

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 189/2025

Processo Administrativo nº 2025-414

<Formação de registro preço para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de BUFFET, compreendendo *Coffee Break*, *Brunch*, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos, para atender demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.>

Rio Branco, <mês> de <ano>

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

(Processo Administrativo nº .2025-414)

Objeto:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) se enquadra na categoria de "**CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS**" e tem por finalidade analisar e fundamentar a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de *buffet*, mediante o Sistema de Registro de Preços, para atender às necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Acre (TJAC) em todas as suas unidades jurisdicionais e administrativas, tanto na capital quanto no interior do estado, conforme detalhadamente demonstrado neste documento e em conformidade com o Documento de Formalização da Demanda nº 154/2025 [H15894].

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação em tela visa suprir uma necessidade contínua e essencial para o pleno funcionamento das atividades institucionais do Tribunal de Justiça do Estado do Acre. O problema identificado reside na demanda recorrente por serviços de alimentação de qualidade para a realização de uma vasta gama de eventos, que incluem, mas não se limitam a, solenidades de posse, sessões solenes, cursos de capacitação e aperfeiçoamento promovidos pela Escola do Poder Judiciário (ESJUD), reuniões de trabalho com a presença de autoridades internas e externas, seminários, congressos, e outras atividades protocolares que integram a agenda oficial do Poder Judiciário acreano. A ausência de um contrato centralizado e devidamente planejado para tais serviços resulta em processos de contratação fragmentados, emergenciais e despadronizados, o que acarreta ineficiência administrativa, riscos de sobrepreço e inconsistência na qualidade dos serviços prestados, afetando negativamente a imagem institucional. A real necessidade, portanto, é estabelecer um mecanismo contratual ágil, eficiente e economicamente vantajoso que garanta o fornecimento contínuo e padronizado de serviços de *buffet* (compreendendo *Coffee Break*, *Brunch*, Almoços e Jantares) para todos os eventos promovidos pelo TJAC, garantindo a adequada recepção de magistrados, servidores, autoridades dos demais Poderes, palestrantes, e do público em geral, criando um ambiente propício para o desenvolvimento das atividades institucionais. A utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) é a solução mais

adequada, pois permite que a Administração Pública realize contratações pontuais, conforme a efetiva necessidade e a disponibilidade orçamentária, sem a obrigação de adquirir o quantitativo total registrado, conferindo flexibilidade e planejamento. Além disso, a contratação se torna ainda mais premente em razão do iminente esgotamento do saldo da Ata de Registro de Preços nº 67/2025, oriunda do Processo Administrativo nº 2024-383, que atualmente atende a essa demanda. A não realização de um novo procedimento licitatório em tempo hábil resultaria na descontinuidade do serviço, o que poderia comprometer a realização de eventos já planejados e essenciais para as metas estratégicas do Tribunal.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que a solução atenda plenamente à necessidade da Administração, foram estabelecidos requisitos essenciais que deverão ser observados pela futura contratada, alinhados aos princípios da sustentabilidade, qualidade e eficiência. Em relação aos critérios e práticas de sustentabilidade, a contratação buscará incorporar exigências que minimizem o impacto ambiental e promovam benefícios sociais e econômicos.

No aspecto **ambiental**, será exigido que a prestação de serviços utilize prioritariamente louças, copos de vidro e talheres de metal, em detrimento de materiais descartáveis, conforme já detalhado nas especificações dos serviços, que preveem "Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça" [H15894]. Adicionalmente, a contratada deverá se comprometer com a correta segregação e descarte dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados durante os eventos.

Sob o prisma **social**, a contratação fomentará a mão de obra local, contribuindo para a geração de emprego e renda nas diversas comarcas do estado, especialmente em virtude do parcelamento do objeto por regiões geográficas.

Do ponto de vista **econômico**, o modelo de licitação por grupos regionais visa ampliar a competitividade e permitir a participação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no interior do estado, fortalecendo a economia local e garantindo uma distribuição mais equitativa das oportunidades de negócio com o Poder Público. Não se aplica a exigência de garantia na forma do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, dada a natureza do serviço de consumo imediato; a garantia da qualidade será assegurada por meio de rigorosa fiscalização contratual a cada evento, verificando-se a conformidade dos alimentos, da apresentação e do serviço com as especificações detalhadas no Termo de Referência.

Da mesma forma, não há necessidade de treinamento ou instalação, pois se trata de prestação de serviços contínuos sob demanda.

Os padrões mínimos de qualidade estão minuciosamente descritos no DFD [H15894] e constituem o núcleo dos requisitos da contratação, incluindo a utilização de ingredientes frescos e de boa procedência, a apresentação dos pratos quentes em *réchauds* para manutenção da temperatura adequada, a montagem de mesas com toalhas de qualidade e arranjos florais, a diversidade de cardápios com opções de bebidas, salgados, doces e pratos principais, e a disponibilização de equipe de garçons devidamente uniformizada e capacitada para o atendimento ao público. A exigência de cardápios variados e com sugestões de itens, como os "peixes amazônicos" para almoços e jantares, visa também valorizar a culinária regional, ao mesmo tempo em que estabelece um patamar de qualidade e sofisticação compatível com os eventos institucionais do Tribunal.

4. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Foi realizado um levantamento prévio do mercado a fim de identificar as soluções disponíveis e o perfil dos potenciais fornecedores no estado do Acre, o que subsidiou a modelagem da presente contratação. A análise de mercado revelou que o estado possui uma vasta extensão territorial com logística de transporte complexa entre as diferentes regionais (Alto Acre, Baixo Acre, Juruá e Purus/Envira). Esta realidade geográfica torna técnica e economicamente inviável que um único fornecedor, sediado na capital, preste serviços com a mesma qualidade e frescor de alimentos em municípios distantes como Cruzeiro do Sul ou Brasiléia. Contratações similares realizadas por outros órgãos públicos no estado confirmam que o parcelamento do objeto por regiões geográficas é a prática mais comum e eficiente, pois reconhece a existência de mercados locais distintos e com capacidades operacionais específicas. Diante disso, a prospecção de mercado indicou que a solução mais adequada seria a divisão da licitação em grupos, de modo a contemplar as diferentes realidades logísticas e econômicas do Acre. Foi verificado que existem diversas empresas com capacidade de atender à demanda na capital, Rio Branco, e um número menor, porém suficiente, de fornecedores nas principais cidades-polo do interior, como Cruzeiro do Sul, Sena Madureira e Brasiléia. O agrupamento dos municípios próximos em lotes específicos, como o GRUPO 2 (Brasiléia, Epitaciolândia, Xapuri, etc.) e o GRUPO 3 (Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima e Rodrigues Alves) [H15894], foi uma decisão estratégica para garantir que empresas locais pudessem competir em igualdade de condições, evitando que os altos custos de deslocamento inviabilizassem sua participação. Desta forma, a modelagem adotada flexibiliza os requisitos de alcance geográfico, que, se impostos de forma unificada para todo o estado, restringiriam severamente a competitividade do certame, limitando a participação a pouquíssimas ou talvez nenhuma empresa. Esta abordagem não apenas amplia o universo de licitantes, como também fomenta a economia local de cada região, em plena consonância com os objetivos da Lei nº 14.133/2021.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução eleita para atender à necessidade descrita é a formação de uma Ata de Registro de Preços para a futura e eventual contratação de serviços de *buffet*, estruturada em 6 (seis) grupos geográficos distintos, visando abranger todas as unidades do Tribunal de Justiça do Estado do Acre. Esta solução consiste na seleção, por meio de processo licitatório, de fornecedores que oferecerão os melhores preços para cada um dos 46 itens detalhados, que cobrem uma gama completa de eventos, desde um simples *coffee break* matutino até jantares mais elaborados, incluindo também a opção de almoços e jantares externos em restaurantes. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) é justificada pela natureza da demanda: contínua, porém de frequência e quantitativo imprevisíveis.

O SRP confere à Administração a flexibilidade necessária para solicitar os serviços apenas quando ocorrer a demanda real, otimizando o uso dos recursos públicos e evitando a manutenção de um contrato com pagamentos fixos mensais que poderiam não corresponder ao volume de serviços efetivamente utilizado. A solução abrange não apenas o fornecimento de alimentos e bebidas, mas toda a infraestrutura necessária para a realização dos eventos, o que inclui a montagem das mesas, o fornecimento de toalhas, louças, talheres, copos, *réchauds* para os pratos quentes e a disponibilização de mão de obra especializada (garçons). Os prazos e locais de entrega da solução serão definidos a cada demanda, por meio da emissão de Ordem de Serviço, que especificará o dia, horário, endereço da unidade do TJAC e o quantitativo de pessoas a serem atendidas.

O fornecimento será, por sua natureza, sempre pontual e parcelado, correspondendo a cada evento específico solicitado pela Administração. Itens como "Almoço Externo" e "Jantar Externo" foram incluídos para proporcionar uma alternativa flexível em situações onde a realização do evento em um restaurante se mostre mais prática ou adequada, cobrindo o custo de pratos individuais, bebidas não alcoólicas e sobremesa, conforme especificado no DFD [H15894]. Esta solução integral e multifacetada visa garantir a padronização, a qualidade e a eficiência no atendimento de todas as demandas protocolares do TJAC.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

A estimativa das quantidades a serem potencialmente contratadas foi estabelecida com base na análise da série histórica de consumo de serviços similares nos exercícios anteriores, bem como na projeção de eventos institucionais futuros, como cursos, seminários e solenidades planejadas pela Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial (ASPEC) e pela Escola do Poder Judiciário (ESJUD). As quantidades

foram cuidadosamente calculadas para cada item e para cada grupo geográfico, refletindo a demanda específica de cada regional, conforme detalhado na tabela abaixo, extraída integralmente do Documento de Formalização da Demanda nº 154/2025 [H15894], incluindo todas as especificações e sugestões de cardápio que deverão compor cada item do registro de preços.

GRUPO 1 - RIO BRANCO, PORTO ACRE E BUJARI			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, compreendendo as Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc. – e logurte, tipo morango, aveia ou mel, etc.); Salgados finos e especiais (Mini Croissants ou Mini quiches, Canapés variados – mínimo de duas opções doces e/ou salgados – e Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro e sanduíche natural; e Baixaria); Doces, frutas e acompanhamentos (Biscoitos salgados e doces, como Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado; Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Granola); Serviço e Apresentação (Pratos, garfos, facas, colheres e o necessário em vidro e louça; Guardanapos de Papel; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	200
2	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, englobando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, e Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Baixaria; Salgadinhos fritos variados – mínimo de duas opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de duas opções; Pão de Queijo; e Mini Tapiquinhas); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, com sugestões de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Banana (comprida) frita, com canela e açúcar); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	2.500

3	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados finos e especiais (Salgados folhados; Mini quiches ou empadas – mínimo de dois sabores; Canapés variados – mínimo de duas opções doces e/ou salgados; Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; Mini Tortinhas doces e Tarteletes, sugestões de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	200
4	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, contemplando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Salgadinhos fritos variados – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	2.500
5	BRUNCH: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud – sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); Salgadinhos fritos – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces, Frutas e Acompanhamentos (03 (três) variedades de	Pessoa	2.500

	frutas frescas da estação apresentadas em pedaços ou em salada de frutas com suco de laranja; Manteiga, requeijão e geleia – laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher; 02 (dois) tipos de bolo – chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher; 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais – sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).		
6	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Entradas (até 2 opções por evento, tais como Torradas temperadas com 02 tipos de pastas; Dadinhos de tapioca com geleia - ex. damasco, pimenta, entre outras; Escondidinho de carne seca ou outro sabor; Mini quiches com 2 opções de sabor - ex. alho poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); Pratos principais (até 2 opções por evento, como Filé mignon ao molho a escolher - ex. madeira, castanhas, entre outros; Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas - pirarucu, tambaqui ou surubim; Frango ao molho a escolher - ex. laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros; Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro molho a escolher); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Arroz com castanhas e brócolis; Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite; Salada tropical - mix de folhas, manga, nozes e molho à parte; Salada de folhas verdes; Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; Talharim ou espaguete com molho a escolher - Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Sousplat; Guardanapos de tecido e de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).	Pessoa	300
7	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Pratos principais (até 2 opções por evento, tais como Frango grelhado ao molho de ervas; Strogonoff de frango ou de carne; Filé de peixe de água doce ao molho de limão; Lombo suíno assado ao molho barbecue; Escondidinho de frango ou de carne seca); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Purê de batata ou mandioca; Salada de folhas verdes; Farofa de alho ou outro sabor a escolher - Ex. Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa; Feijão Carioca ou preto; Batata palha; Espaguete como molho a escolher - Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros; Legumes refogados na manteiga ou azeite); Sobremesas (até 2 opções por evento, como Pudim de leite condensado; Mouse com sabor a escolher - ex. cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras; Frutas frescas fatiadas - melão, uva, melancia, etc.; Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher - Sugestões:	Pessoa	600

	cupuaçu, café, limão, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).		
8	ALMOÇO EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	200
9	JANTAR EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	200

GRUPO 2 - BRASILÉIA, EPITACIOLÂNDIA, XAPURI, ASSIS BRASIL, CAPIXABA, SENADOR GUIOMARD, PLÁCIDO DE CASTRO E ACRELÂNDIA.

10	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, compreendendo as Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais - mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc. - e logurte, tipo morango, aveia ou mel, etc.); Salgados finos e especiais (Mini Croissants ou Mini quiches, Canapés variados - mínimo de duas opções doces e/ou salgados - e Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro e sanduíche natural; e Baixaria); Doces, frutas e acompanhamentos (Biscoitos salgados e doces, como Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado; Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Granola); e Serviço e Apresentação (Pratos, garfos, facas, colheres e o necessário em vidro e louça; Guardanapos de Papel; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	800
11	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, englobando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, e Suco de frutas naturais - mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Baixaria; Salgadinhos fritos variados - mínimo de duas opções; Salgadinhos assados no forno variados - mínimo de duas opções; Pão de Queijo; e Mini Tapiquinhas); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite	Pessoa	1.600

	condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, com sugestões de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Banana (comprida) frita, com canela e açúcar; e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).		
12	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados finos e especiais (Salgados folhados; Mini quiches ou empadas – mínimo de dois sabores; Canapés variados – mínimo de duas opções doces e/ou salgados; Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; Mini Tortinhas doces e Tarteletes, sugestões de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	800
13	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, contemplando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Salgadinhos fritos variados – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	1.600
14	BRUNCH: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud – sugestões: quiches,	Pessoa	1.600

	risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); Salgadinhos fritos – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções; Doces, Frutas e Acompanhamentos (03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços ou em salada de frutas com suco de laranja; Manteiga, requeijão e geleia – laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher; 02 (dois) tipos de bolo – chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher; 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais – sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores naturais no centro).		
15	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Entradas (até 2 opções por evento, tais como Torradas temperadas com 02 tipos de pastas; Dadinhos de tapioca com geleia - ex. damasco, pimenta, entre outras; Escondidinho de carne seca ou outro sabor; Mini quiches com 2 opções de sabor - ex. alho poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); Pratos principais (até 2 opções por evento, como Filé mignon ao molho a escolher - ex. madeira, castanhas, entre outros; Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas - pirarucu, tambaqui ou surubim; Frango ao molho a escolher - ex. laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros; Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Arroz com castanhas e brócolis; Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite; Salada tropical - mix de folhas, manga, nozes e molho à parte; Salada de folhas verdes; Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; Talharim ou espaguete com molho a escolher - Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em réchaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Sousplat; Guardanapos de tecido e de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).	Pessoa	800
16	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Pratos principais (até 2 opções por evento, tais como Frango grelhado ao molho de ervas; Strogonoff de frango ou de carne; Filé de peixe de água doce ao molho de limão; Lombo suíno assado ao molho barbecue; Escondidinho de frango ou de Carne Seca); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Purê de batata ou mandioca; Salada de folhas verdes; Farofa de alho ou outro	Pessoa	1.600

	sabor a escolher - Ex. Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa; Feijão Carioca ou preto; Batata palha; Espaguete como molho a escolher - Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros; Legumes refogados na manteiga ou azeite); Sobremesas (até 2 opções por evento, como Pudim de leite condensado; Mouse com sabor a escolher - ex. cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras; Frutas frescas fatiadas - melão, uva, melancia, etc.; Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher - Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).		
17	ALMOÇO EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	800
18	JANTAR EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	800
GRUPO 3 - CRUZEIRO DO SUL, MÂNCIO LIMA E RODRIGUES ALVES.			
19	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, compreendendo as Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais - mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc. - e logurte, tipo morango, aveia ou mel, etc.); Salgados finos e especiais (Mini Croissants ou Mini quiches, Canapés variados - mínimo de duas opções doces e/ou salgados - e Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro e sanduíche natural; e Baixaria); Doces, frutas e acompanhamentos (Biscoitos salgados e doces, como Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado; Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Granola); e Serviço e Apresentação (Pratos, garfos, facas, colheres e o necessário em vidro e louça; Guardanapos de Papel; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	600
20	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, englobando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, e Suco de frutas naturais - mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches	Pessoa	1.200

	variados, como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Baixaria; Salgadinhos fritos variados – mínimo de duas opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de duas opções; Pão de Queijo; e Mini Tapiocinhas); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, com sugestões de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Banana (comprida) frita, com canela e açúcar); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).		
21	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados finos e especiais (Salgados folhados; Mini quiches ou empadas – mínimo de dois sabores; Canapés variados – mínimo de duas opções doces e/ou salgados; Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; Mini Tortinhas doces e Tarteletes, sugestões de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	600
22	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, contemplando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Salgadinhos fritos variados – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	1.200

23	BRUNCH: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud – sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); Salgadinhos fritos – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces, Frutas e Acompanhamentos (03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços ou em salada de frutas com suco de laranja; Manteiga, requeijão e geleia – laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher; 02 (dois) tipos de bolo – chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher; 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais – sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	600
24	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Entradas (até 2 opções por evento, tais como Torradas temperadas com 02 tipos de pastas; Dadinhos de tapioca com geleia - ex. damasco, pimenta, entre outras; Escondidinho de carne seca ou outro sabor; Mini quiches com 2 opções de sabor - ex. alho poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); Pratos principais (até 2 opções por evento, como Filé mignon ao molho a escolher - ex. madeira, castanhas, entre outros; Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas - pirarucu, tambaqui ou surubim; Frango ao molho a escolher - ex. laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros; Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Arroz com castanhas e brócolis; Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; Batatas assadas na manteiga de ervas ou azeite; Salada tropical - mix de folhas, manga, nozes e molho à parte; Salada de folhas verdes; Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; Talharim ou espaguete com molho a escolher - Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Sousplat; Guardanapos de tecido e de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).	Pessoa	150

25	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Pratos principais (até 2 opções por evento, tais como Frango grelhado ao molho de ervas; Strogonoff de frango ou de carne; Filé de peixe de água doce ao molho de limão; Lombo suíno assado ao molho barbecue; Escondidinho de frango ou de carne seca); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Purê de batata ou mandioca; Salada de folhas verdes; Farofa de alho ou outro sabor a escolher - Ex. Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa; Feijão Carioca ou preto; Batata palha; Espaguete como molho a escolher - Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros; Legumes refogados na manteiga ou azeite); Sobremesas (até 2 opções por evento, como Pudim de leite condensado; Mouse com sabor a escolher - ex. cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras; Frutas frescas fatiadas - melão, uva, melancia, etc.; Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher - Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).	Pessoa	300
26	ALMOÇO EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	100
27	JANTAR EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	100
GRUPO 4 - TARAUCÁ, FEIJÓ, SENA MADUREIRA E MANOEL URBANO			
28	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, compreendendo as Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais - mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc. - e logurte, tipo morango, aveia ou mel, etc.); Salgados finos e especiais (Mini Croissants ou Mini quiches, Canapés variados - mínimo de duas opções doces e/ou salgados - e Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro e sanduíche natural; e Baixaria); Doces, frutas e acompanhamentos (Biscoitos salgados e doces, como Castanha, Mix de Cereais, Mel, Canela, Amanteigado; Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Granola); e Serviço e Apresentação (Pratos, garfos, facas, colheres e o necessário em vidro e louça;	Pessoa	400

	Guardanapos de Papel; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).		
29	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, englobando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, e Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Baixaria; Salgadinhos fritos variados – mínimo de duas opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de duas opções; Pão de Queijo; e Mini Tapiquinhas); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, com sugestões de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; e Banana (comprida) frita, com canela e açúcar); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	800
30	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Chá quente, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados finos e especiais (Salgados folhados; Mini quiches ou empadas – mínimo de dois sabores; Canapés variados – mínimo de duas opções doces e/ou salgados; Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, sanduíche natural); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.; Mini Tortinhas doces e Tarteletes, sugestões de frutas vermelhas, de chocolate, de nozes e castanhas, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).	Pessoa	400
31	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, contemplando Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, sugestões como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (Sanduíches variados, sugestões como Pão Sírio com Patê de Frango e alface, Pão com creme e carne seca, Sanduíche de metro, Misto quente, sanduíche natural; Salgadinhos fritos variados – mínimo de três opções;	Pessoa	400

	Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces e frutas (Salada de frutas com suco de laranja, com Creme de leite e leite condensado acompanhando separadamente; Bolos variados, como de arroz com recheio de doce de leite e castanhas, de cenoura com cobertura de chocolate, de laranja, de chocolate, de milho, etc.); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores no centro).		
32	BRUNCH: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Bebidas (Café sem açúcar, Leite quente, Água Mineral, Refrigerante normal e Zero Calorias, Suco de frutas naturais – mínimo de dois sabores, tais como laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.); Salgados (02 (dois) tipos de pratos quentes servidos em Rechaud – sugestões: quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou de frango, crepes de frango, camarão ou bacalhau, a escolher; Frios sortidos em bandejas (presunto, variados tipo de queijo fatiados, salame, peito de peru, entre outros); Pães cortados (francês, integral, brioche, pão sírio, croissant, entre outros); Salgadinhos fritos – mínimo de três opções; Salgadinhos assados no forno variados – mínimo de três opções); Doces, Frutas e Acompanhamentos (03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços ou em salada de frutas com suco de laranja; Manteiga, requeijão e geleia – laranja, morango, amora, de pimenta, frutas vermelhas, a escolher; 02 (dois) tipos de bolo – chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher; 01 (um) tipo de sobremesa em verrines individuais – sugestões: Mousse de maracujá com chocolate, Mousse de cupuaçu com chocolate, Pudim de Leite, Cheesecake de Frutas Vermelhas, entre outras opções); e Serviço e apresentação (Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel de boa qualidade; Serviço de garçons; Montagem de mesa organizada, com toalhas de qualidade e Arranjo de flores naturais no centro).	Pessoa	800
33	ALMOÇO OU JANTAR TIPO A: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, com Entradas (até 2 opções por evento, tais como Torradas temperadas com 02 tipos de pastas; Dadinhos de tapioca com geleia - ex. damasco, pimenta, entre outras; Escondidinho de carne seca ou outro sabor; Mini quiches com 2 opções de sabor - ex. alho poró com queijo, espinafre com ricota, frango, entre outros); Pratos principais (até 2 opções por evento, como Filé mignon ao molho a escolher - ex. madeira, castanhas, entre outros; Peixe amazônico grelhado ao molho de ervas finas - pirarucu, tambaqui ou surubim; Frango ao molho a escolher - ex. laranja com gengibre, ervas, castanha, branco, entre outros; Pernil suíno ao molho de abacaxi e especiarias ou outro a escolher); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Arroz com castanhas e brócolis; Purê de batata ou mandioca na manteiga de ervas; Batatas assadas com ervas e azeite de oliva; Salada tropical - mix de folhas, manga, nozes e molho à parte; Salada de folhas verdes; Legumes grelhados na manteiga de ervas ou azeite; Farofa de Castanhas ou outro sabor a escolher; Talharim ou espaguete com molho a	Pessoa	100

	escolher - Pesto, Creme de queijo, Branco, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Sousplat; Guardanapos de tecido e de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).		
34	ALMOÇO OU JANTAR TIPO B: Fornecimento para evento com no mínimo 10 pessoas, incluindo Pratos principais (até 2 opções por evento, tais como Frango grelhado ao molho de ervas; Strogonoff de frango ou de carne; Filé de peixe de água doce ao molho de limão; Lombo suíno assado ao molho barbecue; Escondidinho de frango ou de carne seca); Acompanhamentos (até 4 opções por evento, como Arroz branco; Purê de batata ou mandioca; Salada de folhas verdes; Farofa de alho ou outro sabor a escolher - Ex. Cenoura, Banana frita, bacon, calabresa; Feijão Carioca ou preto; Batata palha; Espaguete como molho a escolher - Bolonhesa, branco, alho e óleo, entre outros; Legumes refogados na manteiga ou azeite); Sobremesas (até 2 opções por evento, como Pudim de leite condensado; Mouse com sabor a escolher - ex. cupuaçu, maracujá, chocolate, frutas vermelhas, entre outras; Frutas frescas fatiadas - melão, uva, melancia, etc.; Pavê de chocolate ou outro sabor a escolher - Sugestões: cupuaçu, café, limão, entre outros); Bebidas (Refrigerantes normal e zero calorias; Água com e sem gás; Até 2 tipos de sucos naturais - ex. laranja e cupuaçu); e Serviço e Apresentação (Todos os pratos quentes servidos em rechaud; Pratos, talheres e utensílios em vidro e louça; Guardanapos de papel; Serviço de garçons; Mesas e toalhas com boa apresentação).	Pessoa	100
35	ALMOÇO EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	100
36	JANTAR EXTERNO: Fornecimento para evento com no mínimo 3 pessoas em restaurante indicado previamente ao evento, compreendendo Pratos individuais (modalidade "à la carte, self service ou rodízio"); Bebidas não alcoólicas; e Sobremesa.	Pessoa	100
GRUPO 5 - RIO BRANCO - Escola do Poder Judiciário do Acre (ESJUD)			
37	Serviço de Coffee Break ESJUD para 10 (dez) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 15 (quinze) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini	Pessoa	1.000

	Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).		
38	Serviço de Coffee Break ESJUD para 20 (vinte) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 30 (trinta) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	1.000
39	Serviço de Coffee Break ESJUD para 40 (quarenta) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 50 (cinquenta) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	1.000
40	Serviço de Coffee Break Matutino ESJUD para 10 (dez) pessoas: Composição incluindo: Café sem açúcar; Leite (servido separado chocolate em pó); Água de côco; Dois tipos de Suco de frutas (sugestões laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); Salada de frutas (com creme de leite e leite condensado separadamente); Granola e aveia em flocos; Iogurte (sugestões morango, aveia ou mel); Biscoito salgado (integral/outras) e biscoito doce (maisena, leite/outras) ou torradas; 3 tipos de pão (Pão francês, Pão de forma (normal ou integral) e torradas); Pão de queijo; Pão de milho no leite da castanha; Tapioca; Bolo de mandioca com coco; Dois tipos de Bolo (sugestões de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); Dois tipos de Sanduíche (sugestões misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); Frios (presunto, peito de peru, queijo mussarela e prato); Manteiga, requeijão cremoso e geleia (morango, goiaba, etc.); Banana (comprida) frita com açúcar e canela; e Frutas frescas variadas e fatiadas (mínimo de três), sugestões melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.	Pessoa	1.000
41	Serviço de Coffee Break Vespertino ESJUD para 10 (dez) pessoas: Composição incluindo: Água de côco; Refrigerantes (Tipo cola e guaraná, normal e diet); Três tipos de Suco de frutas (sugestões laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); Pães de queijo;	Pessoa	1.000

	Brioche; Croissant doce e salgado; Dois tipos de Sanduíche (sugestões misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de cinco qualidades); Mini quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Dois tipos de Bolo (sugestões de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); Tapioca; e, Banana (comprida) frita com açúcar e canela.		
GRUPO 6 - CRUZEIRO DO SUL - ESCOLA DO PODER JUDICIÁRIO DO ACRE (ESJUD)			
42	Serviço de Coffee Break ESJUD para 10 (dez) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 15 (quinze) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	200
43	Serviço de Coffee Break ESJUD para 20 (vinte) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 30 (trinta) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	200
44	Serviço de Coffee Break ESJUD para 40 (quarenta) pessoas: Fornecimento de coffee break com os itens 1 ao 10 servidos com no mínimo 50 (cinquenta) unidades de cada tipo. Itens alimentícios: Croissant de frango ou queijo e presunto; Salgado de forno (almofadinha de queijo e presunto ou brioche de Frango com Catupiry); Bolo doce (chocolate, milho ou coco) ou bolo de arroz com chocolate; Empadinhas de frango; Pastel de carne frito ou saltenha frita; Bolinha de queijo; Coxinha de galinha; Quibinho de macaxeira com carne; Sanduichinho de pão de forma com queijo, Presunto e alface ou mini Hamburger; e Quibe de Trigo. Composição de bebidas e frutas: Suco de fruta (2 tipos); Refrigerante (Normal e diet); e 2 tipos de Fruta (melão, melancia ou mamão).	Pessoa	200
45	Serviço de Coffee Break Matutino ESJUD para 10 (dez) pessoas: Composição incluindo: Café sem açúcar; Leite (servido separado chocolate em pó); Água de côco; Dois tipos de Suco de frutas (sugestões laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); Salada de frutas (com creme de leite e leite condensado separadamente); Granola e aveia em flocos;	Pessoa	200

	logurte (sugestões morango, aveia ou mel); Biscoito salgado (integral/outras) e biscoito doce (maisena, leite/outras) ou torradas; 3 tipos de pão (Pão francês, Pão de forma (normal ou integral) e torradas); Pão de queijo; Pão de milho no leite da castanha; Tapioca; Bolo de mandioca com coco; Dois tipos de Bolo (sugestões de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); Dois tipos de Sanduíche (sugestões misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); Frios (presunto, peito de peru, queijo mussarela e prato); Manteiga, requeijão cremoso e geleia (morango, goiaba, etc.); Banana (comprida) frita com açúcar e canela; e Frutas frescas variadas e fatiadas (mínimo de três), sugestões melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.		
46	Serviço de Cooffe Break Vespertino ESJUD para 10 (dez) pessoas: Composição incluindo: Água de côco; Refrigerantes (Tipo cola e guaraná, normal e diet); Três tipos de Suco de frutas (sugestões laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja); Pães de queijo; Brioches; Croissant doce e salgado; Dois tipos de Sanduíche (sugestões misto quente; sanduíche natural; mini Hamburger; pão sírio com alface patê e tomate ou Pão de metro); Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de cinco qualidades); Mini quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); Dois tipos de Bolo (sugestões de arroz, mesclado, chocolate, laranja ou milho); Tapioca; e, Banana (comprida) frita com açúcar e canela.	Pessoa	200

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado da contratação será apurado na fase subsequente de pesquisa de preços, que ocorrerá após a aprovação deste Estudo Técnico Preliminar e antes da elaboração do Termo de Referência definitivo. A estimativa será formalizada em mapa comparativo de preços e devidamente juntada aos autos do processo. Para tal, será realizada uma ampla pesquisa de mercado em conformidade com o disposto no artigo 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. Serão utilizados múltiplos parâmetros para garantir a fidedignidade dos valores, incluindo, mas não se limitando à, consulta a preços de contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, por meio do Painel de Preços do Governo Federal ou do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP); cotações diretas obtidas com, no mínimo, três fornecedores do ramo; e análise de atas de registro de preços vigentes em outras esferas da Administração Pública. A pesquisa será realizada de forma segmentada para cada grupo geográfico, a fim de refletir as variações de custo existentes nas diferentes regiões do estado do Acre.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução foi objeto de criterioso parcelamento, em estrita observância ao que preceitua o art. 40, inciso V, alínea 'b', e o art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que estabelecem o parcelamento como regra geral, sempre que a divisibilidade do objeto for técnica e economicamente viável, com vistas a ampliar a competição. Neste caso, o parcelamento se manifesta de duas formas. Primeiramente, a licitação será por item, permitindo que as empresas apresentem propostas para os serviços que efetivamente têm capacidade de fornecer, aumentando a competitividade para cada um dos 46 tipos de serviço. Em segundo lugar, e de forma mais estratégica, a solução foi dividida em 6 (seis) grupos regionais distintos. Esta decisão se justifica pela manifesta viabilidade técnica e econômica. Tecnicamente, a vasta extensão territorial do Acre e as dificuldades logísticas de transporte e conservação de alimentos tornam impraticável a prestação de um serviço de *buffet* de alta qualidade em todo o estado por uma única empresa sediada na capital. O parcelamento geográfico assegura que os serviços sejam prestados por empresas locais ou regionais, que possuem a infraestrutura e o conhecimento logístico necessários para garantir a pontualidade e a qualidade dos alimentos em cada comarca. Economicamente, esta divisão é fundamental para ampliar o universo da competição, permitindo que pequenas e médias empresas do interior do estado participem do certame, o que seria impossível caso a licitação fosse realizada em um único lote global. Tal medida promove a isonomia, fomenta a economia local de diversas regiões do estado e, ao estimular uma concorrência mais ampla, tende a resultar na obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. A não adoção do parcelamento por grupos configuraria uma restrição indevida à competitividade, em desacordo com os princípios norteadores da nova lei de licitações.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação possui correlação direta e interdependência com a Ata de Registro de Preços nº 67/2025, formalizada no bojo do Processo Administrativo nº 2024-383, conforme apontado no Documento de Formalização da Demanda [H15894]. A referida ata, que atualmente atende ao mesmo objeto, encontra-se com seu saldo quantitativo praticamente exaurido e sua vigência próxima do fim. Dessa forma, este novo processo licitatório foi iniciado em caráter sucessório, com o objetivo precípua de evitar a descontinuidade na prestação dos serviços de *buffet*, que são essenciais para a rotina institucional do Tribunal de Justiça. A interdependência é manifesta, pois o êxito e a tempestividade deste procedimento são cruciais para que não haja um hiato entre o término da vigência do contrato

atual e o início do novo, o que poderia acarretar prejuízos à realização de eventos e atividades já programadas, forçando a Administração a recorrer a contratações emergenciais antieconômicas e de menor controle. Portanto, a presente contratação não é isolada, mas sim parte integrante do ciclo contínuo de planejamento e gestão de suprimentos do TJAC, garantindo a regularidade administrativa.

10. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

A contratação pretendida está plenamente alinhada ao Planejamento Estratégico do Poder Judiciário do Estado do Acre e às diretrizes de gestão administrativa. A aquisição destes serviços contribui diretamente para o alcance do Objetivo Estratégico de "Aprimorar a gestão administrativa e a infraestrutura do Poder Judiciário", ao implementar um modelo de contratação eficiente, econômico e que confere maior previsibilidade e controle aos gastos públicos. Ademais, a contratação está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2025 deste Tribunal, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), o que evidencia o seu alinhamento com o planejamento orçamentário e administrativo da instituição, em conformidade com o art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021.

- **ID PCA no PNCP:** 04034872000121-1-0152/2025
- **Data de publicação no PNCP:** 10/01/2025.
- **Id do item no PCA:** 152
- **Classe/Grupo:** Serviços de Fornecimento de Alimentação

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a efetivação desta contratação, almeja-se alcançar uma série de benefícios diretos e indiretos para o Tribunal de Justiça do Acre. O principal resultado esperado é a garantia de um fornecimento contínuo, padronizado e de alta qualidade de serviços de alimentação para todos os eventos institucionais, o que resultará no fortalecimento da imagem do Poder Judiciário perante a sociedade e outras instituições. Em termos de **eficiência**, a utilização do Sistema de Registro de Preços simplificará e agilizará drasticamente o processo de solicitação dos serviços, reduzindo a carga burocrática sobre as unidades demandantes e a área de licitações. No que tange à **economicidade**, a realização de um único

certame competitivo para um volume expressivo de serviços, ainda que demandados de forma parcelada, tende a gerar preços unitários mais vantajosos do que múltiplas contratações de pequeno vulto, otimizando a aplicação dos recursos públicos. Espera-se, ainda, um ganho em **eficácia**, pois a disponibilidade de um serviço de *buffet* adequado e confiável é um fator que contribui para o sucesso dos eventos, sejam eles de formação, de deliberação ou de representação, permitindo que os participantes foquem nos objetivos principais de cada atividade. Finalmente, o modelo de parcelamento por grupos regionais trará como resultado positivo o fomento à economia local em diversas comarcas do estado, promovendo o desenvolvimento social e a justa distribuição das oportunidades de contratação pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para assegurar a correta execução e fiscalização da futura Ata de Registro de Preços, a Administração deverá adotar as seguintes providências previamente à sua assinatura e à emissão das primeiras Ordens de Serviço. Primeiramente, será formalizada, por meio de portaria, a designação dos gestores e fiscais do contrato para cada um dos grupos/lotos que vierem a ser adjudicados. A designação levará em conta a localização geográfica das unidades, nomeando servidores lotados nas respectivas comarcas para atuarem como fiscais setoriais, facilitando a verificação *in loco* da prestação dos serviços. Em segundo lugar, os servidores designados deverão receber orientação específica sobre as suas atribuições, os critérios de qualidade definidos no Termo de Referência e os procedimentos para ateste das notas fiscais, garantindo uma fiscalização uniforme e eficaz. Por fim, deverão ser estabelecidos fluxos de comunicação claros entre as unidades demandantes (notadamente a ASPEC e a ESJUD), a gestão do contrato e os fiscais, para o correto encaminhamento das solicitações, o acompanhamento da execução e a resolução de eventuais intercorrências, além da verificação da adequação orçamentária para cada demanda.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E APROVAÇÃO

Com base nas informações levantadas e analisadas ao longo deste estudo preliminar, a Equipe de Planejamento da Contratação, instituída pela Portaria nº 4815/2025 [D26916], considera que a solução proposta é a mais adequada para atender à necessidade do Tribunal de Justiça do Estado do Acre. A contratação por meio de Sistema de Registro de Preços, com o objeto parcelado por itens e em grupos regionais, mostra-se técnica e economicamente viável, alinhada aos princípios da eficiência,

economicidade, competitividade e interesse público. Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação e aprova-se o presente Estudo Técnico Preliminar, recomendando-se o prosseguimento do feito para as fases subsequentes do processo licitatório.

14. ANEXOS

1. Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 154/2025 [H15894].
2. Despacho de Encaminhamento nº 3181/2025 [H17734].
3. Portaria de Designação da Equipe de Planejamento nº 4815/2025 [D26916].

15. RESPONSÁVEIS

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

NOME	RESPONSABILIDADE	CARGO	SETOR
	E		
WELISSON BASILIO DE SOUZA	Integrante Administrativo	Servidor	Secretaria de Logística e Gestão Administrativa
LARISSA DE ABREU MELO DOS SANTOS	Integrante Requisitante	Assessora	Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial
RAIMUNDO NONATO MENEZES DE ABREU	Integrante Técnico	Servidor	Secretaria de Logística e Gestão Administrativa



Documento assinado eletronicamente por **WELISSON BASILIO DE SOUZA**, Analista Judiciário em
20/10/2025 às 07:47:23.



Documento assinado eletronicamente por **LARISSA DE ABREU MELO SANTOS**, em 17/10/2025 às
18:30:23.



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
GPJG.1HRX.QPYI.YGYC