



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Confresa

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022

Confresa-MT, 20 de outubro de 2023

### 1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

**Número do processo SUAP:** [Processo 23193.001683.2022-11 - SUAP: Sistema Unificado de Administração Pública \(ifmt.edu.br\)](#)

**Demandante:** Campus Confresa - Departamento de Administração Setor de Refeitório.

**Responsável:** Renata Firmo de Oliveira (3292521) - Presidente.

**Objeto:** Aquisição de Gêneros Alimentícios: Secos e molhados; Carnes e embutidos; Verduras; Utensílios e Material de Limpeza.

### 2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios secos e molhados; carnes e embutidos; verduras; utensílios e material de limpeza, para o Instituto Federal de Mato Grosso - Campus Confresa, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

A aquisição de gêneros alimentícios, utensílios e material de limpeza destina-se a possibilitar a produção e distribuição de refeições aos estudantes do IF Mato Grosso - Campus Confresa, e consequentemente atender as demandas de êxito, permanência e desempenho acadêmico dos mesmos, respeitando assim a política da Coordenação de Assistência Estudantil (CAE). Trata-se, pois, de aquisição imprescindível para o cumprimento dos objetivos institucionais deste órgão do Ministério da Educação, visando não comprometer a qualidade e a eficiência das atividades educacionais dos estudantes.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos destinam-se a suprir as necessidades do Restaurante Estudantil do Campus Confresa no ano de 2023, sendo utilizados para o preparo das refeições servidas aos estudantes internos e externos, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes. Ressalta-se que o Campus Confresa conta com cerca de 64 estudantes beneficiários da Residência Estudantil, 80 estudantes semi internos oriundos do município de Porto Alegre do Norte e Região, sendo previsto em regulamento que é direito do estudante residente receber durante o período de vigência do benefício o suporte necessário para seu bem-estar integral, incluindo alimentação oferecida pelos campi, gratuitamente. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de 10% a mais para ajustes de cardápio e para segurança da próxima licitação em 2024, diante disso, o Campus oferta cerca de 300 refeições diárias em média em dias letivos e 100 refeições diárias em dias não letivos, sendo distribuídas em café da manhã, almoço, lanche vespertino e jantar.

O regimento interno do restaurante e seus anexos (Portaria 108 de 24 de outubro de 2014) do *Campus Confresa*, instituiu e regulamenta os valores das refeições do restaurante, estabelece que visitantes possam almoçar ou jantar pagando R\$ 15,00 (quinze reais); servidor pagando R\$ 7,50 (sete reais e cinquenta centavos), e alunos que não são bolsistas R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) por almoço ou janta. O montante arrecadado é recolhido através de GRU (Guia Recolhimento União). O café da manhã é para internos e bolsistas e o lanche para todos os alunos do ensino médio, fornecido gratuitamente

A alimentação saudável e adequada compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar. O direito a alimentação escolar visa garantir a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos escolares, considerando o contexto de vulnerabilidade social brasileiro, principalmente nas escolas públicas.

### **3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO**

A aquisição dos gêneros alimentícios visa minimizar o risco de insegurança alimentar e nutricional dos alunos do Campus Confresa; propiciar o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar dos alunos; reduzir a evasão escolar; atender às recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira; ofertar refeições saudáveis e nutritivas; e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Para isso, os produtos deverão estar em consonância com as descrições deste documento e serem entregues conforme demanda do setor de almoxarifado do Campus Confresa, a partir de demanda de cardápio do Restaurante Estudantil, elaborado pela nutricionista do campus.

Os produtos deverão ser fornecidos mediante emissão de Nota de Empenho. Os itens devem ser entregues de acordo com orientação e supervisão de servidor da instituição, indicado para o recebimento e quando necessário com a devida supervisão de servidores da Unidade de Almoxarifado.

Os produtos a serem entregues deverão estar em conformidade com as especificações mínimas constantes no termo de referência e de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender a todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores.

O licitante deverá comprovar os requisitos de habilitação definidos em edital.

#### **4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO**

Foram analisadas as soluções disponíveis no mercado para aquisição de gêneros alimentícios, material de limpeza e utensílios, a partir de processos de outros órgãos, sendo a modalidade pregão bastante utilizada, conforme discriminado na cotação eletrônica 01/2023 registrada na plataforma [compras.gov.br](http://compras.gov.br), como Relatório de Pesquisas de Preços.

Atualmente no mercado verifica-se uma ampla rede de fornecedores, distribuídos por todo o território nacional, fato que amplia a competitividade e favorece a aquisição dos produtos.

Ressalta-se ainda que o pregão para aquisição de gêneros alimentícios, faz da parte do cronograma de compras compartilhadas, por meio de pregão eletrônico SRP, no âmbito do IF Mato Grosso.

#### **5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A contratação se dará por meio de Pregão Eletrônico SRP, executado pelo Campus Confresa do IF Mato Grosso, por meio de adoção de procedimentos para promover a compra, visando qualidade na contratação, além de otimizar o uso de recursos humanos, logísticos, orçamentários e de tecnologia da informação.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios, por tratar-se de gêneros perecíveis, cujo prazo de validade é curto, e considerando-se ainda o espaço de armazenamento, a demanda deve apresentar-se de forma fracionada ao longo do ano, mediante solicitações expedidas pelo Almoxarifado da Instituição, de acordo com demanda do Setor de Alimentação e Nutrição.

Os critérios de aquisição, entrega e aceitação dos itens serão definidos em edital elaborado pelo campus.

#### **6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

A quantidade solicitada é em decorrência do número de refeições habituais oferecidas pelo Restaurante Estudantil, sendo em média de 300 refeições diárias em dias letivos e 100 refeições diárias nos dias não letivos, considerando-se os relatórios mensais do Setor de Alimentação e Nutrição. Existe, ainda, a possibilidade de aumento de estudantes, motivado pela implantação de cursos ou aumento do número de matrículas.

Como durante os anos de 2020 e 2021 as aulas foram remotas, devido a pandemia de COVID-19, a Tabela apresenta o histórico quantitativo de refeições servidas, por mês no período de agosto a dezembro/2022 (retorno das atividades presenciais e funcionamento do restaurante do campus) e de janeiro a março/2023 (novo ano

letivo).

Tabela	Histórico Refeições	
Mês	Ano 2022	Ano 2023
Janeiro	Férias	Férias
Fevereiro	Remoto	3104
Março	Remoto	6336
Abril	Remoto	
Maiο	Remoto	
Junho	Remoto	
Julho	Férias	
Agosto	5590	
Setembro	5683	
Outubro	5997	
Novembro	5737	
Dezembro	2995	
<b>Média</b>	<b>5778</b>	<b>6272</b>

As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de uma margem de segurança de 10%. Antes da paralisação das atividades presenciais a demanda diária do restaurante era em média de 750 refeições distribuídas entre café da manhã, almoço, jantar que são consumidas entre alunos (residentes/ não residentes), servidores e terceirizados e são distribuídas da seguinte forma:

- O café da manhã é oferecido exclusivamente aos estudantes residentes no *campus* Confresa.
- A merenda escolar (lanche) é ofertada, nos dias letivos, exclusivamente para os alunos matriculados no ensino médio (residentes e não residentes) e nos dias não letivos apenas a alunos residentes no *Campus*.
- Todos os dias, o almoço e jantar aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes, sendo admitido seu uso nos finais de semana quando estes estiverem a trabalho ou residirem no *Campus*.
- Atualmente a média de refeições fornecidas é de 300 unidades/dia conforme tabela apresentada, devido a este decréscimo na quantidade de refeições fornecidas com a retomada das aulas presenciais a partir de agosto/2022, A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o ano pelo restaurante foi baseada no consumo do ano anterior (2019) que fornecia uma média de 750 refeições/dia, reduzidas em 60% passando para 300 refeições/dia em média, conforme abaixo.

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	Alimento industrializado para consumo humano, Azeite de oliva – lata 500ml.	lata 500ml	80
2	Alimento industrializado de consumo humano, mostarda - embalagem frasco 200g.	Frasco 200g	150
3	Alimento industrializado para consumo humano, Batata palha sem tempero,	kg	400
4	Alimento industrializado para consumo humano, catchup – frasco 200gr.	Frasco de 200g	150
5	Alimento industrializado para consumo humano, maionese –	kg	150
6	Alimento industrializado para consumo humano, milho verde em conserva –	lata de 2Kg	150
7	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de carne em pó –	KG	50
8	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de galinha em pó –	KG	50

9	Alimento industrializado para consumo humano, cominho moído –	500g	10
10	Alimento industrializado consumo humano, sal grosso – embalagem de 1kg.	Kg	20
11	Alimento industrializado para consumo humano, achocolatado -	KG	150
12	Arroz beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	PCT 5 kg	2000
13	Azeitona, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande,	PCT 2 KG	75
14	Creme de leite, – embalagem caixa de 1 kg.	CX de 1 KG	300
15	Ervilha em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	200
16	Extrato de tomate, embalagem lata de 4kg.	Lata	200
17	Farinha de mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo classe branca, tipo 1 - embalagem PCT. de 1 Kg	KG	600
18	Farinha milho, massa para cuzcuz, embalagem pacote de 500g.	Pacote de 500g	600
19	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo carioquinha, características adicionais:	KG	2000
20	Leite condensado, embalagem caixa de 395gr.	CAIXA de 395 g	1500
21	Margarina, embalagem pote 500gr.	Pote de 500 g	700
22	Sal, refinado – embalagem de 1kg.	1 KG	60
23	Tempero - Louro Seco, acondicionado em embalagem de 50g	pct 50G	100
24	Uva passa, embalagem de 1kg.	KG	40
25	Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	75
26	Pão francês - Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	KG	2000
27	Salgados fritos e assados - Cardápio padrão com os seguintes itens:	Cento	75
28	Pão de forma. Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	PCT de 500g	1000
29	Bolo Confeitado. Bolo confeitado tipo de aniversário.	KG	50
30	Abóbora in-natura, espécie: cabotiã.	KG	1500
31	Cebola in natura, uso culinário, tipo amarela.	KG	750
32	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum.	KG	200
33	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola.	KG	750
34	Fruta in natura, tipo banana da terra.	KG	750
35	Fruta in natura, tipo banana prata	KG	600
36	Fruta in natura, tipo banana nanica.	KG	1100
37	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera.	KG	1500
38	Fruta in natura, tipo limão taiti.	KG	200
39	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar.	KG	1500
40	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	400
41	Legume in natura - Pimentão verde -aplicação: alimentar.	KG	200
42	Legume in natura, tipo batata-doce, espécie rosada.	KG	1500
43	Legume in natura, tipo batata-inglesa lavada, espécie lisa.	KG	3000
44	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum.	KG	1500
45	Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum.	KG	1500
46	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum.	KG	700

47	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	KG	500
48	Legume in natura, tipo quiabo, espécie liso.	KG	200
49	Legume in natura, tipo tomate, espécie salada.	KG	2200
50	Ovo, tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	720
51	Verdura in natura, tipo alho, espécie comum .	KG	400
52	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie comum/japonês	KG	150
53	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum,	KG	150
54	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum,	KG	750
55	Verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum,	KG	1500
56	Verdura in natura Gengibre comum.	KG	15
57	Panela cuscuzeiro, capacidade 20 litros, composto por canecão de alumínio reforçado de espessura 1,4 mm e alças de alumínio fundido com peneira com suporte para fácil manejo, e tampa também de alumínio.	Unidade	2
58	Sabão em pó.	KG	20
59	Sabão glicerinado em barra.	Barra de 1 kg	200
60	Esponja de Lã de aço, de 60 g.	Pacote	500
61	Detergente líquido neutro	Frasco de 500 ml	200
Valor Geral		<b>R\$ 196.109,15</b>	

Valor Total ----- R\$ 196.109,15

## 7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços para aquisição é no valor de R\$**196.109,15** (Cento e noventa e seis mil, cento e nove reais e quinze centavos).

Lista de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e utensílios para o refeitório do IFMT Campus Confresa						
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Catmat	V. Unit./Mediana	V. Total
1	Alimento industrializado para consumo humano, <b>Azeite de oliva</b> – lata 500ml.	lata 500ml	80	463697	R\$ 29,99	R\$ 2.399,20
2	Alimento industrializado para consumo humano, <b>Batata palha</b> sem tempero,	kg	400	463707	R\$ 32,55	R\$ 13.020,00
3	Alimento industrializado para consumo humano, <b>milho verde</b> em conserva –	lata de 2Kg	150	462824	R\$ 34,98	R\$ 5.247,00
4	<b>Arroz</b> beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	PCT 5 kg	2000	458904	R\$ 31,94	R\$ 63.880,00
5	<b>Azeitona</b> , tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande,	PCT 2 KG	75	459636	R\$ 45,80	R\$ 3.435,00
6	<b>Creme de leite</b> , – embalagem caixa de 1 kg.	CX de 1 KG	300	446532	R\$ 25,00	R\$ 7.500,00
7	<b>Ervilha</b> em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	200	462823	R\$ 31,78	R\$ 6.356,00
8	<b>Extrato de tomate</b> , embalagem lata de 4 kg	Lata de 4 kg	200	459672	R\$ 36,92	R\$ 7.384,00

9	Tempero - <b>Louro Seco</b> , acondicionado em embalagem de 50g	pct 50G	100	463904	R\$ 4,09	R\$ 409,00
10	<b>Uva passa</b> , embalagem de 1kg.	KG	40	464883	R\$ 34,00	R\$ 1.360,00
11	<b>Queijo ralado</b> , tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	75	446649	R\$ 63,19	R\$ 4.739,25
12	<b>Salgados fritos e assados</b> - Cardápio padrão com os seguintes itens:	Cento	75	309618	R\$ 120,00	R\$ 9.000,00
13	<b>Bolo Confeitado</b> . Bolo confeitado tipo de aniversário.	KG	50	308385	R\$ 47,99	R\$ 2.399,50
14	Fruta in natura, tipo <b>banana da terra</b> .	KG	750	464377	R\$ 9,29	R\$ 6.967,50
15	Fruta in natura, tipo <b>banana prata</b>	KG	600	464381	R\$ 7,65	R\$ 4.590,00
16	Fruta in natura, tipo <b>limão taiti</b> .	KG	200	464398	R\$ 9,98	R\$ 1.996,00
17	Fruta in natura, tipo <b>melão</b> , espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	400	464422	R\$ 7,62	R\$ 3.048,00
18	Legume in natura - <b>Pimentão verde</b> - aplicação: alimentar.	KG	200	463809	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
19	Legume in natura, tipo <b>quiabo</b> , espécie liso.	KG	200	463792	R\$ 10,50	R\$ 2.100,00
20	Legume in natura, tipo <b>tomate</b> , espécie salada.	KG	2200	463806	R\$ 9,80	R\$ 21.560,00
21	<b>Ovo</b> , tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	720	446617	R\$ 10,10	R\$ 7.272,00
22	Verdura in natura, tipo <b>alho</b> , espécie comum .	KG	400	463938	R\$ 35,18	R\$ 14.072,00
23	Verdura in natura, tipo <b>brócolis</b> , espécie comum/japonês	KG	150	463837	R\$ 17,00	R\$ 2.550,00
24	Verdura in natura, tipo <b>couve-flor</b> , espécie comum,	KG	150	463831	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
25	<b>Verdura in natura Gengibre</b> comum.	KG	15	463900	R\$ 16,98	R\$ 254,70
26	Panela cuscuzeiro, capacidade 20 litros, composto por canecão de alumínio reforçado de espessura 1,4 mm e alças de alumínio fundido com peneira com suporte para fácil manejo, e tampa também de alumínio.	Unidade	2	391985	R\$ 160,00	R\$ 320,00
<b>Valor Geral</b>					<b>R\$</b>	<b>196.109,15</b>

## 8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.

No entanto em experiência da última licitação feita com adoção de três grupos sendo: secos gêneros alimentícios

secos e molhados; carne e verdura. Grupos feitos tendo como base a dinâmica de fornecimento, ocorrendo dessa forma que só houve interesse pelos dois primeiros grupos, dando deserto por mais de uma vez no grupo de verduras. Por isso optamos por fazer **sem parcelamento** oferecendo ao fornecedor maior número de produtos oportunizando-os a fazerem os cálculos dos seus custos de entrega baseado em todos os produtos diluindo assim os gargalos na compensação das quantidades serem entregues, o que leva a darem lances sem a necessidade de elevação demasiada dos valores de seus produtos. Por isso optamos pelo **não parcelamento**, objetivando apenas atingirmos o objetivo principal que é a comprar para o fornecimento de alimentação saudável para os usuários do restaurante.

## 9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual de 2023 da instituição, disponível no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de contratações do Ministério da Economia.

## 11 RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com a presente contratação fornecer alimentação adequada aos estudantes, tanto internos quanto externos, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, a fim de minimizar a reprovação e evasão escolar, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo. Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

## 12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providência para adequações.

## 13 IMPACTOS AMBIENTAIS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da atividade do restaurante são ocasionadas pelo resíduos orgânicos proveniente das sobras e das embalagens, o que já vem sendo mitigada com as medidas mencionadas abaixo:

Os produtos orgânicos resultante da confecção dos alimentos bem como seus resíduos são destinados para compostagem em aulas prática do curso Técnico em agropecuária. Além disso, os resíduos em melhores condições são utilizados no complemento da alimentação dos suínos.

Quanto aos resíduos não orgânicos como embalagens são depositados em gaiolas fornecidas por recicladores parceiro do *Campus Confresa* e periodicamente são recolhidos para reciclados

## 14 CONCLUSÃO

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista econômico e estratégico conforme demonstra este estudo. As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista.

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária para atendimento das demandas do Restaurante Estudantil do Campus Confresa. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, obedecidas as formalidades legais.

## EQUIPE DE PLANEJAMENTO

### **Renata Firmo de Oliveira**

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

### **Livia Haiana Canhetti Silveira**

Membro Técnico da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

### **Rodrigo da Silva Lopes**

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

### **Marcela Rodrigues Aires**

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento  
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

### **Ordenador Despesas:**

### **Giliard Brito de Freitas**

Diretor Geral - IFMT/Campus Confresa  
PORTARIA 742/2021 - 20-04/2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Renata Firmo de Oliveira**, TECNICO EM ENFERMAGEM, em 20/10/2023 13:58:03.
- **Rodrigo da Silva Lopes**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 20/10/2023 14:04:51.
- **Marcela Rodrigues Aires**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, em 20/10/2023 14:23:08.
- **Giliard Brito de Freitas**, Diretor Geral - CD0002 - CFS-DG, em 20/10/2023 15:01:34.
- **Livia Haiana Canhetti Silveira**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 20/10/2023 15:04:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/10/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 600865  
Código de Autenticação: 9f43e5db77

