ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1 **Identificação do processo**: 59948/2025 Requisição ao Compras 1929/2025

1.2 **Solicitante:** Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

1.3 **Descrição do objeto: Contratação de empresa especializada para eventual prestação de serviço de coffee break e refeições, através de Pregão Eletrônico, adotando o Sistema de Registro de preços para os eventos e ações da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social - SEMADS do Município de Guarapuava/PR**

2. IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES DA ÁREA TÉCNICA E REQUISITANTE:

2.1 **Setor requisitante**: Divisão de Planejamento e Orçamento

2.2 **Responsável pelo Estudo Técnico:** Rosa Aparecida Ramos Daniel e Cris Ellen Zampier 2.3 **Contato:** (42) 3142-0512 e-mail: assistenciasocialadm@yahoo.com.br

3. DESCRIÇÃO/JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

O presente tem por objetivo apontar os fundamentos para a contratação de empresa especializada serviço de coffee break e fornecimento de alimentação tipos salgados assados, fritos, lanches, doce e salada de frutas, para os eventos e atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Guarapuava - Paraná.

conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

A contratação pretendida visa garantir o fornecimento de alimentação, pela necessidade de atender as demandas das reuniões da Gestão e Conselhos a fim da Política de Assistência Social, comemorações em datas alusivas, capacitações e conferências municipais.

A contratação justifica-se pelo fato de que quaisquer dos eventos e atividades acima descritos, perduram geralmente por mais de 3 (três) horas, o que torna necessário o oferecimento de um lanche aos participantes, inclusive para um melhor desempenho e aproveitamento do evento.

A contratação de coffee break se justifica também, pois em dias de reuniões estas podem ter uma duração de tempo elevadas.

Os programas do CRAS e dos Idosos têm como finalidade primordial a promoção da assistência social e o bem-estar dos cidadãos. Os grupos de convivência, grupos tradicionais de idosos e dos projetos desenvolvidos pela assistência social do município tornam-se grupos de apoio e um local de vivências aos beneficiários, em grande parte, pessoas em situações de vulnerabilidade social, das quais necessitam de atendimento especializado e multisetorial, com a finalidade de proporcionar experiências sadias, de inclusão e pertencimento.

Destarte, a aquisição de lanches adequados a esses programas reflete o compromisso do município em atender às necessidades básicas dos usuários, fornecendo uma alimentação adequada durante as atividades desenvolvidas, bem como visa dar o suporte adequado à manutenção dos programas e serviços instituídos. Por consequência, a devida manutenção dos programas reflete diretamente na qualidade de vida dos participantes e consequentemente, fortalece a imagem do Município perante a sociedade e demais órgãos estatais.

Por fim, pelas razões expostas, faz-se necessária a contratação de empresas especializadas que fornecerão, sob demanda, apenas o indispensável às necessidades do município.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

CREAS,CONSELHOS DE DIREITOS.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO:

A descrição dos requisitos da contratação do processo licitatório serão fixados de acordo com a Lei n° 14.133/2021:

I – assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;
II – assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;
III – evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;
Trata-se de execução de serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no ETP por meio de especificações usuais no mercado. A empresa contratada deve ser especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o que está especificado no descritivo de cada item.
Os serviços, objeto deste Estudo Técnico, devem ser prestados de acordo com a demanda e necessidade da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social do município de Guarapuava, de forma contínua até o encerramento da Ata de Registro de Preços.
O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, com efeitos financeiros a partir do recebimento da ordem de empenho, podendo ser prorrogada.
Referente aos dias e horários que estes serviços deverão ser realizados, os mesmos serão repassados pela Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social através de cronograma que necessitem do fornecimento destes alimentos, com no mínimo 72 horas de antecedência para melhor atendimento e organização da empresa contratada.
A futura contratada deverá disponibilizar quantitativo suficiente de pessoal para o correto desempenho das atividades, estando todos os profissionais devidamente registrados de acordo com a legislação e exigências trabalhistas em vigor. Manter até a data definitiva do fornecimento, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e no Edital, relativo à licitação.
A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos/alimentos fornecidos. Manter até o vencimento do pagamento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste ETP, Termo de referência e na proposta.
Durante a execução e fornecimento do objeto, o(a) Contratado(a) é obrigado(a) a prestar informações, e, caso ocorra imprevistos deverá informar de imediato a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega do mesmo.
Poderão ocorrer reuniões, eventos e ações em locais distintos à sede, e nestes casos, a CONTRATADA será oficiada do local e horário de entrega
A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano anual de contratação 2025 desta pasta.
Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que, porventura, ocorrerem serão de responsabilidade da empresa vencedora.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS E

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES:

a) Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração;

Em meio a realização do Estudo Técnico Preliminar verificou se que o objeto a ser contratado, qual seja, contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de alimentação compreendendo de coffee break, salgadinhos fritos e assados, lanches, doces e salada de frutas são amplamente oferecidos no mercado, pelas mais variadas empresas. Foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a referida contratação, que atendam aos critérios da conveniência, economicidade, eficácia, eficiência e sustentabilidade.

Realizado levantamento de mercado para obtenção da média de preços através de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, no próprio Município contratante, bem como em organizações privadas.

O custo estimado foi apurado a partir de orçamentos com fornecedores do ramo do objeto na qual são acostadas a este processo, uma vez que os referentes orçamentos utilizados para este processo foram feitos com empresas da cidade, pois não se vislumbra a viabilidade de outras participantes de fora do município para participar, já que o mesmo poderia prejudicar o fornecimento do objeto, atrasar entrega ou até mesmo não cumprir as especificidades dos itens a ser contratados, pois os mesmos são definidos com hora, local e quantitativo necessário a cada demanda, porém se houver viabilidade por parte da licitação nessa participação que a empresa participante esteja ciente das especificidades do objeto como cumprimento de horário, data, local, armazenamento e entrega de alimentos frescos e condizentes com o descritivo.

O critério empregado para cálculo do valor de referência foi o cálculo da **média,** encontrando-se expostos na planilha de cotações constante deste processo licitatório.

Os resultados esperados poderão ser verificados na prestação dos serviços contratados e executados, obtendo assim, condições de atendimento às demandas necessárias e ao desenvolvimento das atividades pretendidas, cujos serviços são imprescindíveis e contribuindo assim para que a Administração continue cumprindo com a sua missão institucional com maior dinamização, segurança, confiabilidade e economicidade.

b) Ser realizada audiência e/ou consulta pública, na forma presencial ou eletrônica, para coleta de contribuições;

Não se aplica.

c) Em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou de acesso a bens, ser avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular; e

Por se tratar de objeto necessário para a subsistência, comumente comercializado por número significativo de possíveis fornecedores, a melhor alternativa para contratação é através de Pregão Eletrônico, adotando o Sistema de Registro de Preços, restando escolhido o melhor preço oferecido. À vista disso, após avaliação da contratação, análise dos requisitos da contratação e levantamento de mercado, restou demonstrado que a escolha da contratação em forma de pregão é o tipo de solução mais viável, pois promove a competição, satisfaz os requisitos definidos e atende aos aspectos de economicidade, eficácia e eficiência, sendo, portanto, uma solução adequada para propiciar o sucesso dos objetivos estabelecido, destaca-se que não se vislumbra a participação de consórcio neste processo, uma vez que a vantajosidade de uma empresa realizar este serviço, torna-o mais eficaz e econômico à

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

administração.

d) <u>Serão consideradas outras opções logísticas menos onerosas à administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.</u>

Por se tratar de produtos necessários para a subsistência, comumente comercializados por número significativo de possíveis fornecedores, a melhor alternativa para contratação é através de Pregão Eletrônico, adotando o sistema de Registro de Preços, restando escolhido o menor preço oferecido. Desta forma, por se tratar de bem consumível não há possibilidade diversa de aquisição de produtos, da mesma forma que, não é possível considerar opções logísticas menos onerosas a Administração. Sendo objeto comum, de contratação recorrente, não se aplica a necessidade de audiência pública. O serviço pretendido atende aos critérios estabelecidos de acordo com necessidade já exposta por esta Secretaria e para tanto analisamos os seguintes pontos:

- Dimensionamento do objeto a ser contratado;
- Principais benefícios do serviço;
- Características técnicas construtivas;
- Custo e condições de fornecimento;
- Modelo de contratação

Destarte, fica evidente que a referida contratação é uma solução utilizada no mercado, em especial, por órgãos públicos, conforme é possível inferir a partir das licitações citadas de outros órgãos, porém cada um citado abaixo apresenta suas especificidades de alimentação, não sendo possível utilizar de suas atas de registro de preço para a média desta contratação.

Sendo assim, para o levantamento de preços necessários para compor a média de valores para esta contratação, cita-se as empresas as quais foram solicitadas orçamentos, via email eletrônico e contato por telefone via whatsapp.

- OLIVEIRA PANIFICADORA, CNPJ 20.982.481/0001-95 - sonhodocegpva@gmail.com;
- BATEL OBRAS E SERVIÇOS LTDA, CNPJ 03.114.885/0001-48;: panificadorabatel@hotmail.com
- THD OBRAS E SERVIÇOS LTDA , CNPJ 10.947.746/0001-60 PANIFICADORABATEL@HOTMAIL.COM
- KURTA GASTRONOMIA, RAZÃO SOCIAL: KURTA EVENTOS LTDA CNPJ Nº 18.674.287/0001-09: Kurta.eventos@hotmail.com

Considerando o cenário brasileiro no que tange às empresas fornecedoras desse serviço, tem-se que há total domínio do mercado sobre o objeto a ser contratado, vez que existem inúmeras empresas, em nível nacional, regional, estadual e municipal disponíveis, a qualquer tempo, para atendimento desse tipo demanda, porém como já explicitado acima não se torna viável empresas distintas do município e fora da cidade atender tal contratação. Tal fato, por si só, confere a possibilidade de ampla participação na licitação de empresas especializadas, favorecendo a competitividade do certame e a seleção da proposta mais vantajosa, desde que atenda aos critérios estabelecidos neste estudo e no termo de referência.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO NA TOTALIDADE, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Os serviços a serem contratados visam a apoiar a execução das atividades definidas por esta pasta, devendo ser prestados por empresa especializada e com dedicação de mão de obra. O cronograma das entregas, será disponibilizado pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social - SEMADS antecipadamente, bem como os endereços dos locais a serem fornecidos os alimentos

Os resultados esperados serão verificados no fornecimentos, obtendo assim, condições de atendimento às demandas necessárias ao desenvolvimento e execução desta contratação. Os resultados serão avaliados

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

pelo gestor e fiscal técnico deste contrato, o qual possui conhecimento à designação deste serviço supracitado.

Os relatórios serão feitos após cada prestação de serviço, através dos relatórios de acompanhamento e a fiscalização do contrato, que evidenciará se os serviços atendem aos critérios quantitativos, qualitativos e de pontualidade.

A contratação pretendida tem caráter continuado e é essencial, conforme já exposto no tópico “Descrição da “Necessidade da Contratação”.

O serviço pretendido enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto n° 10.024, de 2019, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado. A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, com regime de execução por menor preço, especificando como critério de julgamento, composto por 1 lote, para escolha de empresa especializada na prestação de serviços alimentícios.

A solução proposta se justifica devido ao domínio do mercado sobre o objeto a ser contratado, o que confere a possibilidade de ampla participação de diversas empresas em âmbito municipal, favorecendo a competitividade do certame e a contratação do serviço pela proposta mais vantajosa. Além disso, durante a etapa de levantamento de mercado, observou-se que a contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de alimentação é utilizada por outros órgãos públicos, conforme constatado neste estudo.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	qtde	Und	Descrição	2022	2023	2024
1	1500	srv	Coffee-Break I. Contendo mínimo, 200 ml de Café, 100 ml de leite, 100 ml de chá e 150 ml de suco, 05 tipos de salgados com no mínimo 25 gramas cada, (coxinha de frango, pastel de carne, empada de palmito, quiche de queijo, míni sanduíche natural), com 03 tipos de doce (Carolina recheada com doce de leite e coberta com chocolate, mini sonho recheado com goiabada e mini bolacha goiabinha) sendo que cada doce deverá pesar no mínimo 25 gramas, 1 pedaço de bolo com cobertura de chocolate com no mínimo 100 gramas. Cada unidade de Coffe deverá conter no mínimo 02 unidades de cada tipo de salgado, 02 unidades de cada tipo de doce e 01 pedaço de bolo. ***(mesma quantidade sem glúten, sem lactose, zero açúcar quando houver necessidade, o número de pessoas desses grupos será informado na programação/cronograma)*** A empresa vencedora deverá fornecer toalhas, sobre toalhas, copos, guardanapos,	não há dados	não há dados	não há dados

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

			pratos e servir os alimentos em recipientes adequados. A empresa deverá entregar em data, local e horário conforme solicitado.			
2	300	unidades	Refeição JANTAR - entrada: mini torradas com patê (azeitona preta, picles e ricota), tábua de frios (salame italiano, queijo, presunto, pepino e palmito); **saladas:** mix de folhas, maionese e salada tropical. **pratos quentes:** arroz branco, arroz à grega, farofa, lasanha de frango, pirogue ao molho de nata, penne ao molho de queijo e brócolis, batata dorê cozidas com açafrão e cheiro verde, escalope de carne bovina ao molho madeira com champignon e leitão à pururuca. **sobremesa:** bolos de pote nos sabores (floresta negra, marta rocha, dois amores e chocolate), mousse de morango e maracujá, embalados individualmente. refrigerante primeira linha e água (aproximadamente 800 ml por pessoa), servidos em jarra de vidro. a empresa vencedora deverá fornecer a refeição em local indicado, com fornecimento de talheres em inox, pratos e louça branca, copos de vidro, toalhas de mesa, guardanapos e aparelhagem para servir em inox ou vidro. garçons e ajudantes, sendo no mínimo 1 para cada 10 pessoas	não há dados	não há dados	não há dados
3	300	unidades	Fornecimento de refeição, ALMOÇO COMPLETO, deverá servir: * 01(uma) opções de carnes (150 gr por pessoa / carne - contra-filé, miolo de alcatra, coxão mole/ frango - coxa e sobrecoxa, filé de peito/ peixe - filé de peixe); * 01(uma) opção de arroz (50 gr por pessoa), * 01 (uma) opção de feijão(50gr por pessoa), * 01 (uma) opção de massa (100 gr por pessoa), * 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), * 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), * * refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); - **tipos de carnes:** carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, - **tipos de arroz:** branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; - **tipos de massas:** macarrão tipo espaguete, talharim, penne; - **tipos de feijão:** carioquinha e preto; - **tipos de verduras/legumes para/ saladas** (podendo ser cozidas, mistas e cruas):alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; - **outros tipos de pratos:** farofas, purê (batata inglesa, de mandioca), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) mandioca(frita, cozida), bolinhos (de mandioca, arroz, soja), batata palha ou frita,	não há dados	não há dados	não há dados

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

			salpicão, escondidinho de carne de sol com mandioca; **-tipos de bebidas**: lata de refrigerante normal de 350, normal, diet ou ligth (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social - SEMADS. A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ FORNECER A REFEIÇÃO EM LOCAL INDICADO, COM FORNECIMENTO DE TALHERES EM INOX, PRATOS E LOUÇA BRANCA, COPOS DE DESCARTÁVEIS, TOALHAS DE MESA, GUARDANAPOS E APARELHAGEM PARA SERVIR EM INOX			
4	100	cento	Docinho tipo beijinho, com massa própria elaborada com produtos de primeira qualidade, coberto com coco ralado, apresentado em forminhas própria para doce no tamanho n° 5, peso 25 gramas	não há dados	não há dados	não há dados
5	100	cento	Docinho tipo brigadeiro, com massa própria elaborada com produtos de primeira qualidade, coberto com chocolate granulado, apresentado em forminhas própria para doce no tamanho n° 5, peso 25 gramas	não há dados	não há dados	não há dados
6	200	cento	Espirra (esfiha) assadas, sabor carne bovina ou frango com no mínimo 75 gramas cada Com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes, adicionado como tempero cebola e orégano. Assado na medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua.	não há dados	não há dados	não há dados
7	200	cento	Mini sanduiche natural com no mínimo 80 gramas cada, produzido de pão tipo fatiado de leite, recheado com tomate, alface, queijo mussarela e presunto, com produtos de primeira qualidade, sanduíches montados no dia da entrega.	não há dados	não há dados	não há dados
8	200	cento	Bolinha de queijo frita, com massa própria para o salgado, recheado com queijo mussarela de primeira qualidade. Peso de 25g a 30g. Frita em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passada/seca ou crua.	não há dados	não há dados	não há dados
9	200	cento	Coxinha frita, recheada com carne de frango (peito - sem fragmentos de ossos e/ou cartilagens), e temperos. Peso de 25g a 30g. Frita em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passada/seca ou crua	não há dados	não há dados	não há dados
10	200	cento	Quibe frito, produzido com trigo para quibe e carne bovina (patinho ou coxão mole). Peso de 25g a 30g. Frito em óleo não reutilizado, na	não há dados	não há dados	não há dados

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

			medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua.			
11	200	cento	Pastel frito em óleo vegetal com recheio de carne bovina (músculo ou de qualidade superior), adicionado de temperos naturais como alho, cebola, tempero verde, sal, pimenta, tomate. Peso de 25g a 30g. Frito em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua	não há dados	não há dados	não há dados
12	1500	unidades	Sanduíche tipo X – CALABRESA (Alface, tomate, batata palha, calabresa, queijo, presunto e hambúrguer, pesando no mínimo 150g ao todo + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	não há dados	não há dados	não há dados
13	1500	unidades	Sanduíche tipo BAURU, assado, composto de pão de forma, 1 (uma) fatia de queijo, 1 (uma) fatia de presunto, tomate, orégano, Alface. Deverá ser montado e embalado em plástico leitoso branco. Os mesmos deverão ser entregues em locais e horários que a Secretaria solicitar. Pesando no mínimo 150g ao todo + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	não há dados	não há dados	não há dados
14	1500	unidades	Sanduíche tipo X- FRANGO (Alface, tomate, batata palha, queijo e frango desfiado, peso no mínimo 150 g ao todo, + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	não há dados	não há dados	não há dados
15	1500	unidades	Salada de frutas composta por banana, laranja, maçã, uva, abacaxi e morango em quantidades iguais, selecionadas, higienizadas, descascadas e cortadas em tamanhos no mínimo 1,5 cm com 100% de aproveitamento, livre de aditivos, isento de sujeiras. Embalagem: plástica com tampa transparente contendo 150 gramas. validade máxima de 5 dias.	não há dados	não há dados	não há dados

Informamos que nos anos de 2022, 2023 e 2024, não há registros de contratação do mesmo objeto especificado.

Destaca-se que a contratação da prestação de serviço no quesito fornecimento de alimentação compreendendo Coffee Break, salgados fritos e assados, lanches, doces e salada de frutas é de notória importância e relevância para execução,esses itens serão servidos em eventos e ações realizadas pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social do município de Guarapuava, a estimativa de quantidades a serem contratadas foi mencionada seguindo as informações contidas no levantamento realizado pela equipe técnica responsável desta Secretaria.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

Com base em informações obtidas para a média do preço do serviço requerido e especificado na memória

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

de cálculo anexa ao processo da pesquisa de preço, estima-se para a contratação deste serviço de aproximadamente O custo estimado total da contratação é de R$468.742,00 (quatrocentos e sessenta e oito mil setecentos e quarenta e dois reais) . O valor estimado considerou a ampla, detalhada e minuciosa pesquisa de preços realizada através de orçamentos com fornecedores da cidade e já explicado anteriormente pela sua especificidade, não sendo possível considerar atas de registro de preço e contratos com itens semelhantes de outros órgãos públicos, pois sabe-se que os valores unitários são levantados de acordo com o cardápio estabelecido e particular que atenda a demanda de seu contratante e com valores atuais do mercado financeiro para tal despesa. Esse procedimento visou garantir a celeridade da contratação e vai ao encontro do interesse público.

A tabela a seguir apresenta a composição detalhada dos custos unitários e totais referentes ao objeto da contratação:

Item	qtde	Und. medida	Descrição	valor unitário	valor total
1	1500	srv	Coffee-Break I. Contendo mínimo, 200 ml de Café, 100 ml de leite, 100 ml de chá e 150 ml de suco, 05 tipos de salgados com no mínimo 25 gramas cada, (coxinha de frango, pastel de carne, empada de palmito, quiche de queijo, míni sanduíche natural), com 03 tipos de doce (Carolina recheada com doce de leite e coberta com chocolate, mini sonho recheado com goiabada e mini bolacha goiabinha) sendo que cada doce deverá pesar no mínimo 25 gramas, 1 pedaço de bolo com cobertura de chocolate com no mínimo 100 gramas. Cada unidade de Coffee deverá conter no mínimo 02 unidades de cada tipo de salgado, 02 unidades de cada tipo de doce e 01 pedaço de bolo. ***(mesma quantidade sem glúten, sem lactose, zero açúcar quando houver necessidade, o número de pessoas desses grupos será informado na programação/cronograma)*** A empresa vencedora deverá fornecer toalhas, sobre toalhas, copos, guardanapos, pratos e servir os alimentos em recipientes adequados. A empresa deverá entregar em data, local e horário conforme solicitado.	R$ 45,93	R$ 68.895,00
2	300	SRV	Refeição JANTAR - entrada: mini torradas com patê (azeitona preta, picles e ricota), tábua de frios (salame italiano, queijo, presunto, pepino e palmito); **saladas:** mix de folhas, maionese e salada tropical. **pratos quentes:** arroz branco, arroz à grega, farofa, lasanha de frango, pirogue ao molho de nata, penne ao molho de queijo e brócolis, batata dorê cozidas com açafrão e cheiro verde, escalope de carne bovina ao molho madeira com champignon e leitão à pururuca. **sobremesa:** bolos de pote nos sabores (floresta negra, marta rocha, dois amores e chocolate), mousse de morango e maracujá, embalados individualmente. refrigerante primeira linha e água (aproximadamente 800 ml por pessoa), servidos em jarra de vidro. a empresa	R$ 128,33	R$ 38.499,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

			vencedora deverá fornecer a refeição em local indicado, com fornecimento de talheres em inox, pratos e louça branca, copos de vidro, toalhas de mesa, guardanapos e aparelhagem para servir em inox ou vidro. garçons e ajudantes, sendo no mínimo 1 para cada 10 pessoas		
3	300	SRV	Fornecimento de refeição, ALMOÇO COMPLETO, deverá servir: * 01(uma) opções de carnes (150 gr por pessoa / carne - contra-filé, miolo de alcatra, coxão mole/ frango - coxa e sobrecoxa, filé de peito/ peixe - filé de peixe); * 01(uma) opção de arroz (50 gr por pessoa), * 01 (uma) opção de feijão(50gr por pessoa), * 01 (uma) opção de massa (100 gr por pessoa), * 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), * 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), * * refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); **- tipos de carnes:** carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, **- tipos de arroz:** branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; **- tipos de massas:** macarrão tipo espaguete, talharim, penne; **- tipos de feijão:** carioquinha e preto; **- tipos de verduras/legumes para/ saladas** (podendo ser cozidas, mistas e cruas):alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; **- outros tipos de pratos:** farofas, purê (batata inglesa, de mandioca), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) mandioca(frita, cozida), bolinhos (de mandioca, arroz, soja), batata palha ou frita, salpicão, escondidinho de carne de sol com mandioca; **-tipos de bebidas**: lata de refrigerante normal de 350, normal, diet ou ligth (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social - SEMADS. A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ FORNECER A REFEIÇÃO EM LOCAL INDICADO, COM FORNECIMENTO DE TALHERES EM INOX, PRATOS E LOUÇA BRANCA, COPOS DE DESCARTÁVEIS, TOALHAS DE MESA, GUARDANAPOS E APARELHAGEM PARA SERVIR EM INOX	R$ 70,00	R$ 21.000,00

4	100	cento	Docinho tipo beijinho, com massa própria elaborada com produtos de primeira qualidade, coberto com coco ralado, apresentado em forminhas própria para doce no tamanho n° 5, peso 25 gramas	R$ 170,00	R$ 17.000,00
5	100	cento	Docinho tipo brigadeiro, com massa própria elaborada com produtos de primeira qualidade, coberto com chocolate granulado, apresentado em forminhas própria para doce no tamanho n° 5, peso 25 gramas	R$ 170,00	R$ 17.000,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

6	200	cento	Esfirra (esfiha) assadas, sabor carne bovina ou frango com no mínimo 75 gramas cada Com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes, adicionado como tempero cebola e orégano. Assado na medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua.	R$ 143,33	R$ 28.666,00
7	200	cento	Mini sanduiche natural com no mínimo 80 gramas cada, produzido de pão tipo fatiado de leite, recheado com tomate, alface, queijo mussarela e presunto, com produtos de primeira qualidade, sanduíches montados no dia da entrega.	R$ 150,00	R$ 30.000,00
8	200	cento	Bolinha de queijo frita, com massa própria para o salgado, recheado com queijo mussarela de primeira qualidade. Peso de 25g a 30g. Frita em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passada/seca ou crua.	R$ 150,00	R$ 30.000,00
9	200	cento	Coxinha frita, recheada com carne de frango (peito - sem fragmentos de ossos e/ou cartilagens), e temperos. Peso de 25g a 30g. Frita em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passada/seca ou crua	R$ 130,00	R$ 26.000,00
10	200	cento	Quibe frito, produzido com trigo para quibe e carne bovina (patinho ou coxão mole). Peso de 35 gr. Frito em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua.	R$ 130,00	R$ 26.000,00
11	200	cento	Pastel frito em óleo vegetal com recheio de carne bovina (músculo ou de qualidade superior), adicionado de temperos naturais como alho, cebola, tempero verde, sal, pimenta, tomate. Peso de 25g a 30g. Frito em óleo não reutilizado, na medida exata, sem estar muito passado/seco ou crua	R$ 133,33	R$ 26.666,00
12	1500	unidades	Sanduíche tipo X – CALABRESA (Alface, tomate, batata palha, calabresa, queijo, presunto e hambúrguer, pesando no mínimo 150g ao todo + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	R$ 32,27	R$ 48.405,00
13	1500	unidades	Sanduíche tipo BAURU, assado, composto de pão de forma, 1 (uma) fatia de queijo, 1 (uma) fatia de presunto, tomate, orégano, Alface. Deverá ser montado e embalado em plástico leitoso branco. Os mesmos deverão ser entregues em locais e horários que a Secretaria solicitar. Pesando no mínimo 150g ao todo + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	R$ 16,67	R$ 25.005,00
14	1500	unidades	Sanduíche tipo X- FRANGO (Alface, tomate, batata palha, queijo e frango desfiado, peso no mínimo 150 g ao todo, + 01 (um) refrigerante (lata) 350ml sabores diversos. Todos a serem entregues em embalagem individual.	R$ 32,67	R$ 49.005,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

15	1500	unidades	Salada de frutas composta por banana, laranja, maçã, uva, abacaxi e morango em quantidades iguais, selecionadas, higienizadas, descascadas e cortadas em tamanhos no mínimo 1,5 cm com 100% de aproveitamento, livre de aditivos, isento de sujeiras. Embalagem: plástica com tampa transparente contendo 150 gramas. validade máxima de 5 dias.	R$ 12,00	R$ 18.500,00

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O parcelamento para essa contratação é viável, devido à natureza ser divisível do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por item”, permitindo assim a ampla participação de licitantes e maximização da concorrência, objetivando maior economia às contratações que se originarem do processo licitatório e melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta contratação.

11. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

Em cumprimento ao disposto no art. 18 da Lei Federal n.º 14.133/21 e art. 16 do Decreto Municipal n.º 9.781/22, declaro que o objeto da contratação, FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO a ser contratado pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, está contemplado no Plano de Contratações Anual - PAC do ano de 2025.

12.DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Com esta contratação, pretende-se atender ao público assistido pelas políticas de Assistência Social, no que tange a integração e proteção social dos cidadãos e às famílias do Município, bem como visa dar continuidade à realização dos encontros dos Grupos de Idosos do Município de Guarapuava.

A contratação do objeto deste estudo preliminar tem por escopo assegurar o desempenho das atividades finalísticas de forma eficiente, flexível, fácil, segura e confiável. Para atingir tal objetivo, a Administração Pública busca, de forma racional, obter melhor emprego de seus recursos visando atingir a eficiência e eficácia de suas ações.

Pretende-se atender com qualidade e que supram as necessidades de forma imediata aos serviços pretendidos. Além de atender a todos os preceitos legais vigentes, deduzir chances do inadimplemento contratual por parte da empresa que possa gerar desgaste ou custos para a administração pública, garantir o fornecimento de produtos de qualidade, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, TAIS COMO ADAPTAÇÕES NO AMBIENTE DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE, NECESSIDADE DE OBTENÇÃO DE LICENÇAS, OUTORGAS E AUTORIZAÇÕES, CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA A FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

Destaca-se que a elaboração deste estudo pretende minimizar questões no planejamento que podem gerar problemas futuros, inquirindo-as na construção dos artefatos pertinentes à contratação. O acompanhamento de profissional para analisar, julgar e receber os itens solicitados, de forma a verificar que todas as especificações e exigências foram cumpridas, para isso, o gestor e fiscal desta Secretaria ficam designados referente ao recebimento e avaliação, a qual confere e analisa se o produto condiz com a quantidade, qualidade, especificidade e valor integrado a nota de empenho e nota fiscal da empresa. Caberá ao gestor e/ou fiscal, bem como ao responsável pelo recebimento, conhecer as cláusulas contratuais, e o descritivo detalhado de cada item que compõem a prestação de serviço e estabelecer estratégias de recebimento e conferência de produtos, conforme disposto no Art. 14 do cap. IV (Decreto 7545/2019).

Considerando que o acompanhamento na execução da ata de Registro de Preços proveniente desta contratação não necessita de qualificação especial, além de que já são habitualmente fiscalizadas e acompanhadas em outros processos licitatórios do mesmo objeto. Com isso, não será necessária capacitação específica, bastando que a equipe de gestão e fiscalização se mantenha sempre atualizada quanto às legislações que regem a matéria.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICAS REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

Para atender, dentro do possível, as legislações vigentes e as diretrizes de contratações sustentáveis, os produtos deverão ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de:

- Materiais menos agressivos ao meio ambiente;
- Produtos acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável;
- Cabe ainda nos critérios de sustentabilidade: Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
-Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;
-Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
-Observar, durante a vigência da Ata, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;
-Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética, redução de consumo e impactos ambientais

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Diante ao exposto, verifica-se que os estudos preliminares evidenciaram que a contratação é tecnicamente possível e adequada às necessidades desta Administração, entendemos ser VIÁVEL a contratação da solução demandada

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

ANÁLISE DE RISCOS

Introdução:
Trata-se de levantamento das ações necessárias para que a contratação caso surta seus efeitos, fracassado ou deserta, considerando os riscos da contratação restar prejudicada caso os ajustes não ocorram em tempo.
Será elencado as ações necessárias por meio de um plano de ação, contendo os riscos, os danos e as ações a serem adotadas, sendo preventivas e contingências, no processo da contratação, gestão e fiscalização de contrato, seleção de fornecedor e fase de licitação, evidenciando ferramentas de gestão e fiscalização dos responsáveis pelo contrato desde a data início e da data do término.

1. Identificação do Risco:

A não contratação Contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de alimentação compreendendo de coffee break e refeição, com recursos da Deliberação n° 04/2023 - CEDCA/PR

2. Classificação do Risco

Em caso da contratação, o risco se caracteriza como **ALTO.**

3. Riscos do Processo da Contratação

1.1 LICITAÇÃO DESERTA, ou seja não haver interessado em participar do processo		
Probabilidade	**Dano**	**Impacto**
baixa	Por se tratar de repasse de valores conforme Resolução nº 04/2023 - CEDCA/PR, visando atender a demanda de abordagem social e casa de passagem prioritariamente indígenas e comunidades tradicionais em trânsito no Paraná. A não oferta acarretará em não cumprimento do disposto na referida deliberação bem como na negação do direito das pessoas que buscam a proteção social no enfrentamento de adversidades, podendo agravar a situação vivenciada pelos usuários.	Alto
Ação Preventiva		**Responsável**
Elaborar pesquisas de preços com valores que representam o praticado de mercado, sendo como levantamento em sistema de governo, atas/ou contratos em outros órgãos públicos, sítios eletrônicos, no município ou de forma direta que propicie embasamento para o novo certame licitatório.		Equipe Técnica do SUAS e Integrante do Departamento Administrativo
Ação de Contingência		**Responsável**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

- Realizar análise nos documentos de referência para identificar os itens que causaram o desinteresse; - Verificar Com a Administração Superior a possibilidade de se repetir a licitação com a publicação de errata do Documento de Referência com as alterações realizadas; - Caso a Administração decida por não repetir a licitação, iniciar novo processo licitatório com novas pesquisas de valores de mercado, acrescentar melhores detalhamento das especificações dos itens, no caso de identificado a insuficiência; - Dedicação prioritária dos envolvidos na elaboração de novo certame licitatório.	Equipe Técnica do SUAS e Integrante do Departamento Administrativo

1.2 SELEÇÃO DO FORNECEDOR		
Probabilidade	**Dano**	**Impacto**
Baixa	Requisitos das Especificações do objetos ou demais informações no Termo de Referência que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes.	Média
Ação Preventiva		**Responsável**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9

Elaborar o Termo de Referência de forma clara e concisa assim como as especificações dos objetos pretendidos	Equipe Técnica do SUAS e Integrante do Administrativo

1.3 GESTÃO DO CONTRATO Descumprimento das obrigações contratuais. Falha ou erro na entrega das especificações dos itens solicitados		
Probabilidade	**Dano**	**Impacto**
Média	Atraso na entrega poderá agravar no descontrole da programação dos serviços	alto
Ação Preventiva		**Responsável**
Dar ciência aos membros de gestão e fiscalização dos termos contratuais e das especificações dos itens a serem adquiridos, bem como conhecimento das responsabilidades, seguindo o que dispõe no Decreto n° 7545/2019.		Gestores e Fiscais do Contrato
Ação de Contingência		
Sanções Administrativas, responsabilização da gestão e fiscalização contratual		

1.4 FASE DE LICITAÇÃO Ineficiência no ato convocatório, critérios de julgamento, prazos e sanções		
Probabilidade	**Dano**	**Impacto**
Baixa		Baixa
Ação Preventiva		**Responsável**
Dar ciência aos servidores envolvidos a incorporar as atualizações da legislação, estabelecer rotinas de revisão, garantir o cumprimento das legislações pertinentes.		Gestores e Fiscais do Contrato
Ação de Contingência		
Suspensão da licitação		

Guarapuava, 10 Novembro de 2025

ROSA APARECIDA RAMOS DANIEL
Dep. Adm e Financeiro
***.523.189-**
MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA
17/11/2025 12:01:02
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO:

Rosa Aparecida Ramos Daniel
Chefe de Divisão de Planejamento e Orçamento

ROSA APARECIDA RAMOS DANIEL
Dep Adm Financeiro SEMADS
MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA
06/02/2026 13:05:12
Assinado eletronicamente com certificado virtual

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/11/2025 12:01 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p3f485f165bbe9