

ANEXO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Órgão Requisitante: Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 h

2. Informações Básicas:

Processo Digital número: 9355/2024

Equipe de planejamento:

Jadher Silva Rios – Matrícula: 89795

Renata Sena Banhato – Matrícula: 83494-5

Responsável pela fiscalização administrativa:

Isaías Vieira Costa - Matrícula: 88942

Responsável pela Fiscalização Técnica:

Jessica Viana Rodrigues – Nutricionista – Matrícula: 90771

3. Descrição da necessidade

A necessidade desta contratação consiste em viabilizar, por meio do Registro de Preços, a futura aquisição de serviços de alimentação hospitalar (SOPA e REFEIÇÃO) para atender às demandas dos pacientes internados e dos funcionários em regime de plantão na Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas, de forma contínua e ininterrupta.

Essa demanda é fundamentada na garantia do fornecimento de uma alimentação adequada e nutritiva para os pacientes, contribuindo para a preservação ou recuperação do seu estado nutricional, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Política Nacional de Humanização (PNH).

Ao terceirizar o fornecimento de alimentação hospitalar, busca-se assegurar que as refeições sejam preparadas conforme as normas sanitárias e de segurança alimentar, considerando as restrições dietéticas dos pacientes e as preferências alimentares dos funcionários.

O acompanhamento da entrega das sopas e refeições serão baseadas em critérios rigorosos, priorizando a qualidade dos alimentos, o cumprimento das normas de higiene e a capacidade comprovada de realizar entregas pontuais. É essencial que esses fornecedores estejam localizados próximos à UPA - 24 horas para garantir a eficácia e a segurança na entrega, inviabilizando o uso de fornecedores distantes.

Essa demanda está inserida na área da saúde, contribuindo para a humanização dos serviços e promovendo a qualidade no cuidado aos pacientes, respeitando seus direitos, subjetividade e cultura, e reduzindo o sofrimento decorrente da internação.

A terceirização dessa demanda visa especialização operacional e eficiência por parte de uma empresa especializada, otimizando os recursos internos da UPA - 24 horas para focar em



atividades essenciais. O quantitativo a ser adquirido será baseado na demanda diária da UPA - 24 horas, considerando a quantidade de pacientes e funcionários em regime de plantão.

Portanto, essa contratação contribuirá diretamente para que a Unidade de Pronto Atendimento (UPA - 24 horas) possa oferecer uma dieta saudável e balanceada para os pacientes e funcionários plantonistas, reconhecida por sua influência positiva no tratamento, em conjunto com outros cuidados de saúde.

4. Previsão no Plano Anual de Contratações

O PAC está sendo elaborado para o ano de 2024.

5. Requisitos da Contratação

Em caso de divergência entre a descrição dos itens e o descrito no CATMAT, deve prevalecer a descrição detalhada, dos itens no termo de referência.

- Devido à necessidade dos produtos, os prazos de entrega deverão ser efetuados em imediato, após emissão da Ordem de Fornecimento, emitida através do setor de compras e encaminhada a CONTRATANTE, de forma parcelada, de acordo com as necessidades previstas na ordem de compra emitida pelo setor de compras da Secretaria Municipal de Saúde.

- A contratação terá uma vigência de 12 meses, contados a partir da assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços, conforme estipulado no artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

- As entregas deverão ser efetuadas diariamente de domingo a domingo, após emissão da Ordem de Fornecimento, emitida através do setor de compras e encaminhada a CONTRATANTE, no seguinte endereço: Av. Wanderley Luiz Maia, 105 – Campo Belo – MG em **dois horários de 10:30 horas às 11:00 horas e as 17:30 horas as 18 horas** ficando a Secretaria Municipal de Saúde isenta de quaisquer custos com transportes e demais despesas com o objeto licitado.

- A entrega do objeto será de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – UPA Unidade de Pronto Atendimento, sem nenhum ônus adicional ao Contratante.

- A contratada deverá entregar junto a cada marmiteira: uma colher descartável.

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

- Manter informada a Secretaria Municipal de Saúde quanto a mudança de endereço, telefones e e-mail de estabelecimento, ou qualquer outra mudança que seja de interesse desta municipalidade.



- Manter durante toda a vigência do contrato as mesmas condições de habilitação do momento da assinatura do contrato.
- São de exclusiva responsabilidade da Contratada todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), bem como todas as demais despesas que direta ou indiretamente incidam sobre o objeto contratado tais como, embalagens, fretes, mão de obra, seguro, despesas administrativas e eventuais que possam surgir em decorrência da prestação do objeto licitado.
- A empresa fornecedora dos marmitex (refeição/sopa) será responsável pela substituição, troca ou reposição se, porventura, forem entregues com qualquer defeito, avaria ou incompatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 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.
- A empresa Contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.
- A entrega do objeto será fiscalizada por funcionário responsável, o que não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade pelo fornecimento, notadamente nos aspectos de qualidade, prazo de validade do produto, estado de conservação das embalagens, ou quaisquer outras alterações que venham interferir na qualidade do objeto ofertado.
- Devem ser atendidos os critérios de sustentabilidade baseados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, incluindo a preocupação com o impacto ambiental e o cumprimento das exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

6. Estimativas das quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	Sopa adulto 800 kcal - marmitex de isopor tamanho nº 08. Peso aproximado: 600 gramas com colher de plástico descartável. Cardápio da sopa: ingredientes: filé de frango ou carne moída, macarrão ou arroz, batata, cará, moranga, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, vagem e legumes em geral. Obs: a sopa é feita sem óleo. Temperos: alho,	Unidade	20.000



	cebola, salsa e cebolinha. Valor nutricional: 800 kcal.		
2.	Refeição adulto 1000 kcal - refeição marmitex - tamanho médio. Peso 700 gramas com colher de plástico descartável. Marmitta de isopor, com cardápio variado da refeição contendo um tipo de carne, como carne moída, frango, linguiça ou carne bovina/suína, macarrão, arroz, batata, feijão, verduras em geral, tomate e legumes em geral. Valor nutricional em 1.000 kcal.	Unidade	25.000

O quantitativo definido para este processo licitatório é baseado na média anual dos últimos dois anos da prestação de serviços com margem de 15% para atender possível aumento de demanda de pacientes em situação atípicas. A unidade de pronto atendimento não possui número exato de atendimento mensal por se tratar de livre demanda. Muitos pacientes aguardam vagas hospitalares na unidade necessitando do atendimento médico de urgência e alimentação duas vezes ao dia, almoço e janta. Aos pacientes são servidas sopas. Aos profissionais refeições. Em ambos os casos o quantitativo é definido pela média anual.

7. Levantamento de Mercado

Realizamos um levantamento de mercado com o objetivo de contratar uma empresa para fornecer alimentação hospitalar (SOPA e REFEIÇÃO) durante todos os dias da semana, sem interrupção, atendendo pacientes internados e servidores plantonistas na UPA - 24 horas. Para fundamentar a decisão, analisou-se contratações similares realizadas pelo município de Campo Belo - MG. Essa análise abrangeu a consulta de editais e setores responsáveis, com o propósito de reunir informações essenciais. O objetivo principal foi identificar a empresa mais apta a atender às necessidades específicas da Administração.

Levando em consideração que a Secretaria de Saúde não dispõe de mão de obra e insumos para o fornecimento de alimentação hospitalar, é que se traz a necessidade de contratação de uma empresa para fornecimento dos mesmos de acordo com as demandas que surgem na UPA - 24 horas.

De acordo com o estudo, identificou-se ter pelo menos uma empresa especializada no ramo de alimentação hospitalar na região participante dos processos de licitação no município de Campo Belo - MG, com prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas produzidas, transportadas e servidas na mesma localidade (município) da Contratante, atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, demonstrando que a terceirização é a melhor forma de satisfazer a dinâmica e particularidades necessárias para suprir as demandas da Unidade de Pronto Atendimento - UPA 24h na perspectiva de oferta de serviços de alimentação e nutrição.



A decisão de contratar uma empresa local para fornecer refeições na Unidade de Pronto Atendimento (UPA) baseia-se em diversos fatores essenciais para garantir a eficiência e qualidade dos serviços prestados. A proximidade geográfica da empresa em relação à UPA é crucial para assegurar a agilidade na entrega das refeições, contribuindo para a rapidez e eficácia no atendimento aos pacientes e servidores, garantindo que cheguem frescas, quentes e aptas para o consumo, em conformidade com os padrões de segurança alimentar. Uma empresa local estará mais familiarizada com as necessidades e particularidades da região, o que facilitará a adaptação dos serviços às demandas específicas da UPA.

Além disso, **ao priorizarmos uma empresa da cidade**, reduzimos os custos com transporte e logística, uma vez que eliminamos a necessidade de percorrer grandes distâncias para o fornecimento das refeições, o que se alinha ao princípio da economicidade. A contratação de uma empresa local também promove o desenvolvimento econômico da comunidade, gerando empregos e fortalecendo a economia local.

Portanto, **a escolha de uma empresa da cidade para fornecer refeições na UPA** não apenas atende às necessidades operacionais e logísticas, mas também oferece benefícios socioeconômicos tangíveis para a região, tornando-a uma decisão plausível e vantajosa para todas as partes envolvidas.

Além disso, examinamos processos de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, analisando editais em busca de novas metodologias, tecnologias ou inovações. Observamos que não houve variações significativas na execução do objeto em relação ao papel da empresa a ser contratada.

8. Estimativa de valor (Sigiloso)

O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas, conforme demonstrado no item 06.

Justificativa:

O Agente de contratação irá trabalhar com os valores estimados: onde os mesmos já foram orçados conforme Instrução Normativa vigente e servirão de parâmetros no momento das negociações, dando base de cálculo para valor inexequível ou no valor excedente.

O orçamento será sigiloso devido a possível variação de preços significativa nas amostras colhidas nos orçamentos do setor solicitante, da variação de mercado e com isso dando maior segurança ao Agente de contratação para negociar com preço real com o Licitante.

Evitar o efeito âncora: O fato é que, a depender do mercado, a publicação do orçamento estimado da contratação ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública (interesse público, economicidade e eficiência, sobretudo) solicitamos que o preço orçado pela Administração seja mantido sob sigilo até o fim da disputa pelo contrato/ata de registro de preços.

Dessa forma, entende-se que a pertinência do orçamento sigiloso é uma forma de “forçar” os fornecedores a apresentar a sua melhor proposta sem estar vinculado aos orçamentos que foram realizados pelo setor solicitante.



- A divulgação, conforme disposto no item anterior, é fundamentada no § 3º do art. 7º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, no art. 24 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - O sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

- No art. 12 da Instrução Normativa nº de 30 de setembro de 2022.:

§ 1º Para fins do disposto no caput, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas, observado o § 1º do art. 30.

OBS: Toda a pesquisa de mercado realizada pelo setor solicitante está disponível para os órgãos de controle interno e externo e se tornará pública para **todos os interessados imediatamente após o encerramento do envio de lances.**

9. Descrição da solução

Solução: Contratação de empresa para fornecer alimentação hospitalar (SOPA e REFEIÇÃO) através de Processo Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com uso do Sistema de Registro de Preços.

Vantagens:

1. Profissionais altamente treinados para o preparo das refeições que atenda as exigências nutricionais requeridas no cardápio da Unidade de Pronto Atendimento – UPA.

2. Redução do ônus administrativo, permitindo que a UPA - 24 horas se concentre nas operações internas. Ao terceirizar o serviço de fornecimento de alimentação hospitalar (sopa e refeição), a instituição de saúde pode concentrar seus recursos internos em suas atividades principais, como o atendimento médico na unidade.

3. Logística Eficiente: Lidar com a logística de entrega e distribuição das refeições de maneira eficiente, garantindo que a alimentação chegue aos setores adequados da UPA - 24 Horas no momento correto.

Desvantagens:

1. Dependência de um único fornecedor pode gerar vulnerabilidade em casos de falhas.

2. Perda de Controle sobre a Cadeia de Abastecimento: Ao terceirizar, a UPA - 24 horas pode perder parte do controle sobre a cadeia de abastecimento, o que pode impactar a capacidade de gerenciar a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

3. Restrições Orçamentárias a Longo Prazo: A longo prazo, a terceirização pode resultar em custos mais altos do que a gestão interna da alimentação, especialmente se houver aumentos frequentes nos custos dos serviços da empresa especializada.

Escolha da Solução:



A contratação de uma empresa por meio de Processo Licitatório com Registro de Preços foi identificada como a opção mais viável. Destaca-se pela capacidade de assegurar a disponibilidade imediata e ininterrupta de alimentação hospitalar (SOPA e REFEIÇÃO), otimizando recursos e tempo. A flexibilidade dessa abordagem, aliada a uma resposta eficaz à variabilidade da demanda na Secretaria Municipal de Saúde, a torna estratégica para aprimorar a gestão de alimentação hospitalar na Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas.

Embora reconheçamos as desvantagens associadas ao processo licitatório, como possíveis prazos prolongados e complexidade administrativa, os benefícios superam esses desafios, tornando a escolha mais adequada para atender às necessidades da Unidade. Esta decisão é respaldada pelo levantamento de mercado, o qual identificou atas de registro de preço correspondentes aos itens descritivos para adesão.

A agilidade e eficiência proporcionadas pelo Pregão Eletrônico e pelo Sistema de Registro de Preços estão alinhadas diretamente aos objetivos de garantir o fornecimento contínuo de alimentação hospitalar aos pacientes e funcionários plantonistas da UPA - 24 horas. Essa solução abrange a aquisição de alimentação hospitalar para atender à demanda da Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas por meio do sistema de Registro de Preços, visando evitar a interrupção do fornecimento das refeições.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

A entrega do objeto será de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Unidade de Pronto Atendimento - UPA 24 horas.

11. Resultados pretendidos

A contratação de uma empresa para fornecer alimentação hospitalar (SOPA e REFEIÇÃO) visa atender às necessidades específicas dos pacientes internados e funcionários plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas. Dessa maneira, os resultados esperados incluem:

- **Atendimento às Necessidades Nutricionais:** Fornecimento de refeições balanceadas e nutritivas que atendam às necessidades dietéticas específicas dos pacientes, considerando restrições alimentares, dietas especiais e necessidades médicas.
- **Segurança Alimentar:** Garantia de que os alimentos atendam aos padrões de segurança alimentar, evitando contaminações e garantindo a qualidade dos alimentos servidos.
- **Variedade e Qualidade dos Alimentos:** Oferecimento de opções variadas de refeições que sejam saborosas e atraentes, proporcionando uma experiência positiva aos usuários da UPA – 24h.
- **Eficiência Operacional:** Cumprimento de prazos para a entrega de refeições, assegurando que os pacientes recebam suas refeições nos horários prescritos e que a logística seja eficiente.



- **Adaptação a Necessidades Específicas:** Capacidade de adaptar-se a mudanças nas condições da UPA-24h, como variações no número de pacientes, mudanças nas prescrições dietéticas e outras demandas específicas.

- **Conformidade com Normas e Regulamentações:** Adesão a todas as normas e regulamentações locais de saúde e segurança alimentar, garantindo a conformidade legal.

- **Sustentabilidade e Responsabilidade Social:** Práticas sustentáveis na produção e distribuição de alimentos, além de considerações éticas e responsabilidade social, como o uso de ingredientes locais, orgânicos e práticas ambientalmente amigáveis.

12. Providências da Administração

Para garantir o adequado cumprimento do contrato, a Administração designará fiscais responsáveis por acompanhar a execução das atividades contratadas. Esses fiscais desempenharão papéis específicos para assegurar a eficiência e eficácia do processo.

Isaias Vieira Costa será o **Fiscal Administrativo**, incumbido de verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, além de acompanhar o empenho, pagamento, garantias e formalização de termos. Em caso de descumprimento contratual, tomará medidas para solucionar o problema e reportará ao gestor do contrato. Além de sua função como Fiscal Administrativo, Isaias Vieira Costa atuará como **Gestor do Contrato**. Nesse papel, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, garantindo que todos os registros formais da execução estejam documentados. Ele também elaborará relatórios para verificar a necessidade de eventuais adequações contratuais, visando atender aos objetivos da administração. Se surgirem ocorrências que ultrapassem sua competência como fiscal, tomará as providências necessárias e informará a autoridade competente.

Jéssica Viana desempenhará o papel de Fiscal Técnica, acompanhando a execução do contrato e sendo acionada pelo Fiscal Administrativo, Isaias Vieira Costa caso ocorra intercorrências para garantir o cumprimento das condições estabelecidas. Ambos fiscais farão registro de ocorrências relacionadas à execução do contrato e tomará medidas para corrigir falhas observadas. Em situações que ultrapassem sua competência, informarão ao gestor do contrato para adoção das medidas necessárias.

13. Contratações correlatas

Após pesquisa de contratações anteriores no município, verificou-se a existência de contratações relacionadas à demanda em análise.

14. Impactos ambientais

Os restaurantes podem gerar diversos impactos ambientais ao longo de suas operações, desde a produção de alimentos até o descarte de resíduos sendo de suma importância que a empresa a ser contratada receba orientações específicas para que seus profissionais adotem práticas seguras e conscientes quanto aos impactos ambientais. Abaixo seguem alguns dos impactos ambientais:

Emissões de Gases de Efeito Estufa: A logística para o transporte das refeições contribui para as emissões de gases de efeito estufa, sendo de grande relevância a revisão periódica



dos veículos utilizados, contribuindo para minimizar as emissões de gases nocivos, promovendo uma logística de transporte mais sustentável.

Embalagens Descartáveis: O uso excessivo de embalagens descartáveis, como plásticos e recipientes de isopor, pode resultar em poluição ambiental. Esses materiais muitas vezes levam muito tempo para se decompor e podem causar danos aos ecossistemas.

Consumo Energético: A operação de cozinhas, sistemas de refrigeração, iluminação e outros equipamentos utilizados no restaurante consomem energia. A origem dessa energia (se proveniente de fontes renováveis ou não) influencia o impacto ambiental.

Poluição da Água e Solo: O descarte inadequado de resíduos, produtos químicos de limpeza e óleos usados pode levar à poluição da água e do solo, afetando ecossistemas locais.

Para mitigar os impactos ambientais é essencial adotar medidas que visem a redução desses efeitos negativos. Isso inclui investir em logística sustentável, com revisões periódicas da frota de veículos e priorização de veículos elétricos ou híbridos. Além disso, reduzir o uso de embalagens descartáveis, promovendo embalagens reutilizáveis e biodegradáveis, ajuda a diminuir a quantidade de resíduos plásticos gerados. A eficiência energética também é crucial, através da utilização de equipamentos energeticamente eficientes e fontes de energia renovável. Uma gestão adequada de resíduos, com separação e reciclagem de materiais, e o uso consciente de recursos hídricos, através da instalação de dispositivos economizadores de água e reuso de água, completam as medidas para minimizar os impactos ambientais das empresas de alimentação. Essas ações não só beneficiam o meio ambiente, mas também contribuem para a sustentabilidade e responsabilidade social das empresas.

15. Parecer Conclusivo

Com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP) apresentado, a proposta de contratação de uma empresa para fornecer alimentação hospitalar, todos os dias da semana para pacientes e funcionários em regime de plantão da Unidade de Pronto Atendimento - UPA – 24h de forma ininterrupta, tem como objetivo principal assegurar uma alimentação adequada e de qualidade para os usuários da Unidade. Foi realizada uma análise criteriosa das propostas apresentadas pelas empresas especializadas em fornecer alimentação hospitalar.

O processo de licitação, por meio da modalidade Pregão Eletrônico no sistema de Registro de Preços, conforme analisado, demonstra uma abordagem eficiente para atender às necessidades do município, garantindo que a administração pública adquira os serviços a custos mais acessíveis. Este método não apenas busca otimizar os recursos, mas também visa beneficiar diretamente os pacientes atendidos na Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas.

Ao avaliar essa decisão, concluímos que a escolha desta contratação oferece uma série de benefícios significativos para a Unidade de Pronto Atendimento - UPA - 24 horas, tais como oferta ininterrupta de alimentação de qualidade, cardápio balanceado, logística eficiente, custo-benefício atrativo e comprometimento com a segurança alimentar.

Diante das informações apresentadas e considerando a escolha da modalidade de Pregão Eletrônico no sistema de Registro de Preços, recomendamos a continuidade do processo de licitação como a abordagem mais adequada para aquisição do objeto. Este método não só



reflete a busca por custos mais baixos, mas também assegura a regularidade no fornecimento de alimentação hospitalar (SOPA E REFEIÇÃO).

Campo Belo, 09 de abril de 2024.



10/04/2024 16:47:49
112.456.906-55
JADHER SILVA RIOS

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

Jadher Silva Rios - Matrícula: 89795
Membro da equipe de planejamento



10/04/2024 15:59:20
036.559.106-81
RENATA SENA BANHATO

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

Renata Sena Banhato – Matrícula: 83494
Membro da equipe de planejamento



Assinado por ISAIAS VIEIRA
COSTA 038.068.066-16 em
10/04/2024 16:43:38

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

Isaías Vieira Costa - Matrícula: 88942
Responsável pela fiscalização administrativa



10/04/2024 16:29:56
103.189.536-17
JESSICA VIANA RODRIGUES

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

Jessica Viana – Nutricionista - 90771
Responsável pela Fiscalização Técnica

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.



10/04/2024 16:10:03
283.471.536-04
JOSE
ASSUNCAO:28347153604

José Assunção – Matrícula: 15001
Secretário Municipal de Saúde

