PROCESSO ADMINISTRATIVO 6191 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA

CNPJ Nº 40.459.179/0001-64

Data de Recebimento da Amostra 13/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 07

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
COLORÍFICO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do **produto LOTE 09**

, fornecido pela **ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA,** está:

(X) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

( ) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

_____

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Limá da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6193
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTO DAS AMOSTRAS



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6194 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **COLORÍFICO SEM SAL, MARCA PANELAÇO** é composto por farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. **NÃO CONTÉM GLUTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	**COLORÍFICO SEM SAL**
Marca	**PANELAÇO.**
Ingredientes	Farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. **NÃO CONTÉM GLUTEN.**
REGISTRO / ISENÇÃO	**ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.**
Código de Barra	**7 897172 500314**
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 100g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (c inco) fardos com até 30 (t r inta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores . De forma à garantir a integridade e a qualidade a f im de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6! DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 20 porções
Porção: 5g (1 colher de chá)

Quantidade/Porção	100g	5g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	358	19	1
Carboidratos (g)	75	3,8	1
Proteínas (g)	7,3	0,4	1
Gorduras Totais (g)	3,3	0,2	0
rduras Saturadas (g)	1,4	0,1	1
Fibra Alimentar (g)	0,5	0,03	0

*Percentual de valaores diários fornecidos pela porção.

*Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionaados, gorduras trans e sódio.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado em diversas preparações alimentícias. **ARROZ ESPECIAL – INGREDIENTES:** 4 xícaras de arroz cozido, 1kg de peito de frango cozido, 1 cebola picada, alho picado, cebolinha picada, 1 lata de milho verde, 300g de batata doce cozido em cubos, 1 colher de chá de colorífico, 500g de queijo muzzarella em cubos, 4 colheres de sopa de manteiga, sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO: Numa panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho, juntamente com o peito de frango desfiado, misture bem e deixe refogar. Polvilhe o colorífico e misture bem. Acrescente o milho verde, a batata e o queijo. Misture tudo e acrescente por último a cebolinha. Sirva imediatamente. Acompanha salada verde ou legumes refogados no vapor. **Rendimento:** 4 a 5 porções.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO E EMBALADO POR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 83.067.942/0001-14. Rua São João Batista, 1511. Cx. P. 16. Bairro Morro Chato. CEP: 88.930.000. Turvo–SC. Fone: (48) 3525-9394. panelaco@panelaco.com.br.
Industria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 02 de janeiro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:07:26-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CONFERE COM O ORIGINAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6195 ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14200.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	3859.2025.V0
CNPJ/CPF:	091.931.693-02
Contato:	MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	COLORÍFICO SEM SAL		
Endereço Coleta:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	28/08/2025		
Marca/Fabricante:	PANELAÇO	**Peso da amostra:**	100,00 g
Data Fabricação:	07/05/25	**Data Validade:**	07/05/26
Lote:	05-25		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	02/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: RQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 01990c1e-de4e-701f-aa40-166c9abbd749

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370472 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 15 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62
( ) - Francisco de A. M. Correia Júnior - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Ofic. CESAR
Confira os dados do ato em: esaj.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6196
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14229.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO SEM SAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025 **Peso da amostra:** 100,00 g
Marca/Fabricante: PANELAÇO **Data Validade:** 07/05/26
Data Fabricação: 07/05/25
Lote: 05-25
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,41	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

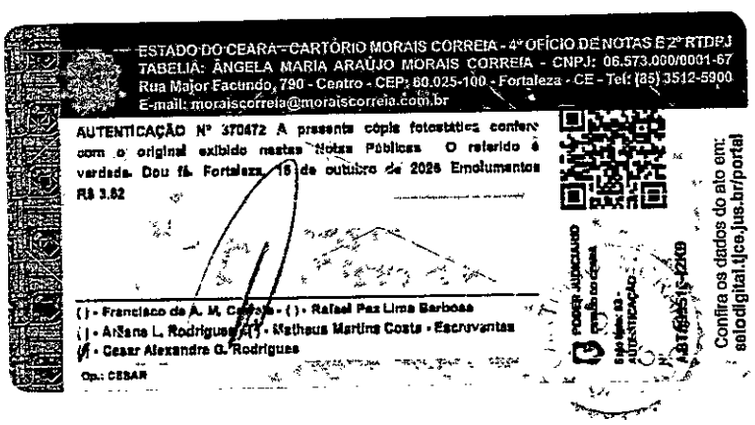
Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990688-c4d8-7b87-8901-928a4f952a06


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370472 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 16 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op.: CESAR
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6197 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA

CNPJ Nº 40.459.179/0001-64

Data de Recebimento da Amostra 13/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 08

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
SAL REFINADO IODADO 1 KG	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **LOTE 08**

, fornecido pela **ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA**

, está:

(X) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

( ) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

_____

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6198
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lúcia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6199
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTO DA AMOSTRA



PROCESSO ADMINISTRATIVO
6200
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: SAL MARINHO REFINADO IODADO, DA MARCA MASTER é composto de Cloreto de sódio, Iodato d e antiumectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	**SAL MARINHO REFINADO IODADO**
Marca	**MASTER**
Ingredientes	Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e antiumectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
REGISTRO / ISENÇÃO	**ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.**
Código de Barra	**7 898002 360115**
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (c inco) fardos com até 30 (t r inta) fardos de altura. Conservar em loc al seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores , de forma à garantir a integridade e a qualidade a f im de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 36 meses a partir da data de fabricação.

61 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 1000
Quant. por porção 1g (¼ colher de chá)

Quantidade/Porção	100g	1g	%VD (*)
Sódio (mg)	39000	390	20
Iodo (µg)	2500	25	17

*Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionais, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
REPRASAL - PRODUZIDO POR: L. PRAXEDES GOMES
Rod. BR 304, km 32 - CEP 59.616-000 Distrito Indústrial Mossoró–RN, CNPJ: 40.789.745/0001-04, PABX: (84) 3422-3531, reprasal@reprasal.com.br. CENTRAL DE VENDAS (84) 3422-3531

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 02 de janeiro de 2025

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:20:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6201 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 640.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 138.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/01/2025 **Peso da amostra:** 1,00 kg
Marca/Fabricante: MASTER **Data Validade:** 09/2027
Data Fabricação: 05/09/2024
Lote: 09/2024-C
Data Recebimento: 10/01/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,16	U pH	-	ISO 2917:1999	10/01/2025	13/01/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

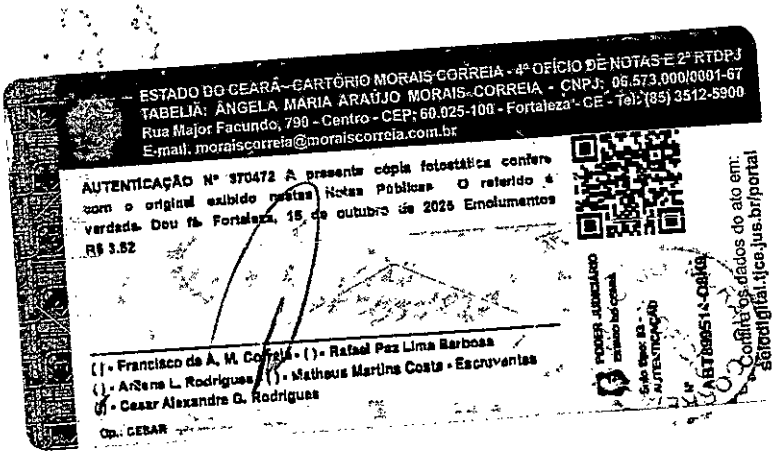
Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 00165000010160001871202025000O0


ESTADO DO CEARÁ–CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370472 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 15 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,52
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
Of. - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op.: CESAR
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICIDADE
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6202 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 639.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	138.2025.V0
CNPJ/CPF:	091.931.693-02
Contato:	MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	SAL MARINHO REFINADO IODADO		
Endereço Coleta:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	10/01/2025	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Marca/Fabricante:	MASTER	**Data Validade:**	09/2027
Data Fabricação:	05/09/2024		
Lote:	09/2024-C		
Data Recebimento:	10/01/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<3	NMP/g	-	CMMEF	10/01/2025	13/01/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 00165000010160001871102025000000

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ -
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370472 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas e o referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 16 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre D. Rodrigues

Selo de Autenticidade: ATS89515-RZKB

Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal