

ESP-UNESP-INSTIT.DE BIOCIENCIAS-C.RIO CLARO

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 348/2026 - IB/CRC

2. Descrição da necessidade

A presente contratação visa atender às demandas do Restaurante Universitário (RU) da UNESP, Câmpus de Rio Claro, cuja função é essencial no suporte às atividades acadêmicas, garantindo a oferta regular de alimentação aos usuários vinculados ao Instituto de Biociências (IB) e ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas (IGCE), com atendimento médio diário de aproximadamente 350 pessoas.

A aquisição de gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, mostra-se indispensável para assegurar a continuidade da produção de refeições nutricionalmente adequadas, elaboradas conforme parâmetros técnicos de qualidade, segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente. Tal medida visa proporcionar alimentação balanceada, segura e a baixo custo, contribuindo diretamente para a satisfação dos usuários.

Destaca-se que o Restaurante Universitário constitui a única alternativa de alimentação disponível no interior do câmpus, desempenhando papel estratégico na política de permanência estudantil, ao viabilizar o acesso à alimentação adequada e, conseqüentemente, favorecer o desempenho acadêmico e cognitivo dos discentes.

A eventual descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios comprometeria a operacionalização do serviço, impactando negativamente o bem-estar, a saúde e as condições de permanência da comunidade universitária.

Dessa forma, o presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo fundamentar a aquisição de gêneros alimentícios necessários ao pleno funcionamento do Restaurante Universitário da UNESP – Câmpus de Rio Claro, conforme condições, quantitativos e exigências a serem detalhados nos instrumentos subsequentes.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---------------------------|------------------------|
| Seção Técnica de Nutrição | Claudia Priscila Faria |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Prazo e Condições de Entrega

O prazo de entrega dos bens será de, no máximo, 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da solicitação formal, por meio de nota de empenho.

As entregas deverão ser realizadas exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h às 10h. Mercadorias entregues em finais de semana ou feriados (locais ou nacionais) não serão recebidas.

4.2 Condições de Recebimento

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, Almoxarifado do Campus e setor requisitante, para verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais, mediante termo circunstanciado.

Caso a verificação não seja realizada dentro do prazo estabelecido, o recebimento definitivo será considerado automaticamente efetivado ao final do prazo.

O recebimento, seja provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade da contratada por eventuais prejuízos decorrentes do fornecimento inadequado dos bens.

4.3 Critérios de Aceitação e Rejeição

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as especificações do Termo de Referência ou da proposta apresentada.

Nesses casos, a contratada deverá realizar a substituição no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da notificação, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação de penalidades cabíveis.

4.4 Validade dos Produtos

Os produtos deverão apresentar prazo de validade mínimo correspondente a dois terços do prazo total estabelecido pelo fabricante, no momento da entrega.

4.5 Condições de Transporte

Os alimentos deverão ser transportados em veículos limpos, adequados e em boas condições higiênico-sanitárias, podendo ser vistoriados pela nutricionista responsável ou por servidor designado.

Os veículos deverão atender às seguintes exigências:

- Serem fechados para o transporte de todos os gêneros alimentícios;
- Para carnes não defumadas (bovina, suína, aves e pescado), frios e manteiga, o transporte deverá ser realizado em veículo isotérmico e refrigerado;
- Os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas e devidamente higienizadas;
- Não será permitido o transporte conjunto de gêneros alimentícios com produtos de natureza distinta, como:
 - vegetais e carnes;
 - materiais de limpeza e alimentos;
- Os veículos deverão apresentar bom estado de conservação e condições higiênicas satisfatórias.

4.6 Controle de Temperatura

Os alimentos que necessitam de temperatura controlada (como carnes, leites e derivados) deverão ser transportados e entregues dentro das condições adequadas de conservação.

A temperatura será verificada no ato do recebimento, sendo que produtos em desacordo com os padrões recomendados serão recusados.

4.7 Conferência no Ato da Entrega

No momento da entrega, os produtos serão conferidos quanto aos seguintes aspectos:

- Quantidade solicitada na ordem de compra;
- Quantidade informada na nota fiscal;
- Quantidade efetivamente entregue;
- Especificações dos alimentos conforme edital;
- Qualidade e integridade das embalagens;
- Data de validade;
- Temperatura (quando aplicável).

4.8 Padrões de Qualidade dos Produtos

4.8.1 Definição Geral

Serão considerados produtos de primeira qualidade aqueles que:

- Estejam em embalagens originais;
- Apresentem embalagens limpas e íntegras, sem rasgos, amassamentos ou sujidades;
- Não possuam odores ou colorações inadequadas;
- Conttenham identificação, data de validade e registro em órgão competente, conforme o tipo de produto;
- Atendam às especificações constantes na descrição dos itens licitados.

4.8.2 Carnes

As carnes deverão:

- Ser transportadas sob refrigeração (resfriadas ou congeladas, conforme especificação);
- Apresentar textura firme;
- Estar livres de manchas esverdeadas, partes amolecidas ou pegajosas;
- Estar isentas de gorduras excessivas, nervos, aparas, peles e ossos (conforme especificação);
- Possuir odor característico;
- Estar acondicionadas em embalagens originais.

4.8.3 Demais Produtos

Os demais gêneros alimentícios deverão:

- Estar em embalagens originais;
- Apresentar integridade física (sem rasgos, trincas ou amassamentos);
- Estar livres de qualquer tipo de contaminação ou sujidade.

4.9 Normas Sanitárias

As condições de transporte e armazenamento deverão atender às exigências da RDC nº 216/2004 da ANVISA, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos produtos.

5. Levantamento de Mercado

O Instituto de Biociências da UNESP, Câmpus de Rio Claro, dispõe de Restaurante Universitário próprio, responsável pelo atendimento alimentar da comunidade acadêmica. Dessa forma, a solução para suprimento das refeições deve, necessariamente, considerar a estrutura física e operacional já existente, bem como os padrões de qualidade exigidos pela unidade e pelos órgãos fiscalizadores competentes.

Nesse contexto, foram analisadas alternativas para atendimento da demanda, tais como a terceirização integral do serviço de alimentação e a manutenção da produção própria com aquisição de insumos. Verificou-se que a manutenção do modelo atual, baseado na produção interna de refeições com aquisição de gêneros alimentícios, mostra-se mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e de controle de qualidade, além de estar alinhada à política institucional de permanência estudantil.

Os itens contemplados na presente contratação atendem diretamente às necessidades do Restaurante Universitário do Instituto de Biociências – Câmpus de Rio Claro, possibilitando a execução adequada dos cardápios planejados, bem como contribuindo para o bem-estar social da comunidade acadêmica e para a adequada utilização da infraestrutura existente.

Foi realizada pesquisa de mercado com o objetivo de identificar potenciais fornecedores para os diferentes gêneros alimentícios, incluindo cooperativas locais, distribuidores regionais e empresas de maior porte. Constatou-se a existência de ampla oferta no mercado, com diversidade de fornecedores aptos a atender às exigências da Administração.

Adicionalmente, verificou-se a existência de diversas contratações públicas similares, realizadas por outros órgãos e entidades, o que evidencia a viabilidade técnica e mercadológica da contratação pretendida.

Dessa forma, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios, nos moldes propostos, é plenamente viável, havendo oferta suficiente no mercado e condições adequadas para promoção da competitividade no certame.

6. Descrição da solução como um todo

A solução a ser contratada consiste na aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das demandas contínuas do Restaurante Universitário (RU) do Instituto de Biociências – Câmpus de Rio Claro.

O fornecimento será realizado de forma única, visando garantir a regularidade na produção de refeições e evitar desabastecimento ou desperdícios, em conformidade com o planejamento dos cardápios elaborados pela equipe técnica responsável.

Os itens a serem adquiridos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes na tabela apresentada no item 7 deste Estudo Técnico Preliminar, que contempla a estimativa de quantidades e características dos produtos.

A execução da solução envolve não apenas o fornecimento dos gêneros alimentícios, mas também o cumprimento de requisitos relacionados à qualidade dos produtos, condições adequadas de transporte, prazos de entrega, controle de validade e atendimento às normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos usuários.

A entrega dos materiais deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da formalização da solicitação, mediante envio da Nota de Empenho por meio eletrônico (e-mail).

As entregas deverão ser realizadas no endereço Avenida 24 A, nº 1515, Bela Vista – CEP: 13506-900, Rio Claro/SP, no horário das 07h00 às 10h00, em dias úteis, conforme estabelecido nos requisitos da contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada de alimentos a serem adquiridos para o período foi calculada com base no cardápio proposto, número de comensais, valor per capita (quantidade de alimento a ser consumido por pessoa), peso líquido (efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo), fator de cocção (fator que prevê as perdas ou ganhos inevitáveis ocorridas durante a etapa decocção) e, por fim, o peso bruto (peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação). Para o planejamento da nova contratação, a fim de minimizar erros e falhas, também foi analisado o consumo médio dos gêneros dentro do período de validade dos alimentos e foram realizadas as alterações cabíveis.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--------------------------------|---|--------|-------------------|------------------|----------------|--------------|
| Grupo 1: Perecíveis | | | | | | |
| 1 | Carne Processada Variedade: Filezinho Empanado Tipo: Frango Sabor: Temperado Tipo Preparação: Pré Cozido, Empanado Estado De Conservação: Congelado(A) | 447751 | KG | 100 | R\$ 30,10 | R\$ 3.010,00 |
| 2 | Carne Processada Variedade: Patinho Tipo: Bovino Sabor: Recheado De Cenoura E Bacon Apresentação: Bife A Rolê Estado De Conservação: Congelado(A) | 448382 | KG | 104 | R\$ 55,08 | R\$ 5.728,32 |
| 3 | Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil Apresentação: Cortada Em Cubos Processamento: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) | 451064 | KG | 45 | R\$ 26,06 | R\$ 1.172,70 |
| 4 | Peixe In Natura Variedade: Merluza Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele Estado De Conservação: Congelado(A) | 448897 | KG | 60 | R\$ 31,30 | R\$ 1.878,00 |
| Grupo 2: Não Perecíveis | | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---|--------|--------------------------|----|-----------|------------|
| 5 | Açúcar Tipo: Refinado Coloração: Branca Apresentação: Sachê Prazo Validade Mínimo: 24 Meses | 463998 | CAIXA COM 400 UNID | 2 | R\$ 25,94 | R\$ 51,88 |
| 6 | Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença De Glúten: Contém Glúten | 460501 | KG | 2 | R\$ 15,77 | R\$ 31,54 |
| 7 | Canjica Grupo: Especial, Nº 3 Subgrupo: Despeliculada Classe: Branca Qualidade: Tipo 1 Característica Adicional: Não Transgênico | 463690 | EMB 400G | 12 | R\$ 6,29 | R\$ 75,48 |
| 8 | Condimento Tipo: Canela Apresentação: Pó | 463872 | EMB 25G | 4 | R\$ 8,96 | R\$ 35,84 |
| 9 | Condimento Tipo: Cravo Da Índia Apresentação: Flor | 463892 | EMB 50G | 4 | R\$ 11,03 | R\$ 44,12 |
| 10 | Condimento Tipo: Manjerição Apresentação: Desidratado | 463908 | KG | 2 | R\$ 22,76 | R\$ 45,52 |
| 11 | Condimento Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado | 463916 | EMB 250G | 8 | R\$ 11,20 | R\$ 89,60 |
| 12 | Condimento Tipo: Páprica Apresentação: Pó | 463917 | EMB 500G | 2 | R\$ 12,72 | R\$ 25,44 |
| 13 | Condimento Tipo: Pimenta Do Reino Apresentação: Pó | 463919 | KG | 3 | R\$ 19,42 | R\$ 58,26 |
| 14 | Condimento Tipo: Urucum Apresentação: Pó | 463937 | EMB 500G | 8 | R\$ 14,67 | R\$ 117,36 |
| | Farinha De Mandioca Grupo: Seca | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--------|----------|----|-----------|------------|
| 15 | Subgrupo: Amarela Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez | 458921 | 1KG | 50 | R\$ 10,29 | R\$ 514,50 |
| 16 | Fermento Tipo: Químico Apresentação: Pó | 459586 | EMB 250G | 6 | R\$ 9,90 | R\$ 59,40 |
| 17 | Fruta Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca Adicional: Preta | 464883 | KG | 6 | R\$ 63,47 | R\$ 380,82 |
| 18 | Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Limão Origem: Animal | 462713 | KG | 4 | R\$ 18,53 | R\$ 74,12 |
| 19 | Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Morango Origem: Animal | 462717 | KG | 4 | R\$ 18,36 | R\$ 73,44 |
| 20 | Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Sem Sabor Origem: Animal | 462721 | PCT 12G | 10 | R\$ 4,83 | R\$ 48,30 |
| 21 | Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Uva Origem: Animal | 462727 | KG | 4 | R\$ 16,50 | R\$ 66,00 |
| 22 | Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Margarina Subtipo: Cremosa Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura Sabor: Sem Sal | 616858 | EMB 500g | 16 | R\$ 10,20 | R\$ 163,20 |
| 23 | Legume Em Conserva Tipo: Azeitona Verde Tamanho: Grande Apresentação: Sem Caroço | 459639 | KG | 10 | R\$ 44,81 | R\$ 448,10 |
| 24 | Legume Em Conserva Tipo: Cogumelo Esterilizado Apresentação: Fatiada | 462826 | KG | 12 | R\$ 50,99 | R\$ 611,88 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|-----------|-----|------------|--------------|
| 25 | Legume Processado Tipo: Batata Preparo: Cozido Apresentação: Pó Adicional: Purê | 473285 | KG | 30 | R\$ 38,53 | R\$ 1.155,90 |
| 26 | Leguminosa Variedade: Ervilha Seca | 464570 | KG | 6 | R\$ 15,80 | R\$ 94,80 |
| 27 | Leguminosa Variedade: Feijão Branco Tipo: Tipo 1 | 464559 | KG | 15 | R\$ 17,22 | R\$ 258,30 |
| 28 | Leguminosa Variedade: Grão De Bico | 464569 | KG | 15 | R\$ 15,27 | R\$ 229,05 |
| 29 | Leguminosa Variedade: Lentilha Verde | 464574 | PCT 500g | 12 | R\$ 15,15 | R\$ 181,80 |
| 30 | Leite Soja Aspecto Físico: Pó | 296946 | KG | 10 | R\$ 68,29 | R\$ 682,90 |
| 31 | Macarrão Teor De Umidade: Massa Pré-Cozida Base Da Massa: De Farinha De Trigo Ingredientes Adicionais: Com Batata Tipo: Fresca Apresentação: Nhoque | 459008 | KG | 50 | R\$ 22,77 | R\$ 1.138,50 |
| 32 | Molho De Mesa Tipo: Shoyu Composição: Tradicional Apresentação: Líquido | 459653 | EMB 1 L | 24 | R\$ 13,21 | R\$ 317,04 |
| 33 | Molho Pimenta Composição: Água/Pimenta Vermelha Moída/Vinagre De Álcool/Sal Aplicação: Alimentos | 233565 | FRASCO 1L | 120 | R\$ 10,87 | R\$ 1.304,40 |
| 34 | Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro Espécie Vegetal: Soja Tipo Qualidade: Tipo 1 | 463692 | GALÃO 18L | 4 | R\$ 176,70 | R\$ 706,80 |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|----|------------|--------------|
| 35 | Ovo Processado Origem: Galinha Apresentação: Desidratado Tipo: Inteiro Processamento: Pasteurizado | 446627 | KG | 18 | R\$ 108,57 | R\$ 1.954,26 |
| 36 | Pó Pudim Sabor: Côco Prazo Validade Mínimo: 06 Meses Característica Adicional: Com Leite | 462743 | EMB 1KG | 6 | R\$ 16,42 | R\$ 98,52 |
| 37 | Proteína Texturizada Soja Composição Básica: Proteína De Soja 50% E Carboidrato 30% Apresentação: Flocos Aspecto Físico: Desidratada Sabor: Carne Bovina | 383472 | KG | 20 | R\$ 39,09 | R\$ 781,80 |

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 23.707,89

O valor total estimado da contratação é de R\$ 23.707,89 (vinte e três mil setecentos e sete reais e oitenta e nove centavos), conforme pesquisa de preços realizada por meio da aba "pesquisa de preços" disponível no compras.gov.br e sítios especializados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há necessidade do parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Para a elaboração do presente estudo, foi considerada a relação de itens constantes no Plano de Contratações Anual (PCA) do ano de 2026, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas em 18/06/2025, ID48031918000124-0-000010/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem como principal objetivo garantir o fornecimento contínuo de alimentação adequada, segura e de qualidade à comunidade universitária da UNESP – Câmpus de Rio Claro, por meio do pleno funcionamento do Restaurante Universitário.

Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- A oferta regular de refeições nutricionalmente balanceadas, contribuindo para a promoção da saúde e bem-estar dos usuários;
- O apoio direto ao desempenho acadêmico dos estudantes, considerando a relação entre alimentação adequada e rendimento cognitivo durante o processo de aprendizagem;
- O fortalecimento da política de permanência estudantil, ao assegurar acesso à alimentação de qualidade a baixo custo, reduzindo fatores que contribuem para a evasão escolar;
- A manutenção da regularidade das atividades do Restaurante Universitário, evitando descontinuidade na prestação do serviço;
- A melhoria das condições sociais da comunidade acadêmica, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade.

Dessa forma, a contratação contribui não apenas para o atendimento de uma necessidade operacional, mas também para o cumprimento da função social da instituição de ensino.

13. Providências a serem Adotadas

No âmbito do Instituto de Biociências, não se fazem necessárias providências adicionais, uma vez que todas as etapas pertinentes ao processo encontram-se devidamente concluídas e em conformidade com as diretrizes estabelecidas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à geração de resíduos sólidos e ao manejo inadequado de subprodutos oriundos da produção de refeições.

Dentre os principais impactos identificados, destacam-se:

- Geração de resíduos orgânicos (restos de alimentos);
- Geração de resíduos recicláveis, como embalagens plásticas, papelão e metais;
- Descarte de óleos e gorduras provenientes do preparo dos alimentos;
- Potencial contaminação ambiental decorrente do descarte inadequado desses resíduos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser adotadas as seguintes práticas:

- Realização da segregação adequada dos resíduos, com separação entre resíduos orgânicos (úmidos) e recicláveis (secos), evitando contaminação e possibilitando destinação correta;
- Adoção de práticas de redução de desperdício de alimentos durante o preparo e distribuição das refeições;
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos recicláveis, preferencialmente por meio de programas de coleta seletiva;
- Realização do descarte de óleos e gorduras por meio de empresa especializada e devidamente licenciada;
- Observância das normas ambientais e sanitárias vigentes aplicáveis ao gerenciamento de resíduos.

Dessa forma, busca-se minimizar os impactos ambientais decorrentes da execução contratual, promovendo práticas sustentáveis no âmbito do Restaurante Universitário.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional e mercadológico, considerando a necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para o adequado funcionamento do Restaurante Universitário do Instituto de Biociências – Câmpus de Rio Claro.

Do ponto de vista técnico, a solução proposta é compatível com a estrutura já existente, uma vez que o Restaurante Universitário dispõe de instalações, equipamentos e equipe capacitada para o preparo e distribuição das refeições, sendo necessária apenas a aquisição regular dos insumos alimentícios.

Sob o aspecto operacional, a contratação é plenamente exequível, tendo em vista que o fornecimento poderá ser realizado de forma única, conforme a demanda da Administração, permitindo maior controle de estoque, redução de desperdícios e melhor gestão dos recursos públicos.

No que se refere à viabilidade mercadológica, verificou-se, por meio de levantamento de mercado, a existência de diversos fornecedores aptos a atender à demanda, incluindo cooperativas, distribuidores e empresas do ramo alimentício, o que assegura a competitividade do certame e a possibilidade de obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração.

Adicionalmente, a solução está alinhada às práticas adotadas por outros órgãos públicos em contratações similares, reforçando sua adequação e viabilidade.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida é viável e adequada para atender à necessidade identificada, garantindo a continuidade dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário, com observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

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](#).

CLAUDIA PRISCILA FARIA

Supervisora da Seção Técnica de Nutrição



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 15:07:26.

THAILA MONIQUE MACHADO DE PAULA ALVES

Técnica Administrativa



Assinou eletronicamente em 06/05/2026 às 08:17:42.

PRISCILA BOTELHO RUFINO

Supervisora Técnica de Seção



Assinou eletronicamente em 06/05/2026 às 08:14:18.

KARIN MENDES PENTEADO

Técnica Administrativa Substituta



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 09:52:16.