperdícios por meio do faturamento estrito do quantitativo de marmitas encomendadas e fornecidas diariamente.
- **Desenvolvimento Sustentável:** Incentivo ao uso de embalagens recicláveis/biodegradáveis e descarte ambientalmente adequado de resíduos gordurosos e orgânicos pela empresa contratada.

14. Providências a serem Adotadas

1. **Nomeação da Equipe de Fiscalização:** Designação formal do Gestor do Contrato, Fiscal Técnico e Fiscais Setoriais Receptores em cada unidade por portaria específica do Poder Executivo Municipal.
2. **Elaboração do Guia de Inspeção e Ateste:** Criação de checklist padronizado de recebimento de refeições (avaliação de temperatura, peso, apresentação, lacre e pontualidade) a ser preenchido diariamente nos pontos de entrega.
3. **Vistoria Técnica Prévia:** Realização de vistoria pela Vigilância Sanitária Municipal nas instalações da cozinha industrial da empresa arrematante antes da assinatura do termo de contrato.

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

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

Diante de toda a análise técnica e operacional desenvolvida neste documento, constata-se que a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de administração, preparo, transporte e distribuição de almoço e jantar** revela-se como a solução mais viável para o Município de Patos de Minas.

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

D4Sign 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 - Para confirmar as assinaturas acesse https://secure.d4sign.com.br/verificar
Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/01, Art. 10º, §2. Brasil

7 - ETP984959 000124 2026 pdf

Código do documento 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6

Assinaturas

Nathália Silva Gomes
saude.urgencia@patosdeminas.mg.gov.br
Assinou

Nathália Silva Gomes

Eventos do documento

16 Oct 2026, 11:55:28
Documento 01a14535-eccb-759f-ada2-7bce855beab6 **criado** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email:saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2026-10-16T11:55:28-03:00

16 Oct 2026, 11:56:00
Assinaturas **iniciadas** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email: saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2026-10-16T11:56:00-03:00

16 Oct 2026, 12:17:41
NATHÁLIA SILVA GOMES **Assinou** (5f1815a0-9106-411e-872b-2c3d6a19a379) - Email: saude.urgencia@patosdeminas.mg.gov.br - IP: 177.98.181.246 (177.98.181.dynamic.adsl.gvt.net.br porta: 19304) - Documento de identificação informado: 074.752.386-01 - DATE_ATOM: 2026-10-16T12:17:41-03:00

Hash do documento original
(SHA256):01218f6499989a05391938ac78f9331f2753ac576653748a5907d727930407ef
(SHA512):2b4811cadc66e4ae882ecd77cbe5ad8be88d2fa74fc3f7789e6720a7a43e427a21285013697e329d01fb29eff643f2797621be43458be51813184eb1e9196cd9

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

Esse documento está assinado e certificado pela D4Sign
Integridade certificada no padrão ICP-BRASIL
Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme **MP 2.200-2/2001** e **Lei 14.063/2020**.