



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	17332/2026
Estudo Preliminar nº:	002/2026
Secretaria:	Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos
Sector / Órgão:	Restaurante Popular
Objetivo:	Exemplo: O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar a melhor solução para a aquisição de utensílios para cozinha .
Equipe de Planejamento:	Gestor: Fernanda Perisse Camizão Camanho Frutuoso – matrícula: 063.892
	Apoio Técnico: Alessandra da Silva Fernandes – matrícula: 100.439
	De acordo: Marcelo da Silva Pereira – matrícula: 100.530
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
O Município de Nova Friburgo não dispõe de um Plano Anual de Contratações. No entanto, a necessidade apresentada integra o planejamento interno desta Secretaria.	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>A aquisição de utensílios de cozinha destinados ao Restaurante Popular mostra-se necessária diante da relevância do serviço prestado pela unidade, que atende diariamente cerca de 380 pessoas, entre servidores municipais e população em geral, com especial atenção às pessoas em situação de vulnerabilidade social, garantindo o acesso a refeições de qualidade a baixo custo.</p> <p>A continuidade e a qualidade desse serviço dependem diretamente de estrutura operacional adequada, na qual os utensílios de cozinha desempenham papel essencial. Atualmente, verifica-se que grande parte desses itens encontra-se em condições inadequadas de uso, em razão do desgaste natural decorrente da utilização contínua e da ausência de reposição planejada ao longo do tempo. Soma-se a isso o fato de muitos utensílios terem sido adquiridos de forma isolada, sem padronização e sem observância de critérios técnicos.</p> <p>Nesse contexto, a aquisição torna-se imprescindível para assegurar condições adequadas de funcionamento da unidade, garantindo eficiência no preparo das refeições, segurança alimentar, higiene e melhores condições de trabalho para a equipe envolvida.</p> <p>A ausência da contratação poderá comprometer diretamente a execução dos serviços, ocasionando prejuízos à qualidade das refeições ofertadas, aumento de riscos operacionais e sanitários e eventual descontinuidade parcial das atividades. Por outro lado, a aquisição permitirá a modernização e padronização dos utensílios, com reflexos positivos na produtividade e na qualidade do atendimento.</p> <p>Dessa forma, a necessidade está diretamente vinculada à manutenção e ao aprimoramento de serviço público essencial, com relevante impacto social, sendo medida necessária e alinhada aos princípios da eficiência, eficácia e economicidade.</p>	
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:	
A contratação deverá observar requisitos mínimos que assegurem qualidade, durabilidade e conformidade com normas legais e sanitárias.	
Os utensílios deverão ser novos, de primeiro uso, e apresentar padrão de qualidade compatível com a	



utilização intensiva decorrente do preparo diário de refeições. Deverão ser resistentes, preferencialmente fabricados em aço inoxidável ou materiais equivalentes adequados ao uso alimentício, garantindo durabilidade, segurança e facilidade de higienização.

Os itens deverão atender às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação de alimentos, possuindo acabamento adequado, sem arestas cortantes ou superfícies que comprometam a segurança dos usuários ou dos servidores.

A contratada deverá garantir a entrega dos produtos em perfeitas condições, bem como a substituição de itens defeituosos ou em desacordo com as especificações.

Deverão ser observados critérios de sustentabilidade, priorizando produtos com maior durabilidade e menor impacto ambiental ao longo do ciclo de vida.

São de responsabilidade exclusiva da contratada:

- impostos, taxas, licenças e registros;
- despesas com frete e encargos logísticos.

Catálogo e amostras

Antes da adjudicação será exigida da primeira classificada a apresentação de catálogo, folder e/ou ficha técnica dos itens ofertados, para verificação de compatibilidade com as especificações.

Caso a documentação técnica não seja suficiente, poderá ser solicitada amostra dos itens, devidamente identificada com o nome do licitante.

Prazo para apresentação de amostras: **7 dias úteis**, contados da solicitação do pregoeiro.

Critérios de avaliação:

- qualidade do material
- resistência e robustez
- ergonomia e funcionalidade
- facilidade de higienização
- acabamento e segurança

Os materiais deverão atender às normas da ABNT e possuir certificação do INMETRO quando aplicável.

Garantia

Os bens deverão possuir garantia mínima de **3 meses**, sem prejuízo da garantia legal ou de prazo superior ofertado pelo fornecedor.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

As quantidades de utensílios foram definidas com base em levantamento realizado pela equipe responsável pela operacionalização do Restaurante Popular, considerando o volume médio diário de aproximadamente 380 refeições e a estrutura atual disponível.

O dimensionamento levou em conta a necessidade de substituição de itens em condições inadequadas de uso e a complementação do quantitativo necessário para garantir o funcionamento contínuo das



atividades.

Foram considerados fatores operacionais como a necessidade de utilização simultânea de utensílios, reposição durante o processo produtivo e higienização contínua dos materiais, de modo a não comprometer o fluxo de produção.

As estimativas também refletem a experiência prática da equipe técnica na execução das atividades diárias da unidade, considerando sua rotina operacional.

Não há série histórica estruturada de consumo ou aquisição que permita a utilização de parâmetros quantitativos formais, tendo em vista que as aquisições anteriores ocorreram de forma pontual e sem planejamento consolidado.

Ressalta-se, ainda, que segue em anexo o inventário contendo o quantitativo atualmente existente no restaurante, as condições de uso dos itens, o quantitativo pretendido para aquisição e as respectivas justificativas, com o objetivo de demonstrar de forma detalhada a necessidade da contratação.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado consiste na realização de análise das soluções disponíveis, com a devida justificativa técnica e econômica para a escolha da alternativa mais vantajosa para contratação. Dentre as soluções identificadas para a obtenção de utensílios de cozinha, que são tecnicamente viáveis e compatíveis com a realidade da Administração Pública, destacam-se as seguintes:

Solução 01: Aquisição

O município adquire utensílios via processo licitatório e incorpora os bens ao patrimônio público.

Vantagens:

- ☐ Patrimônio público permanente
- ☐ Menor custo no longo prazo
- ☐ Maior controle e padronização dos equipamentos
- ☐ Possibilidade de escolha de materiais mais duráveis

Desvantagens:

- ☐ Alto investimento inicial
- ☐ Processo licitatório pode ser demorado
- ☐ Necessidade de futura reposição e novas licitações

Solução 02: Locação de equipamentos

Uma empresa fornece utensílios/equipamentos mediante contrato mensal, incluindo manutenção e substituição.

Vantagens:

- ☐ Baixo investimento inicial
- ☐ Manutenção inclusa no contrato
- ☐ Implantação rápida
- ☐ Substituição imediata de itens danificados

Desvantagens:



- Custo total maior no médio e longo prazo
- Dependência contínua do fornecedor
- Contratos mais complexos de fiscalizar
- Risco de baixa economicidade em operações permanentes
- Não gera patrimônio público

Solução 03: Manutenção dos utensílios já existentes

Uso do acervo atual com reparos, reposição parcial e prolongamento da vida útil dos equipamentos.

Vantagens:

- ☐ Menor custo imediato
- ☐ Aproveitamento do patrimônio existente
- ☐ Implementação imediata

Desvantagens:

- ☐ Baixa confiabilidade operacional (equipamentos antigos podem falhar)
- ☐ Limitação de escala de produção
- ☐ Custos de manutenção podem aumentar com o tempo
- ☐ Risco sanitário e de segurança alimentar se houver desgaste
- ☐ Pode não atender demanda crescente do restaurante popular

Após análise das alternativas identificadas, a solução mais adequada para atender à demanda de utensílios de cozinha em um Restaurante Popular é a **aquisição por meio de licitação**. Essa alternativa se justifica, principalmente, pela necessidade de garantir a continuidade, a eficiência e a economicidade de um serviço público de caráter permanente e de alta demanda.

Embora exija um investimento inicial mais elevado, a compra por licitação apresenta o menor custo ao longo do ciclo de vida dos equipamentos, uma vez que elimina despesas recorrentes com aluguel e reduza dependência de contratos contínuos com fornecedores. Além disso, os utensílios e equipamentos adquiridos passam a integrar o patrimônio público, possibilitando maior controle.

Do ponto de vista operacional, essa modalidade permite maior padronização dos itens adquiridos, já que a administração pode especificar tecnicamente os materiais mais adequados, como utensílios em aço inoxidável e equipamentos de uso industrial, compatíveis com o volume elevado de produção típico dos restaurantes populares. Isso contribui diretamente para a eficiência da cozinha, reduz falhas operacionais e melhora as condições de trabalho e segurança alimentar.

Outro aspecto relevante é a aderência da solução aos princípios da administração pública, especialmente legalidade, impessoalidade, eficiência e economicidade, uma vez que o processo licitatório assegura competitividade entre fornecedores e seleção da proposta mais vantajosa para o interesse público.

Por fim, considerando que o Restaurante Popular é um serviço essencial e contínuo, voltado à segurança alimentar da população, a compra por licitação se mostra mais segura e estável quando comparada à locação de equipamentos ou à manutenção de utensílios existentes, que podem ser insuficientes ou mais onerosas no longo prazo. Dessa forma, essa alternativa se consolida como a mais eficiente e sustentável para estruturar e manter o funcionamento adequado da unidade.

Ato contínuo, foram analisados processos de contratações semelhantes realizados por outros órgãos



entidades, por meio de consultas ao **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, com o objetivo de identificar **novas metodologias ou inovações** que pudessem melhor atender às necessidades da unidade requisitante.

Não foram observadas variações significativas nos procedimentos adotados para a aquisição do objeto em questão.

Segue, abaixo, o link das consultas mencionadas:

<https://pncp.gov.br/app/editais/12075748000132/2025/85>

<https://pncp.gov.br/app/editais/18602011000107/2026/32>

Dessa forma, verifica-se a **ampla disponibilidade de empresas capacitadas para o fornecimento dos equipamentos**, em conformidade com os requisitos estabelecidos neste documento.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa de preços apresenta extrema importância para a verificação de disponibilidade de recursos suficientes, uma vez que indica o valor ofertado pelo mercado do bem a ser adquirido.

Antes de iniciar o presente processo de aquisição, a Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos, como medida preventiva e atendendo ao disposto na Lei Nacional 14.133/2021, efetuou uma prévia consulta de preços com a finalidade de obter uma estimativa do valor a ser despendido com a compra dos utensílios de cozinha.

Destaca-se que, independentemente da estimativa realizada pela SESEP, o levantamento de mercado para obtenção dos valores de referência deverá ser realizado pela Subsecretaria Municipal de Compras e Licitações, nos termos do Decreto Municipal nº 2007 de 16 de fevereiro de 2023, conforme Rotina Administrativa de formação e execução de contratos administrativos deste Município e demais normas aplicáveis.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO						
Especificação	Quant	Preço 01	Preço 02	Preço 03	Média	Total
Assadeira retangular para uso profissional, dimensões aproximadas de 45 cm x 30 cm.	6	R\$ 65,00 (Magalu)	R\$ 77,30 (Ormimaq)	R\$ 93,60 (Central de Alimentos)	R\$ 78,63	R\$ 471,80
Bacia plástica multiuso, de grande porte, na cor branca, com alças, diâmetro mínimo de 60 cm.	10	R\$ 68,32 (Plasvale)	R\$ 45,89 Carrefour	R\$ 56,30 Marfimetal	R\$ 56,84	R\$ 568,37
Bule para café, uso profissional, com capacidade mínima de 4 litros.	2	R\$ 129,90 Amazon	R\$ 103,74 Leroy Merlin	R\$ 147,21 Frigo	R\$ 126,95	R\$ 253,90
Caçarola/panela profissional com tampa para arroz	8	R\$ 350,00 Venecenter	R\$ 250,00 Platinox	R\$ 319,75 Magalu	R\$ 306,58	R\$ 2.452,67



Caixa organizadora com tampa, em polietileno, na cor branca, uso industrial, dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm x 17 cm.	10	R\$ 39,99 Maravilhas do lar	R\$ 54,90 Atacadão Posto Treze	R\$ 37,52 Amazon	R\$ 44,14	R\$ 441,37
Caneca ferverdor profissional com capacidade mínima de 4 litros.	2	R\$ 60,00 Magalu	R\$ 82,50 Ruzalem	R\$ 122,84 Leroy Merlin	R\$ 88,45	R\$ 176,89
Colher de mesa para uso doméstico ou institucional.	96	R\$ 4,29 Via Inox	R\$ 4,85 Leroy Merlin	R\$ 2,99 Maravilhas do Lar	R\$ 4,04	R\$ 388,16
Concha grande para uso profissional, com diâmetro mínimo de 17 cm.	10	R\$ 55,47 Aldinox	R\$ 62,23 Lojas Apolo	R\$ 69,00 Chef Stock	R\$ 62,23	R\$ 622,33
Cortador de legumes grande, tipo tripé de chão, profissional.	1	R\$ 210,00 Refrisol	R\$ 230,00 Venecenter	R\$ 198,97 Magalu	R\$ 212,99	R\$ 212,99
Escorredor industrial em alumínio, tipo profissional, capacidade aproximada de 20 litros, diâmetro de 50 cm.	4	R\$ 350,00 Magalu	R\$ 209,90 A Gourmet Utilidades	R\$ 271,99 Garfo & Cia	R\$ 277,30	R\$ 1.109,19
Garfo de mesa em aço inoxidável, para uso doméstico ou institucional.	96	R\$ 2,99 Maravilhas do Lar	R\$ 4,29 Via Inox	R\$ 5,90 Tramontina	R\$ 4,39	R\$ 421,76
Garrafa térmica profissional em aço inoxidável, com torneira, capacidade de 8 litros.	5	R\$ 309,99 Brinox	R\$ 325,00 Trovvy	R\$ 349,90 Carrefour	R\$ 328,30	R\$ 1.641,48
Panela de pressão industrial com fechamento externo, capacidade de 20 litros.	4	R\$ 516,02 Gazin	R\$ 589,00 Vene Center	R\$ 550,00 Leroy Merlin	R\$ 551,67	R\$ 2.206,69
Prato fundo, liso, em vidro transparente, resistente, para uso institucional.	96	R\$ 7,90 Leroy Merlin	R\$ 6,32 Carrefour	R\$ 6,67 Paraná Distribuidora	R\$ 6,96	R\$ 668,48
Total:						R\$ 11.636,08

Informa-se que os preços apresentados foram obtidos por meio de consulta em sítio eletrônico amplamente conhecido e utilizado para pesquisa de mercado, conforme demonstram os prints anexados aos autos, os quais seguem para fins de conferência, comprovação e transparência da pesquisa realizada.

Considerando o valor médio apurado para os itens, o custo total estimado da aquisição é de R\$ 11.636,08 (onze mil seiscentos e trinta e seis reais e oito centavos).

Informamos que o levantamento de preços realizado consistiu em uma consulta simples a sites



amplamente reconhecidos no mercado relacionado ao objeto do processo. Ressaltamos que essa verificação **não considerou quantitativos específicos, prazos, condições de fornecimento ou a forma de contratação**, motivo pelo qual os valores encontrados podem apresentar variações significativas em relação aos que venham a ser praticados em eventual procedimento licitatório ou contratação futura.

A utilização de fontes disponíveis na internet mostra-se adequada nesta fase preliminar da contratação, considerando tratar-se de bens comuns, padronizados e amplamente comercializados, cujos preços são publicamente divulgados por fornecedores e plataformas especializadas. Tal procedimento possibilita a identificação de valores médios de mercado de forma célere, econômica e compatível com a natureza da contratação.

A finalidade dessa busca preliminar é **verificar a viabilidade da contratação**, oferecendo um parâmetro inicial de mercado e subsidiando a tomada de decisões, sem caráter conclusivo ou vinculante.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Conforme exposto nos tópicos anteriores, a necessidade da Administração Pública consiste na aquisição de utensílios de cozinha destinados ao atendimento das demandas do Restaurante Popular.

A equipe de planejamento identificou como solução mais adequada a **Solução 01 – Aquisição**, por se tratar da alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnicos, econômicos e administrativos.

A contratação visa à formação de um conjunto completo, padronizado e durável de materiais indispensáveis à operação contínua da unidade, assegurando que a cozinha institucional esteja devidamente equipada para atender à elevada demanda de produção diária de refeições, com segurança, eficiência e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Os itens serão especificados conforme critérios de durabilidade, resistência, facilidade de higienização e adequação ao uso intensivo característico de cozinhas de grande porte.

Do ponto de vista técnico e econômico, as pesquisas de mercado realizadas demonstraram que o custo médio da contratação é compatível com os valores praticados no mercado e revela-se reduzido frente à complexidade de um procedimento licitatório formal, reforçando a adequação da contratação por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Destaca-se que o limite legal para contratações diretas por dispensa em razão do valor, originalmente fixado em R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), foi atualizado para R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), conforme Decreto nº 12.343, de 30 de dezembro de 2024. Considerando que o valor estimado da presente contratação é de R\$11.636,08 (onze mil seiscentos e trinta e seis reais e oito centavos), verifica-se pleno enquadramento legal.

Diante do baixo valor envolvido, mostra-se desproporcional a instauração de procedimento licitatório formal, uma vez que a legislação vigente autoriza a contratação direta justamente para assegurar maior economicidade, eficiência, celeridade e racionalidade administrativa. Assim, a solução proposta revela-se compatível com a natureza do objeto, com a necessidade institucional identificada e com os princípios previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, configurando-se como a alternativa mais vantajosa para atendimento do interesse público.

O critério de julgamento de **menor preço por item**, em entrega única, a ser realizada na Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos, situada na Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 16h.



A Unidade Requisitante entrará em contato formalmente com a contratada para a entrega dos bens, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Requisição de Material e da Nota de Empenho.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Mediante análise de viabilidade técnica e econômica, conclui-se pela conveniência do **parcelamento do objeto**, tendo em vista que os itens a serem fornecidos são **divisíveis, autônomos e independentes entre si**, podendo ser executados por mais de um contratado sem prejuízo da eficiência ou da padronização da contratação. Assim, será adotado o critério de julgamento pelo **menor preço por item**, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O parcelamento mostra-se medida adequada e vantajosa, pois amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de empresas de diferentes portes e especializações, inclusive micro e pequenas empresas. Além disso, possibilita que cada fornecedor participe apenas dos itens compatíveis com sua capacidade de fornecimento, reduzindo barreiras de entrada e aumentando o universo de potenciais licitantes.

Essa estratégia tende a promover maior disputa entre os participantes e, consequentemente, a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, contribuindo para a economicidade da contratação, sem comprometer a eficiência, a qualidade dos produtos ou a gestão contratual.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

O resultado pretendido com a implantação da solução de aquisição de utensílios de cozinha para o Restaurante Popular, por meio de processo licitatório, é a estruturação de uma unidade plenamente operacional, apta a produzir e servir refeições em grande escala de forma contínua, segura e eficiente, atendendo à demanda da população usuária com qualidade e regularidade.

Como efeito principal, espera-se a disponibilização de uma cozinha equipada com utensílios adequados ao uso intensivo, proporcionando maior agilidade aos processos de preparo, cocção, distribuição e higienização dos alimentos. Com isso, projeta-se incremento significativo da capacidade produtiva do restaurante, possibilitando o atendimento diário de elevado número de refeições, em consonância com a demanda social do programa.

Outro resultado esperado é a melhoria das condições de trabalho das equipes envolvidas na operação da unidade, uma vez que a disponibilização de utensílios adequados e padronizados reduz o esforço operacional, amplia a segurança no manuseio de alimentos e diminui os riscos de acidentes e falhas no processo produtivo. Paralelamente, espera-se maior aderência às normas sanitárias, com facilitação dos procedimentos de higienização e aprimoramento do controle de qualidade dos alimentos.

Sob a perspectiva do usuário final, o impacto direto será a oferta regular de refeições seguras e balanceadas, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social. Adicionalmente, a melhoria da estrutura operacional tende a reduzir filas, otimizar o tempo de atendimento e elevar a qualidade do serviço prestado.

Em síntese, busca-se a consolidação de um Restaurante Popular eficiente, estruturado e sustentável, com elevada capacidade operacional, menor custo de manutenção no longo prazo e impacto social positivo na garantia do direito à alimentação adequada.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:



Não há providências específicas a serem adotadas em relação à presente necessidade.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não foram identificadas aquisições correlatas e/ou interdependentes que possam inviabilizar a contratação ou interferir no planejamento da demanda.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

A aquisição dos objetos em questão **não gera impactos ambientais diretos**. No entanto, os produtos devem observar os **critérios de sustentabilidade ambiental** relacionados ao seu processo de fabricação, conforme previsto na legislação vigente e suas eventuais atualizações.

Todos os materiais especificados integram um processo de aquisição voltado à obtenção de **produtos certificados e qualificados**, com selos de qualidade reconhecidos, em conformidade com as normas aplicáveis.

Com o intuito de aplicar o **princípio da sustentabilidade**, previsto no **art. 5º da Lei nº 14.133/2021**, deve ser observado pelos licitantes que os produtos ofertados sejam **nacionais e apresentem baixo impacto ambiental** sobre recursos naturais como **flora, fauna, ar, solo e água**, nos termos do **art. 4º do Decreto Federal nº 7.746/2012**, que estabelece práticas sustentáveis obrigatórias em licitações e contratações da Administração Pública.

Adicionalmente, a aquisição deverá respeitar os **requisitos de sustentabilidade ambiental constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**, como forma de alinhar a gestão pública aos princípios de responsabilidade socioambiental.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Foi verificada a viabilidade da contratação, levando-se em consideração os aspectos orçamentários e a disponibilidade de empresas consolidadas no ramo de fornecimento do item à Administração Pública Municipal, com vistas a garantir a efetividade do atendimento.

Dessa forma, considerando a **necessidade evidente da aquisição** para atender as necessidades do restaurante popular, e ainda, tendo em vista que há **recursos orçamentários devidamente alocados** para custear a despesa, conclui-se pela **viabilidade da contratação pretendida**.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
<hr/> Fernanda Perisse Camizão Camanho Frutuoso Matr.: 063.892	<hr/> Alessandra da Silva Fernandes Matr.: 100.439	<hr/> Marcelo da Silva Pereira Matr.: 100.530

Nova Friburgo/RJ, 22 de maio de 2026