

ESP-UNESP-FACUL.CIEN.HUMANAS E SOCIAIS-FRANCA

Estudo Técnico Preliminar 32/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 842/2025

2. Descrição da necessidade

A aquisição de insumos para o Restaurante Universitário necessários para atender demanda cotidiana visando garantir o ressuprimento dos estoques para fins de atendimento às necessidades institucionais, com o fim de suprir as demandas correntes, possibilitando o adequado funcionamento das atividades da Unidade que compreendem atividades de Ensino Superior, Pesquisa, Permanência e Extensão.

Salientamos ainda que há necessidade de atender o interesse público no que se refere às medidas voltadas à contribuição para preservação da higiene, limpeza, saneamento que reflete diretamente na saúde e salubridade das atividades realizadas pelos servidores, discentes, colaboradores, visitantes e público.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. ENTREGA

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

- * Todos os produtos solicitados deverão ser de primeira qualidade.
- * O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **80% (oitenta por cento) da validade total**, recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;
- * Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas solicitadas em cada item;
- * Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental;
- * A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados no instrumento convocatório;
- * A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- * A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- * Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário;
- * No momento da entrega, os produtos devem estar em condições íntegras e apresentar qualidade apropriada ao tipo de material, embalados na embalagem original do fabricante, garantindo a proteção e a integridade do produto.
- * Substituir, no prazo máximo de 2 (dias) dias a partir da data de notificação, os produtos entregues que se apresentarem impróprios para consumo ou em desacordo com o Edital.

* Registro na ANVISA (Decreto-Lei no 986/1969) e legislação sanitária correlata.

IMPORTANTE:

Os produtos entregues, no momento da contratação, devem corresponder às especificações apresentadas na proposta, tanto em suas características quanto em seu padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades cabíveis.

O prazo de entrega dos bens será de até 5 (cinco) dias contados do recebimento/aceitação da Nota de Empenho, para carnes e frios e até 10 (dez) dias para itens do lote 1. Os itens deverão ser entregues parceladamente conforme solicitação.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca, situada na Avenida Eufrásia Monteiro Petráglio, 900, na cidade de Franca-SP.

As entregas ocorrerão até duas vezes por semana, às terças e quintas-feiras.

O horário de recebimento dos itens será de segunda a sexta-feira das 08h às 10h30 e das 14h às 16h.

No momento do recebimento dos bens será analisada a adequabilidade às normas de higiene e segurança alimentar, considerando os seguintes aspectos:

- data de fabricação e validade de cada produto;
- condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
- condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;
- rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); e
- temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento; e
- Alvará do veículo de transporte.

1.1 Critérios de temperatura

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento:

- I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;
- II – Industrializados refrigerados: 4°C a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante; e
- III – In-natura refrigerados: até 4°C com tolerância até 7°C.

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

1.2 Ordem de recebimento

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, preferir a seguinte ordem de recebimento:

- 1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;
- 2º) alimentos perecíveis congelados;
- 3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e
- 4º) alimentos não-perecíveis.

1.3 Controle

Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Sempre que possível, é importante proceder a uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores;

Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 12806 – 02/93) e, de uma maneira geral, poderá ser efetuada como a seguir descrito:

A Contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e locais constantes no Estudo Técnico Preliminar, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade; e deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Estudo, o objeto com avarias ou defeitos;

2. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber:

Preferencialmente, fornecer os produtos, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, para garantir a máxima proteção e higiene durante o transporte e o armazenamento.

Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Sempre que forem aplicáveis, serão exigidos dos produtos a serem fornecidos: selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF:

- a) Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- b) Registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; e
- c) Selo do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO.

Além disso, deverão ser observadas os regulamentos emitidos pelos Órgãos Competentes:

- a) ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária:
 - a.1) RDC nº 40, de 2001 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados;
 - a.2) RDC no 274, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo;
 - a.3) RDC 270 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
- b) MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:
 - b.1) Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei n 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Nutrição - almoxarifado	Gilvan Mendes de Souza
Seção Técnica de Materiais	Luciana de Sousa Francisco

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas tanto por esta Unidade, bem como por outros órgãos e entidades com demandas similares, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias, produtos ou formas de contratação que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações no mercado quanto à execução do objeto, verificando também que há ampla concorrência em todos os itens necessários, tanto por fornecedores locais, quanto fornecedores de outras regiões e estados, por se tratar de bens comuns e de ampla utilização no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição ocorrerá por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preço e o critério de julgamento da proposta será o de menor preço por item.

Essa é a solução que melhor atende aos interesses da Administração, sendo uma maneira mais eficiente e vantajosa, por se tratarem de itens comuns, com entrega parcelada e tendo em vista a impossibilidade de definir previamente a demanda exata dos gêneros alimentícios para atendimento do Restaurante Universitário.

A aquisição se dará por meio da emissão nota de empenho, na totalidade dos quantitativos mensais, no entanto, os produtos, por serem perecíveis, deverão ser entregues semanalmente, conforme cronograma do Supervisor Técnico de Seção, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição, considerado o cardápio da semana.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Os gêneros alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, seguindo as especificações do Termo de Referência.

A pontualidade na entrega das mercadorias para o Restaurante Universitário está vinculada ao cumprimento do planejamento do cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de nota fiscal contendo os produtos entregues, bem como o peso/quantitativo de cada produto - conforme unidade de recebimento, devendo uma via ser entregue ao servidor designado para recebimento do produto no Restaurante Universitário

A solução proposta envolve a aquisição de ingredientes necessários a produção das refeições servidas aos usuários do Restaurante Universitário, bem como aquisição de produtos diversos de higiene, limpeza e descartáveis para uso das atividades cotidianas a fim de manutenção dos estoques mínimos necessários ao atendimento das necessidades institucionais, com o fim de suprir as demandas correntes, possibilitando a não interrupção das atividades de Ensino, Pesquisa, Permanência e Extensão.

Tendo em vista tratar-se de uma quantidade considerável de produtos diversos, quantidades a serem consumidas não muito precisas (de acordo com a demanda) e falta de espaço amplo para guarda de um volume muito expressivo, a melhor forma de aquisição será através de procedimento licitatório para constituição de Registro de Preços, com o menor formalismo possível, mas respeitando às obrigações legais instituídas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidade foram levantadas, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- i. O histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, provenientes de contratos pactuados no período, para atendimento às respectivas unidades;
- ii. Sazonalidades conhecidas ou períodos com grande variação das quantidades demandadas;
- iii. Possíveis demandas ou variações eventuais conforme histórico dos últimos anos

As estimativas de consumo total, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Item	Descrição	CATMAT	Unidade	Quantidade
01	Álcool 70° líquido 5 litros Especificação técnica: Álcool Etílico; a 70%; para Desinfecção de Superfícies e Artigos Semicríticos e Não Críticos; Frasco de 5 Litros, Contendo Dados de Identificação, N° de Lote, Validade e Responsável Técnico; Em Material Que Garanta a Integridade do Produto; a Apresentação do Produto Deverá Atender a Legislação Atual Vigente;	269941	Galão 5 litros	250

02	Álcool Gel 70° - 5 litros Especificação técnica: Gel Anti-séptico Inpm Aprox. 3,0%; odor característico de álcool, solubilidade em água de 100%; Composto de álcool, água, propileno glicol; Carbomero; Indicado para assepsia das mãos; Acondicionado em bomba de 5 litros; N° do lote e validade impressos na embalagem; Produto sujeito à verificação no ato da entrega; Registro Anvisa conforme Abnt Nbr 14725-4:2014; Validade mínima de 22 Meses após a entrega do produto; conforme legislação vigente.	269943	Galão 5 litros	20
03	Álcool 70° líquido 1 litro Especificação técnica: Álcool Etílico; a 70%; para Desinfecção de Superfícies e Artigos Semicríticos e Não Críticos; Frasco de 5 Litros, Contendo Dados de Identificação, N° de Lote, Validade e Responsável Técnico; Em Material Que Garanta a Integridade do Produto; a Apresentação do Produto Deverá Atender a Legislação Atual Vigente	269941	Frasco 1 Litro	500
04	Bobina Plástico PVC (Tipo Açougueiro) Especificação técnica: Bobina de folha plástica, baixa densidade, lisa e transparente -tipo açougue 0,60 cm - 15Kg	235598	Unidade	5
05	Copo descartável em polipropileno, com capacidade de 100 ml. Especificação técnica: Copo descartável; confeccionado em polipropileno, adequado ao porcionamento de alimentos quentes; com capacidade mínima para 100 ml, transparente; acondicionado em mangas, e massa de cada copo pesando no mínimo 1,75 gramas; as mangas não podem estar violadas; deverá constar impresso na manga a capacidade total da massa do copo, quantidade; e o peso mínimo de cada copo; os copos devem conter gravado de forma indelével: em relevo a marca ou identificação do fabricante; símbolo de identificação do material para reciclagem conforme NBR13230/2008 e atualização posterior; os copos deverão estar em conformidade com certificação compulsória inmetro NBR 14865 vigente; sem tampa;	354775	Cento	1000
06	Pano descartável para limpeza pesada cor laranja, 300 mm de largura, rolo com 300 mts cada – tipo perfex. Especificação técnica: Pano multiuso; de fibras virgens de poliéster; composto de 70% de poliéster e 30% de viscose ; medindo rolo 300 m de comprimento e largura de no mínimo 30 cm; na cor laranja; acondicionado em rolos picotados a cada 50cm	380546	Rolo com 300 metros	120
07	Sabonete líquido neutro e sem perfume. Especificação técnica: Sabonete; liquido; neutro, incolor, (ph entre 7,0 e 8,0); para higiene das mãos; produto sujeito a verificação no ato da entrega; aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	384525	Galão 5 litros	25
08	Saco plástico 25 x 35 (cm) para Seladora à Vácuo Especificação técnica: Saco plástico, adequado a embalagem de alimentos, uso em seladora à vácuo, medidas (larg x alt) 25 x 35 (cm), espessura 0,12 microns, transparente.	307116	Pacote 500 unidades	25
09	Pimenta vermelha cumari em conserva. Especificação técnica: Pimenta; vermelha; cumari; formato arredondado a ovulado, aroma leve, ardência alta, casca com coloração vermelha; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, murcho ou ferido; devendo ser entregue em embalagem de 1 litro; contendo identificação do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; com validade mínima de 10 meses na datada entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, ANVISA, inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	608194	Litro	50
	Proteína texturizada de soja, cubos grandes.			

10	Especificação técnica: Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja; contendo 50% de proteína, 15% lipídios, 27,5 glicídios, vct 323,5 kcal, sais minerais; e 4% fibra bruta; apresentada em cubos de aproximadamente 15 mm; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 268 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	383472	kg	150
11	Massa Alimentícia Fresca, Capeletti de Frango. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Capeletti; Massa Fresca Recheada de Frango; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Frango, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 20 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa	459005	kg	250
12	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli de Carne. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada de Carne; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Carne Bovina, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante, Realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa	459006	kg	250
13	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli Sabor 4 queijos Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada Sabor 4 queijos; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Ricota, Farinha de rosca, Proteína de Soja; Requeijão, Ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa	459006	kg	250

8. Estimativa do Valor da Contratação

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação foram utilizadas pesquisas de preços baseadas nos valores disponibilizados no Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br; aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano; contratações recentes dos mesmos produtos realizados pela Unidade; dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, atualizados.

A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I, II e III, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços.

Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

O custo estimado da contratação é de **71.753,25 (Setenta e um mil, setecentos e cinquenta e três reais e vinte e cinco centavos)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando o objeto da aquisição, bem como a divisão por itens, o mesmo não será parcelado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessário proceder a outras contratação correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual no 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Estudo Técnico Preliminar.

12. Resultados Pretendidos

Com esta contratação, pretende-se assegurar o ressuprimento e manutenção dos estoques dos respectivos materiais, suprimindo as demandas correntes, possibilitando o adequado funcionamento das atividades de Ensino, Pesquisa, Permanência e Extensão.

Com a presente contratação a instituição almeja, por fim, alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- i. Economia no valor da contratação em função de quantidades consideráveis para suprir o período de um ano (vigência da Ata na Lei 14.133 /2021);
- ii. Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios diversos;
- iii. Aumento na eficiência operacional quanto à celeridade e produtividade na execução das atividades administrativas;
- iv. favorecimento da qualidade de vida, saneamento e saúde dos servidores, discentes, colaboradores e público em geral atendido na Unidade;

14.4. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

13. Providências a serem Adotadas

Elaborar cronograma com a estimativa de demandas para melhor organizar o cronograma de solicitação dos referidos itens, bem como verificar a adequação das dependências físicas para acomodação dos produtos em estoque quando de sua entrega.

Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos possíveis no planejamento, execução, contratação e recebimento dos materiais.

Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição justifica-se pela necessidade dos insumos descritos para garantia do pleno funcionamento do Restaurante Universitário. O planejamento da contratação respeita as obrigatoriedades institucionais.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GILVAN MENDES DE SOUZA

supervisor STN



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 14:29:51.

LUCIANA DE SOUSA FRANCISCO

STM



Assinou eletronicamente em 25/09/2025 às 09:19:13.