

Estudo Técnico Preliminar 52/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A contratação visa buscar os preços mais vantajosos praticados para atender às demandas de uso com a alimentação da tropa, composta pelos efetivos do Grupamento de apoio de Canoas (GAP-CO), Base Aérea de Canoas (BACO), V COMAR, bem como as Unidades apoiadas como: Hospital de Aeronáutica de Canoas (HACO), Prefeitura de Aeronáutica de Canoas (PACO), Serviço Regional de Investigação e Prevenção de Acidentes (SERIPA-5), Serviço de Recrutamento e Preparo de Pessoal da Aeronáutica de Canoas (SEREP-CO), Unidades Operacionais e aéreas sediadas na GUARNAE-CO, 1º/14º Gav, 5º ETA, 2º/7º GAv, 2º/1º GCC, DTCEA-CO 1ºGDAE e GSD-CO. Prestar apoio à missões provenientes das Operações que ficam sediadas na GUARNAECO, e ainda apoio a comissões fiscalizadoras, ao Núcleo de Serviço de Assistência Social (NUSESO), o Programa Força no Esporte.

A Seção de Subsistência do GAP-CO (SSUB) é responsável pela oferta de refeições e apoio de caráter alimentício tanto ao efetivo do GAP-CO, como aos militares das unidades operacionais apoiadas. Desta maneira, sendo a alimentação uma necessidade básica do ser humano, o trabalho da SSUB contribui para a manutenção do moral do efetivo, bem como para a potencialização da execução da atividade afim do Comando da Aeronáutica, representada operacionalmente pela BACO. A SSUB confecciona e distribui em média refeições para 1900 comensais diariamente considerando café da manhã, almoço e jantar. Além disso, anualmente, a SSUB possui em torno de 700 comensais externos provenientes de missões aéreas estabelecidas em Canoas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA DO GAP-CO	DANIELA COVOLO CANABARRO MELIS 1º Ten Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade:

A contratada deverá, no que couber, executar os serviços de forma a atender o que preconiza a Instrução Normativa nº 01/2010 /MPOG, que trata sobre sustentabilidade ambiental;

A Contratante informará aos Órgãos Públicos competentes sobre as falhas e faltas cometidas pela contratada, ante ao inadequado tratamento do impacto ambiental.

A contratada deverá observar, rigorosamente, os procedimentos adequados a observação das condições ambientais nos locais em que for desenvolver os trabalhos relacionados a execução do objeto contratual empregando matéria prima recomendada e indicada pelas normas de proteção ambiental (Decreto nº 5.975/2006 e Portaria nº 253/2006, do Ministério do Meio Ambiente).

A promoção do desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Da exigência de amostras

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar folder, que terá data, local e horário de sua realização divulgado por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas folders dos itens, cujo o Licitante verifique a necessidade, em virtude da peculiaridade do objeto processual (gêneros alimentícios / Panificados e Laticínios).

Entende-se que o mercado oferece diversas variáveis de marcas, pesos, composições e outras peculiaridades, as quais necessitam ser analisadas previamente, de modo a confirmar a adequação do produto a ser oferecido com a solicitação descrita neste instrumento processual.

solicitação de folder será encaminhada ao fornecedor classificado provisoriamente, pela seção de nutrição da SSUB do GAP-CO, com a devida avaliação, aprovando ou rejeitando o item.

A solicitação será feita via chat no sistema comprasnet.gov.br

É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

No caso de não haver entrega do folder ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de folders fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- a) Lista de ingredientes;
- b) Composição Nutricional;
- c) Informações Complementares.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

Se o folder apresentado pelo primeiro classificado não for aceito, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação do folder e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Garantia da contratação

Não se aplica por tratar-se de aquisição de materiais onde o valor unitário de cada item é pequeno e a contratação será sob demanda.

Habilitação técnica

Cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da empresa licitante, dentro do prazo de validade, emitido por Órgão Oficial competente, conforme RDC (ANVISA) nº 207, de 3 de janeiro de 2018;

A exigência prevista no item a cima é aplicável apenas às empresas licitantes que, Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) por força de disposição legal, devem possuir o Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário). As empresas licitantes legalmente dispensadas do referido documento deverão comprovar tal condição mediante apresentação de documento probatório específico e idôneo a tal comprovação ou mediante declaração formal equivalente, firmada pela própria empresa licitante, e prestada sob compromisso e sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 299 do Código Penal Brasileiro;

Documento comprobatório de Controle de Vetores e de Pragas Urbanas, dentro da validade;

A exigência prevista no item a cima (Controle de Vetores e de Pragas Urbanas) é aplicável apenas às empresas licitantes que, por força de disposição legal, devem possuir o documento comprobatório de Controle de Vetores e de Pragas Urbanas. As empresas licitantes legalmente dispensadas do referido documento deverão comprovar tal condição mediante apresentação de documento probatório específico e idôneo a tal comprovação ou mediante declaração formal equivalente, firmada pela própria empresa licitante, e prestada sob compromisso e sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 299 do Código Penal Brasileiro;

5. Levantamento de Mercado

Os preços de referência foram obtidos em consonância com o previsto na lei nº 14.133/21, combinado com a Instrução Normativa nº 65 de 2021, conforme pesquisa de preços e mapa comparativo constantes nos autos.

A pesquisa de preços foi feita conforme o que preconiza o disposto nos incisos I, II e III do Art. 5º da instrução normativa nº 65, de 7 de Julho de 2021.

A metodologia para obtenção do preço de referência consistiu no menor dos valores obtidos entre a média e a mediana dos valores obtidos na pesquisa, conforme § 6º do Art 6º da da instrução normativa nº 65, de 7 de Julho de 2021.

Ressalta-se que a pesquisa realizada representa o preço de mercado do objeto a ser contratado

6. Descrição da solução como um todo

A contratação visa atender às necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada de alimentos, cujo objetivo é atender à demanda de consumo nos preparativos de refeições para alimentação do efetivo apoiado pelo Grupamento de apoio de Canoas, esta contratação será da seguinte maneira : O Sistema de Registro de Preços será adotado neste Pregão Eletrônico por ficar comprovado que para esta aquisição em particular a melhor forma é adquirir os itens com previsão de entregas parceladas durante a vigência da Ata de Registro de Preços. No ano de 2023 tentou-se este fornecimento através da celebração de contrato com as empresas pois na época esta opção mostrou-se mais vantajosa por ter uma vigência mais dilatada conforme os Artigos 106 e 107 da lei 14.133, além de posteriormente o processo de renovação contratual demandar um período menor e menos processos administrativos em relação a uma nova licitação, porém após a realização do pregão já observou-se algumas dificuldades como a celebração de diversos contratos aumentando a demanda de serviço administrativo, um grande número de empresas das quais não teremos interesse na renovação dos contratos, pois durante a vigência das contratações tivemos dificuldades de contato e atraso nas entregas, ocasionando para o ano 2024 uma carga de trabalho muito maior do que nos anos em que foi celebrado ATA pois além de um novo processo licitatório teremos que realizar muitos processos de encerramento de contratos com essas empresas.

ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

O prazo de entrega dos materiais é de no máximo 5 (cinco) dias úteis, contados da data do pedido realizado pelo setor solicitante (e-mail, telefone e etc) à contratada, conforme necessidade da SSUB.

O horário de entrega dos materiais será das 08h00min às 12h00min, apenas em dias úteis .

Em relação à entrega de itens de padaria, as entregas deverão ser diariamente, em horários definidos pela contratante, inclusive em feriados e finais de semana com um aviso de no mínimo 24 horas de antecedência.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços: **V COMAR: Rancho do GAP-CO** - Avenida Guilherme Schell, 3950, Fátima, Canoas/RS – CEP 92.200-714, e **BACO: Rancho da BACO** – Rua Augusto Severo, 1700, Nossa Senhora das Graças, Canoas/RS – CEP 92.110-330.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante / fabricante ou outro prazo que estiver expresso no descritivo do item, prevalecendo o mais vantajoso par a Administração.

Para o fornecimento do objeto deste processo, será exigido:

LEITE (itens 13, 14, 15, 17 e 18): seja fornecido em caixa ou em saco, deverá conter ou ser produzido, embalado ou manipulado de acordo com o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) para alimentos. Na própria embalagem do produto deverá vir especificado a logomarca do sistema APPCC;

LEITE (ITENS 13, 14, 15, 17 e 18), **IOGURTE** (itens 7, 8, 9, e 16) **NATA** (itens 22 e 23), **CREME DE LEITE** (itens 1 e 2), **LEITE CONDENSADO**(10, 11 e 12) **MANTEIGA** (itens 19, 20, 49 e 50) e **QUEIJOS** (itens 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 46, 56, 57 e 58): cópia do Registro ou do Relacionamento da empresa produtora / distribuidora emitido pelo DIPOA ou outro órgão equivalente (CISPOA, SIM), conforme o caso;

Cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da empresa licitante, dentro do prazo de validade, emitido por Órgão Oficial competente, conforme RDC (ANVISA) nº 207, de 3 de janeiro de 2018;

A exigência prevista no parágrafo acima é aplicável apenas às empresas licitantes que, por força de disposição legal, devem possuir o Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário). As empresas licitantes legalmente dispensadas do referido Alvará deverão comprovar tal condição mediante apresentação de documento probatório específico e idôneo, a tal comprovação ou mediante declaração formal equivalente, firmada pela própria empresa licitante, e prestada sob compromisso e sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 299 do Código Penal Brasileiro.

Documento comprobatório de Controle de Vetores e de Pragas Urbanas, dentro da validade;

A exigência prevista no parágrafo acima é aplicável apenas às empresas licitantes que, por força de disposição legal, devem possuir o documento comprobatório de Controle de Vetores e de Pragas Urbanas. As empresas licitantes legalmente dispensadas do referido documento deverão comprovar tal condição mediante apresentação de documento probatório específico e idôneo a tal comprovação ou mediante declaração formal equivalente, firmada pela própria empresa licitante, e prestada sob compromisso e sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 299 do Código Penal Brasileiro; e

Produtos com validade mínima de 4/5 da data de validade total do produto, na data da entrega, de acordo com data de validade impressa na embalagem.

Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos ou caixas violadas ou com outros danos que prejudiquem o acondicionamento e a qualidade do produto.

As rotulagens dos itens ofertados devem apresentar nome da marca, identificação da origem, tipo de conteúdo, lote, preparo e instruções de uso, lista dos ingredientes, declaração dos nutrientes e prazo de validade;

As embalagens deverão estar íntegras e não apresentar amassados, rasgados, trincas, ferrugem, furos, vazamentos, abertos ou outros problemas;

Os alimentos não devem estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto

As empresas detentoras dos preços registrados na ATA de Registro de Preços deverão respeitar as condições de transporte de gêneros estabelecidas na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – ANVISA e suas alterações posteriores, em especial o que está definido quanto às temperaturas de transporte, limpeza e organização dos veículos.

Quando os itens referirem-se a materiais refrigerados e/ou congelados, os veículos de transporte deverão, além do disposto acima, conter TERMÔMETRO DIGITAL, tipo mostrador, para análise das suas temperaturas. Esses veículos deverão permanecer ligados durante a descarga de todo o material, visando manter a temperatura indicada e o GAP-CO poderá exigir a qualquer momento, durante a vigência deste instrumento contratual, que os fornecedores desses itens apresentem um LAUDO MICROBIOLÓGICO realizado em laboratório especializado que ateste a qualidade da matéria-prima dos itens.

No momento da entrega dos materiais, a empresa deverá ter, no mínimo, 01 (um) carregador, para descarregar volumes de pequeno vulto, inferiores a 1000 kg e 02 (dois) carregadores no caso de transportar volumes maiores para o GAP-CO e para a BACO. No caso de materiais congelados ou resfriados, os materiais descarregados deverão ser transportados pelos carregadores da contratada para o interior das câmaras de congelamento, acompanhado de militar do setor, após verificação da quantidade; igual procedimento deverá ser adotado para o deslocamento do material da plataforma até a área de estocagem dos demais gêneros alimentícios.

A entrega dos objetos provenientes desta contratação deverá ser realizada por funcionários devidamente identificados e uniformizados adequadamente para um ambiente militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A equipe de planejamento da SSUB, realizou o estudo para obtenção das quantidades que serão utilizadas no período 2024/2025, sendo que para esse estudo baseou-se na projeção de consumo semanal dos itens.

Ressalta-se que o método matemático totalmente objetivo e baseado em consumos anteriores, que abranja a totalidade dos itens é ineficiente para quantificar de maneira precisa a necessidade da Administração. Observa-se que os consumos históricos variam consideravelmente entre anos devido as aleatoriedades e necessidades de cada momento.

A estimativa de uso semanal dos itens encontra-se em tabela anexada a este ETP.

Informo que a variabilidade de itens descritos justifica-se pela necessidade de alimentos variados para comporem uma alimentação variada, de forma a suprir os comensais com os nutrientes necessários, além de evitar monotonia alimentar. Sabe-se da importância para saúde dos indivíduos do consumo de alimentos em quantidade, qualidade e variabilidade para atingir a recomendação nutricional.

Além disso, ressalta-se a necessidade de estimar os itens utilizados em caráter de substituição, principalmente devido a fatores relacionados a interrupção de fornecimento, excessiva alta de preços, dentre outros, de modo a evitar que a interrupção de fornecimento ocasione prejuízos à alimentação do efetivo apoiado, comprometendo o pleno desempenho da atividade do Grupamento de Apoio de Canoas e consequentemente a missão de defesa aeroespacial.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.893.767,80

Valor (R\$): R\$ 2.893.767,80

A pesquisa foi realizada no endereço eletrônico do Sistema de Pesquisa de Preços e sítios eletrônicos especializados, conforme preconiza o disposto na Instrução Normativa nº 65, de 07 de Julho de 2021.

A metodologia para obtenção do preço de referência consistiu na média e mediana dos valores obtidos na pesquisa.

O valor estimado da contratação é de Dois milhões oitocentos e noventa e três mil setecentos e sessenta e sete reais e oitenta centavos, que foi obtido através do somatório de todos os itens constante na tabela contida no Termo de referência

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens do referido processo serão licitados de forma parcelada e individualizada, dada sua característica divisível, não havendo prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes que possam ser associados ao Processo de Aquisição de Gêneros de Alimentação Industrializados (Panificados e Laticínios)

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está prevista e de acordo com o Calendário de Obtenções que é elaborado anualmente a fim de consolidar e melhorar execução dos processos cujas demandas são consideradas usuais pelas unidades apoiadas e pelo GAP-CO.

Os recursos da despesa com a aquisição do objeto deste Estudo, de acordo com Artigo 16, da Lei Complementar no 101, de 4 de maio de 2000, tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias, bem como com o Programa de Trabalho Anual do Grupamento de Apoio de Canoas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O resultado pretendido para a essa aquisição é proporcionar a continuidade do fornecimento de uma refeição balanceada nutricionalmente ao efetivo, fazendo com que as atividades administrativas, bem como a manutenção das atividades operacionais de defesa e controle do espaço aéreo brasileiro sejam muito bem executadas.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica, pois, para esta aquisição, não é necessária nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à assinatura do objeto contratual, já que se trata de aquisição recorrente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Ao consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis não foi possível obter parâmetros objetivos do que poderia ser implementado na compra dos itens em questão, ou quais requisitos deveriam ser exigidos do Licitante visando a aquisição de material sustentável. Quanto as políticas ambientais desenvolvidas na GUARNAE-CO são balizadas através do Plano de Gestão de Logística Sustentável da GUARNAE-CO.

A contratada deverá, no que couber, executar os serviços de forma a atender o que preconiza a Instrução Normativa nº 01/2010 /MPOG, que trata sobre sustentabilidade ambiental.

A contratada deverá observar, rigorosamente, os procedimentos adequados a observação das condições ambientais nos locais em que for desenvolver os trabalhos relacionados a execução do objeto contratual empregando matéria-prima recomendada e indicada pelas normas de proteção ambiental (Decreto nº 5.975/2006 e Portaria nº 253/2006, do Ministério do Meio ambiente).

A Administração informará aos Órgãos Públicos competentes sobre as falhas e faltas cometidas pela contratada, ante ao inadequado tratamento do impacto ambiental. A promoção do desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Tal contratação é viável, tendo em vista que há recursos para subsidiá-la, existe demanda do material a ser fornecido, há empresas capacitadas para fornecerem o objeto da licitação e que a contratação trará benefícios diretos e indiretos para a Administração

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543](#),

[de 13 de novembro de 2020.](#)

DANIELA COVOLO CANABARRO MELIS

Chefe da Seção de Substância do GAP-CO.

FLAIANE DA SILVEIRA CAMPOS

Encarregada da Subseção de Planejamento da SSUB.

LUCAS ANDERSON AZAMBUJA PEREIRA

Auxiliar na Subseção de Planejamento da SSUB.

MARCOS GABRIEL PINTO MACHADO

Auxiliar na Subseção de Planejamento da SSUB.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - justificativa e quantidades viveres.pdf (153.59 KB)

Anexo I - justificativa e quantidades viveres.pdf

ITEM	CATMAT	REQUISIÇÃO	DESCRIÇÃO	UN	ESTIMATIVA DE USO SEMANAL	QDT TOTAL	UTILIZAÇÃO
1	446534	QWR114001AP	Creme de leite uht, 100% creme de leite, embalagem tetra pack de 1 kg a 1,1kg.	un	29	1.500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
2	446535	QWR114002AP	Creme de leite UHT, 100% creme de leite. Embalagem tetrapack com 200g.	un	154	8.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
3	466074	QWR114003AP	Creme para confeitaria tipo chantilly, embalagem 1 litro	un	6	300	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
4	476817	QWR114004AP	Cuca, diversos sabores (uva, coco, goiaba, chocolate)	KG	29	1.500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
5	462601	QWR114005AP	Doce de leite embalagem com 400 gr, sem adição de amido.	un	58	3.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
6	462699	QWR114006AP	Geleia diet em sachê, diversos sabores (morango, uva, abacaxi, maçã), embalagem individual com 15 g, reembalada em caixa com diversas unidades. COTADO POR CAIXA.	un	2	100	ITEM PROJETADO PARA UTILIZAÇÃO NO HACO
7	447138	QWR114007AP	Iogurte diet, desnatado, sem lactose, zero glúten e colesterol, fonte de cálcio, validade de 40dias, temperatura de recebimento ide 1° a 8°c ou conforme fabricante. Embalagem com 170 g.	un	2	100	ITEM PROJETADO PARA UTILIZAÇÃO NO HACO
8	446706	QWR114008AP	Iogurte integral, com polpa de frutas, temperatura de recebimento igual ou inferior a 7°c ou conforme fabricante emb com 170 g.	un	96	5.000	ITEM UTILIZADO NO CAFÉ DA MANHÃ E PREPARO DE SOBREMESAS, PROJETADA PARA 800 CAFÉS DA MANHÃ, 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
9	446704	QWR114009AP	Iogurte integral, com polpa de frutas, temperatura de recebimento igual ou inferior a 7°c ou conforme fabricante. Bandeja com 6un de 540 g.	un	106	5.500	ITEM UTILIZADO NO CAFÉ DA MANHÃ E PREPARO DE SOBREMESAS, PROJETADA PARA 800 CAFÉS DA MANHÃ, 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
10	464014	QWR114010AP	Leite condensado, consistente. Ingredientes: leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, homogêneo, isento granulações, coloração branca, lata ou tetrapack de 395 g.	un	154	8.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
11	464014	QWR114011AP	Leite condensado, ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, homogêneo, isento granulações, coloração branca, 1 kg.	un	96	5.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
12	464014	QWR114012AP	Leite condensado, ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, homogêneo, isento granulações, coloração branca, 1 kg.(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 11)	UN	cota	500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
13	446019	QWR114013AP	Leite em pó integral instantâneo. Lata ou embalagem sachê de 1 kg. (800 g)	un	38	2.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.

14	445995	QWR114014AP	Leite integral UHT, líquido, embalagem 1 litro.	un	769	40.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
15	445995	QWR114015AP	Leite integral UHT, líquido, embalagem 1 litro.	un	77	4.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
16	446704	QWR114016AP	Iogurte integral, tipo natural sem sabor, temperatura de recebimento igual ou inferior a 7°C ou conforme fabricante, emb 100 a 120 g.	UN	58	3.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
17	445996	QWR114017AP	Leite semi-desnatado UHT, líquido, embalagem 1 litro.	un	415	21.600	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
18	445996	QWR114018AP	Leite semi-desnatado UHT, líquido, embalagem 1 litro.(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 17)	un	cota	2.160	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
19	446394	QWR114019AP	Manteiga pura de primeira qualidade, sem sal, embalagem 200g.	un	58	3.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
20	463700	QWR114020AP	Margarina, tipo vegetal, sem sal, embalagem com 500g.	un	38	2.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
21	459005	QWR114021AP	Massa capeletti, sabor frango, pronto para consumo, congelada, embalagem com 500g. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C.	un	19	1.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
22	446536	QWR114022AP	Nata em balde, contendo aproximadamente 45 a 50% de gordura, embalagem balde recebimento em 1 kg.	un	23	1.200	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
23	446536	QWR114023AP	Nata em pote de 300-400g, contendo aproximadamente 45 a 50% de gordura, recebida em temperatura resfriada de 7°C ou conforme orientação do fabricante.	un	23	1.200	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
24	460403	QWR114024AP	Pão 100% integral, primeiro ingrediente: farinha de trigo integral, apresentação fatiado, embalagem, peso 500g. Com rótulo nutricional, validade e procedência. Mínimo de 3,9g de fibra alimentar cada 50g. Validade mínima de 14 dias na data de entrega.	un	8	400	ITEM UTILIZADO EM CEIAS, LANCHE DE BORDO, LANCHE TERRESTRE, FORMATURAS E MISSÕES.
25	460491	QWR114025AP	Pão de queijo, congelado, tipo coquetel, pacote, embalagem 1kg. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C.	un	19	1.000	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
26	460401	QWR114026AP	Pão tipo forma fatiado, com validade mínima de 7 dias. embalagem com 500 gr. com rótulo nutricional, validade e procedência.	KG	154	8.000	ITEM UTILIZADO EM CEIAS, LANCHE DE BORDO, LANCHE TERRESTRE, FORMATURAS E MISSÕES.
27	460380	QWR114027AP	Pão, tipo francês, 50 g a unidade. rótulo nutricional,	KG	288	15.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.

28	460380	QWR114028AP	Pão, tipo francês, 50 g a unidade. rótulo nutricional, (COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 27).	KG	cota	1.500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
29	446660	QWR114029AP	Queijo - queijo tipo minas frescal, peça inteira, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante.	KG	10	500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
30	446636	QWR114030AP	Queijo - queijo tipo muçarela, fatiado interfolhado, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante.	KG	154	8.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
31	446636	QWR114031AP	Queijo - queijo tipo muçarela, fatiado interfolhado, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante. .(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 30)	KG	cota	800	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
32	446633	QWR114032AP	Queijo - queijo tipo muçarela, peça inteira, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante.	KG	77	4.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
33	446633	QWR114033AP	Queijo - queijo tipo muçarela, peça inteira, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante.(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 32)	KG	cota	400	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
34	446654	QWR114034AP	Queijo - queijo tipo ricota, fresca, peça inteira, resfriado. Resfriado, temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante.	kg	13	700	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
35	446666	QWR114035AP	Queijo origem: de vaca , variedade: gouda , apresentação: peça	KG	4	200	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
36	446648	QWR114036AP	Queijo parmesão ralado, embalagem de 1kg. resfriado. Temperatura no recebimento de 7º ou inferior, ou conforme fabricante. Validade mínima na data de entrega de 3 meses	KG	5	240	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
37	446680	QWR114037AP	Queijo provolone,ingredientes. leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e coagulante (enzima microbológica), peça inteira, resfriado. selado a vacuo, com validade mínima de 03 meses, a partir da entrega, embalagem de até 500g	KG	15	800	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
38	331367	QWR114038AP	Requeijão cremoso tradicional, sem adição de amido. embalagem com 1,8kg. Resfriado, temperatura de recebimento igual ou Inferior a 10c, ou conforme fabricante	un	6	300	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.

39	462769	QWR114039AP	Sorvete sabor napolitano, embalagem de 2 litros. temperatura no recebimento igual ou inferior a -12° c. embalagem: deve estar intacta, bem vedada, com rótulo, identificação, informação nutricional, lote e validade	UN	38	2.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
40	298739	QWR114040AP	Requeijão cremoso tradicional, sem adição de amido, embalagem balde de 3,6kg, peso líquido.	un	6	300	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
41	457254 *	QWR114041AP	Pão de mel integral com Chocolate Meio Amargo, embalagem metalizada atóxica com 30-35g.	un	231	12000	ITEM UTILIZADO EM CEIAS, LANCHE DE BORDO, LANCHE TERRESTRE, FORMATURAS E MISSÕES.
42	458015	QWR114042AP	Bolo – bolo recheado tipo torta sabor brigadeiro embalagem plástica com rótulo de procedência e data fabricação e validade. Resfriado, temperatura no recebimento igual ou inferior a 7°c. Quando solicitado, a torta deverá vir com aplicação de papel de arroz com o motivo definido na encomenda.	KG	38	2.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
43	458015	QWR114043AP	Bolo – bolo recheado tipo torta sabor brigadeiro embalagem plástica com rótulo de procedência e data fabricação e validade. Resfriado, temperatura no recebimento igual ou inferior a 7°c. Quando solicitado, a torta deverá vir com aplicação de papel de arroz com o motivo definido na encomenda.(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 42)	KG	cota	200	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COMO SOBREMESA VARIADA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
44	482723*	QWR114044AP	Chá para infusão em sachê sabor, camomila. Embalagem com 10 sachês com peso de 10g cada sache	un	11	560	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
45	278818	QWR114045AP	Chá para infusão em sachê sabor, pêssego. Embalagem com 10 sachês com peso de 10g a 15g cada sache	un	11	560	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
46	446653	QWR114046AP	Cream Cheese, contendo,Leite integral, creme de leite, soro de leite em pó, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, espessante e conservador sorbato de potássio, com embalagem de 300g.	un	7	360	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
47	308247	QWR114047AP	Docinhos confeitado: brigadeiro, branquinho, quindim, peso individual entre 12g a 18g embalados em forminhas para docinhos, entregues em caixa de papel apropriada para cento de doces, sabores a ser definido no pedido. Cotado por kg.	KG	10	500	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
48	375844*	QWR114048AP	Gérmen de trigo tostado 500G.	un	1	50	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
49	447019*	QWR114049AP	Manteiga, apresentação blister de 10g, tipo sem sal. Caixa com 192 unidades.	un	10	500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.

50	447019*	QWR114050AP	Manteiga, apresentação blister de 10g, tipo sem sal. Caixa com 192 unidades..(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 49)	un	cota	50	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
51	459008*	QWR114051AP	Massa canelone, sabor presunto e queijo, pronto para consumo, congelada, embalagem com 500g. Temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C.	un	19	1.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES
52	610503*	QWR114052AP	Mini croissant de 25g cada. congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C embalados em pacotes de até 2 kg. sabores diversos a ser definido no pedido .	KG	29	1.500	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
53	460407*	QWR114053AP	Pão tipo de forma integral, com validade mínima de 7 dias, embalagem com 450g com rótulo nutricional, validade e procedência.	KG	125	6.500	ITEM PROJETADO PARA UTILIZAÇÃO NO HACO
54	460407*	QWR114054AP	Pão tipo de forma integral, com validade mínima de 7 dias, embalagem com 450g com rótulo nutricional, validade e procedência .(COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 53)	KG	cota	650	ITEM PROJETADO PARA UTILIZAÇÃO NO HACO
55	617307	QWR114055AP	Pão, tipo cachorro quente massa doce, com 50g, embalagem com 10un com rótulo nutricional, validade e procedência.	un	115	6.000	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
56	446652	QWR114056AP	Queijo processado light, com embalagem de 17 gr cada, caixa com 72 unidades. Resfriado, temperatura de recebimento de 1° a 8°C, ou conforme fabricante. Validade mínima de 4 meses na data de entrega.	un	8	400	ITEM PROJETADO PARA UTILIZAÇÃO NO HACO
57	347151*	QWR114057AP	Sachê de requeijão cremoso tradicional com embalagem de 18 gr cada, caixa com 144 unidades. Cotado por caixa. Resfriado, temperatura de recebimento igual ou Inferior a 7°C, ou conforme fabricante.	un	25	1.300	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
58	347151*	QWR114058AP	Sachê de requeijão cremoso tradicional com embalagem de 18 gr cada, caixa com 144 unidades. Cotado por caixa. Resfriado, temperatura de recebimento igual ou Inferior a 7°C, ou conforme fabricante. (COTA RESERVADA A ME/EPP, CONFORME DECRETO 8.538/18 REFERENTE AO ITEM 56)	un	cota	130	ITEM UTILIZADO PARA ATENDER AS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR, COM VARIADOS CARDÁPIOS E UTILIZAÇÕES DURANTE A SEMANA. PROJETADO PARA 1500 ALMOÇOS E 800 JANTARES E CAFÉ DA MANHÃ.
59	610503	QWR114059AP	Salgado congelado, tipo croissant recheado, diversos sabores. Peso unitário de 120 a 140 gramas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermento biológico fresco, margarina vegetal, margarina folhada.	KG	29	1.500	ITEM UTILIZADO EM CEIAS, LANCHE DE BORDO, LANCHE TERRESTRE, FORMATURAS E MISSÕES.
60	610522	QWR114060AP	Salgados tipo coxinha de frango, bolinha de queijo, congelado. Embalagem de 1 a 2 kg	un	10	500	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.

61	374644	QWR114061AP	Salgado congelado, tipo empada recheada, diversos sabores. Embalagem de 1 a 2 kg	un	10	500	ITEM UTILIZADO EM EVENTOS E COFFEE BREAK.
----	--------	-------------	--	----	----	-----	---



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 52/2024
Data/Hora de Criação:	28/05/2024 14:01:21
Páginas do Documento:	15
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	16
Hash MD5:	9f6d3ee7d6669dfb282da6c752e7b7b4
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento LUCAS ÂNDERSON AZAMBUJA PEREIRA no dia 28/05/2024 às 11:04:48 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Soldado 2a. Classe MARCOS GABRIEL PINTO MACHADO no dia 28/05/2024 às 11:05:48 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten DANIELA COVOLO CANABARRO MELIS no dia 28/05/2024 às 13:50:58 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Int MARCOS PANDINO FERREIRA no dia 28/05/2024 às 15:22:36 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO