

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 5/2025

Processo Administrativo nº 2024-383

<Contratação de Serviços de Buffet, abrangendo Brunch, Almoço, Jantar e refeições externas, além de locação de espaço para eventos, visando atender as demandas do TJAC>

Rio Branco, de janeiro de 2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

(Processo Administrativo n°.2024-383)

Objeto:

Formação de registro de preços para a contratação de serviços de Buffet, abrangendo Coffee Break, Brunch, Almoço, Jantar, e refeições externas (Almoço e Jantar), além da locação de espaços para eventos, com o objetivo de atender às demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação é necessária para atender às demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, especialmente no que tange ao suporte logístico para eventos institucionais, reuniões técnicas, solenidades, cursos de capacitação e palestras. Essas atividades demandam a oferta de serviços de alimentação e a disponibilização de espaços adequados, que proporcionem conforto, acessibilidade e organização para os participantes. Além disso, a contratação busca atender às necessidades específicas de eventos externos e internos, reforçando a integração entre os envolvidos, promovendo um ambiente propício para a realização das atividades, e garantindo a qualidade dos serviços prestados. A duração estimada do contrato é de 12 (doze) meses, período no qual se espera atender de maneira eficiente e contínua todas as demandas relacionadas ao fornecimento de serviços de buffet e locação de espaços para eventos, sempre considerando a economicidade e a qualidade como critérios essenciais.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Busca por fornecedores que apresentem a melhor relação custo-benefício, assegurando a economicidade sem comprometer a qualidade dos serviços.
- Priorização de empresas que demonstrem capacidade de manutenção da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, alinhando-se aos princípios da administração pública.
- Fornecer serviços de alimentação com qualidade e segurança, atendendo às normas sanitárias vigentes.
- Oferecer cardápios diversificados e adequados aos diferentes tipos de eventos institucionais.
- Garantir a pontualidade e eficiência na entrega e no atendimento durante os eventos.
- **Considerações sobre o Limite de Inexequibilidade das Propostas:** Com base na experiência do setor administrativo e nas especificidades do objeto licitado, opta-se por **adotar um limite de 80%** do valor estimado no orçamento da Administração como **indício de inexequibilidade das propostas**. A redução para um valor inferior a 80% do orçamento estimado indicaria risco significativo de que a proposta não seja viável para execução do contrato, comprometendo a qualidade ou a capacidade de cumprimento das obrigações previstas.

4. LEVANTAMENTO DO MERCADO

O levantamento preliminar identificou que a contratação de serviços de alimentação para eventos institucionais é um mercado com fornecedores locais qualificados. No entanto, é essencial selecionar uma empresa com experiência comprovada na prestação desse tipo de serviço para instituições públicas, garantindo que os padrões de qualidade sejam atendidos durante todo o contrato.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na formação de registro de preços para a contratação de serviços de buffet, abrangendo Coffee Break, Brunch, Almoço, Jantar, e refeições externas (Almoço e Jantar), além da locação de espaços para eventos. Essa contratação visa atender às demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, garantindo suporte adequado às atividades organizadas pelo Cerimonial, como solenidades, reuniões técnicas, palestras e cursos de capacitação. Essa contratação permitirá:

- O suporte adequado a eventos como solenidades, reuniões técnicas e cursos.
- A oferta de refeições que atendam às necessidades específicas de cada evento.

- A promoção da integração e bem-estar dos participantes.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

GRUPO 1 - COFFEE BREAK E BRUNCH

Item	Descrição	Unidade	Quantidade mínima	Quantidade Total
1	<p>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite /outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioche; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches - sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	10	200
2	<p>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 	Pessoa	20	400

	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite /outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
3	<p>COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite /outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	50	600

4	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco; • Refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) • Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	10	200
5	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco; • Refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) • Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	20	400
6	<p>COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C</p> <p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco; • Refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) • Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. <p><i>Observação: Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	50	600
7	<p>BRUNCH TIPO A</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p>	Pessoa	10	200

	<ul style="list-style-type: none"> • Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; • 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); • Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); • Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); • Tapioquinhas (na manteiga e molhada); • Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); • Queijo branco fatiado; • Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; • 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); • 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
8	<p>BRUNCH TIPO B</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; • 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); • Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); • Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); • Tapioquinhas (na manteiga e molhada); • Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); • Queijo branco fatiado; • Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; • 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); • 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	20	400
9	<p>BRUNCH TIPO C</p> <p>Fornecimento de Brunch para evento 50 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p>	Pessoa	50	600

<ul style="list-style-type: none"> • Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; • 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); • Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); • Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); • Tapioquinhas (na manteiga e molhada); • Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); • Queijo branco fatiado; • Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; • 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); • 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); • 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; • Refrigerantes (normal e diet); • Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças e talheres apropriados; Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>				
--	--	--	--	--

GRUPO 2 - ALMOÇO E JANTAR

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mínima	Quantidade Total
10	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO A</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 10 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	10	150
11	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO B</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 15 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 	Pessoa	15	150

	<ul style="list-style-type: none"> • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>			
12	<p>ALMOÇO E JANTAR TIPO C</p> <p>Fornecimento de Almoço e Jantar para evento 20 pessoas (mínimo) com o seguinte cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; • Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; • 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; • Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; • 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); • Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; • Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; • Refrigerantes (normal e diet); • 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); • Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro. <p><i>Observação: Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; Guardanapos de tecido; Serviço de garçons; Bandejas de boa apresentação.</i></p>	Pessoa	20	200
13	<p>ALMOÇO EXTERNO</p> <p>Fornecimento de Almoço Externo para evento de 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratos individuais "à la carte ou rodízio"; • Bebidas não alcoólicas; • Sobremesa. 	Pessoa	3	100
14	<p>JANTAR EXTERNO</p> <p>Fornecimento de Jantar Externo para evento de 3 pessoas (mínimo) em restaurante indicado anterior ao evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratos individuais "à la carte ou rodízio"; • Bebidas não alcoólicas; • Sobremesa. 	Pessoa	3	100

GRUPO 3 - LOCAÇÃO DE ESPAÇO

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
15	Locação de espaço físico para eventos de até 50 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 50 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	5
16	Locação de espaço físico para eventos de até 100 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 100 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	5
17	Locação de espaço físico para eventos de até 200 pessoas Espaço físico próprio (ambiente coberto, climatizado, adequado, limpo e seguro) com capacidade de acomodação para até 200 pessoas dispostas em mesas ou formato plateia, de acordo com a necessidade apresentada pelo contratante. Possuindo banheiros adaptados e acessos (garantindo mobilidade), medidas de conforto mínimo ao público específico.	Diária	10

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação terá como base o Mapa de Preços elaborado posteriormente pela GECON.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A contratação não será parcelada, visto que o objetivo é garantir a continuidade e uniformidade no fornecimento dos serviços ao longo do período contratual.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica

10. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional, especificamente no atendimento ao Objetivo de FORTALECER RELAÇÕES INSTITUCIONAIS, bem como encontra-se alocada no Plano de Contratação Anual - PCA, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, conforme abaixo.

ID PCA no PNCP: 04034872000121-0-000006/2024

Data de publicação no PNCP: 07/08/2024.

Id do item no PCA: 72

Classe/Grupo: 472

A Unidade deve acessar o link: <https://pncp.gov.br/app/pca/04034872000121/2024> para colher as informações acima.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se que a contratação:

- Garanta o suporte logístico aos eventos institucionais.
- Melhore a experiência dos participantes por meio de alimentação de qualidade.
- Contribua para o fortalecimento da integração e da comunicação durante os eventos.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não foi verificada a necessidade de providências.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E APROVAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, a equipe de planejamento declara a contratação viável e aprova o presente E.T.P.

14. ANEXOS

Não se aplica.

15. RESPONSÁVEIS

Indicar nome, cargo, matrícula dos responsáveis pela elaboração do ETP. (Integrante técnico, integrante requisitante e integrante administrativo)

Integrante Requisitante: Angelo Douglas de Souza Lima, Técnico Judiciário, Matrícula 7000587.

Integrante Técnico: Clodomiro Neves do Nascimento, Assessor (cargo CJ6-PJ), Matrícula 800096



Documento assinado eletronicamente por **ANGELO DOUGLAS DE SOUZA LIMA**, Técnico Judiciário em 15/01/2025 às 12:02:45.



Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela **I9NZ.UM1U.LMGF.VSLL**