



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
5º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
(5º Esqd Rec Mec/1946)

(Processo Administrativo nº 64520.003669/2021-08)

ESTUDOS PRELIMINARES

Em atenção ao Art 1º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 40, de 22 de maio de 2020, bem como atendendo a solicitação do **DIEx Requisitório 779, de 13 de outubro de 2021**, o qual versa sobre a **Aquisição De Gêneros Alimentícios para o Setor de Aprovisionamento**, visando atender as necessidades do Esquadrão para o ano de 2022.

Esta equipe de planejamento elabora os estudos preliminares conforme os tópicos que se-guem:

I - Necessidade da contratação:

O **processo nº 01-2022 – SALC – 5º ESQD C MEC** - tem por objeto a **aquisição de gêneros de alimentação** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesse Estudo Preliminar. A necessidade da aquisição de gêneros alimentícios é para compor as refeições fornecidas à tropa do Esquadrão, apoios sazonais com o recebimento de mão de obra de outras OM's e eventos onde a OM é anfitriã impactando diretamente no consumo anual de gêneros alimentícios. O setor de Aprovisionamento tem a missão de confeccionar três refeições básicas diárias (café da manhã, almoço e jantar) para o efetivo e a ceia para os militares escalados para os postos de serviços conforme escalas internas do Esquadrão. As refeições fornecidas atendem aos gastos energéticos do efetivo militar durante suas atividades, tratando-se de um cardápio baseado em uma alimentação equilibrada entre os nutrientes. Os cardápios da tropa são elaborados com referência ao Manual de Alimentação das Forças Armadas Portaria Normativa nº 219/MD42-M-03 de 12 de fevereiro de 2010. **O planejamento das necessidades baseia-se no Livro do Plano de Descentralização de Recursos Logísticos (PDR Log-2022), onde as previsões anuais para os créditos norteiam a possível aquisição.** Os itens deste processo fazem parte do **Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (Boletim do Exército nº 20, de 21 de maio de 2021), anexo "D", que versam sobre os itens para aquisição de quantitativo de rancho (QR), gêneros alimentícios.** Os itens que são objeto desse processo não fazem parte de itens de festividades ou cerimônias. Diante do exposto justifica-se necessidade da aquisição de gêneros de alimentação (hortifrutigranjeiros e panificados), pois tem relação com a continuidade das atividades pertinentes ao Esquadrão. **A aquisição de gêneros alimentícios enquadra-se como material de consumo, conforme Lei nº**

10.520, de 17 de julho de 2002, Art.1º, parágrafo único.

II - Requisitos da Contratação

- Os produtos perecíveis deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 16, de 28 de junho de 1978-ANVISA ou órgão competente.
- A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, conforme Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Para os itens panificados, o horário de entrega deve ser diariamente às 05:00h.
- Para os itens de hortifrutigranjeiros, deverão ser realizadas 03 (três) entregas semanais nos horários entre 08:00h às 16:30h, de segunda a sexta-feira;
- Em atendimento as normas do PASA (Programa de Auditoria e Segurança Alimentar), os fornecedores deverão observar a qualidade mínima e a validade para entrega dos objetos abaixo:

AS HORTALIÇAS, LEGUMES, RAÍZES E FRUTAS

- Deverão ser observadas a qualidade dos produtos na data da entrega: Devem apresentar-se frescos, limpos, com ou sem cascas, de acordo com o previsto no item 1.1 deste Termo de Referência, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, isentos, moluscos e larvas.
- Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”).
- Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

OS PANIFICADOS

- Deverão ter validade mínima de 7 (sete) dias na data da entrega, para os pães do tipo bisnaguinha, de forma e de cachorro quente, do prazo total recomendado pelo fabricante;
- Somente caberá exceção ao subitem anterior para os itens comprovados pelo fornecedor que somente é possível o prazo de validade mínima de 3 (três) dias, conforme vendido em comércio geral ou previsto pela ANVISA em legislação vigente.
- Deverão ser embalados separadamente. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”).
- Devem ser produzidos dentro das normas da ANVISA, com registro na Vigilância Sanitária Municipal e/ou Estadual, embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente, com Licença Sanitária atualizada.

CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- As aquisições da Administração Pública devem contemplar os critérios da sustentabilidade ambiental, tendo por fundamento a Constituição Federal, a Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993, compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro, e outras legislações pertinentes.
- No mesmo sentido, a Orientação Normativa Interna CJUSP nº 13: “As contratações da

Administração Pública com características sustentáveis têm fundamento nos arts. 225, caput, e 170, inc. VI da Constituição Federal, bem como nos compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro, na Lei nº 8.666/93 e legislação pertinente. Essa opção atende ao Princípio da seleção da proposta mais vantajosa, desde que observadas a razoabilidade e a proporcionalidade.

▪ Nessa medida, a Lei nº 12.187, de 29 de novembro de 2009 – Política Nacional sobre Mudança do Clima adotou o uso do poder de compra do Estado como um importante instrumento para implementar a política de mudanças climáticas (art. 6º, inciso XII).

▪ Ademais, nos termos do art. 7º, inc. XI da Lei nº 12.305, de 2/8/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. A referida lei foi regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23/12/2010, merecendo especial destaque os seus artigos 5º, 6º e 7º. Nessa toada, o art. 1º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, estabeleceu que:

- a) As especificações para a aquisição de bens, contratação de serviços e obras por parte dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional deverão conter critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas;
 - b) Que seja feita a separação dos resíduos recicláveis, descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, Autárquica e Fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3/11/1995 e do Decreto nº 5.940, de 25/10/2006;
 - c) Que sejam respeitadas as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - d) Por fim, evidencia que a contratação em questão deve atender em sua totalidade os requisitos aqui apresentados, fazendo cobrar da contratada as legalidades presentes quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental.
- O licitante deve ter pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
- Para o correto cumprimento da contratação, o fornecedor deverá ter pleno conhecimento das condições necessárias para a participação no processo licitatório e atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência.

III - Estimativas das quantidades:



As estimativas de quantidade foram calculadas de acordo com o consumo médio dos militares para o período de 12 meses, tendo como base que o aquartelamento fornece refeições diárias a seus militares, em conjunto com as demais missões executadas durante o ano de instrução. Paralelamente, foram utilizadas a memória de cálculo dos itens consumidos no ano de 2020 e 2021, conforme o Relatório de Material de Consumo Conta 07 – que fornecem as quantidades demandadas no ano anterior 2021, parte integrante desse processo nas páginas

ITEM	CAT MAT	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	5º ESQD C MEC	
				QTD MIN	QTD MÁX
1	481109	COUVE MANTEIGA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, MAÇO DE 250GR A 350GR.	Maço 250GR a 350GR	1	200
2	463826	RÚCULA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, MAÇO 120 GR	Maço 120g	1	100
3	463878	CHEIRO VERDE IN NATURA: COMPOSIÇÃO SALSA E CEBOLINHA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, MAÇO 100 GR	Maço 100g	1	100
4	463847	BRÓCOLIS IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA	UND	1	100
5	463845	ALFACE AMERICANA (CORAÇÃO DA ALFACE), 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	UND	1	400
6	463833	ALFACE LISA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	UND	1	400
7	463836	ALFACE ESPÉCIE ROXA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	UND	1	250
8	463831	COUVE-FLOR IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	UND	1	100
9	228754	TOMATE CEREJA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, BANDEJA 300 GR	Bandeja 300g	1	100
10	463938	ALHO BRANCO IN NATURA, EM CABEÇA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	KG	1	100
11	463795	AIPIM (MANDIOCA) IN NATURA, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE, 1ª	KG	1	100

QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA					
12	463781	CEBOLA BRANCA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	KG	1	250
13	463780	CEBOLA ROXA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	KG	1	150
14	463770	CENOURA IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA	KG	1	80
15	463753	BATATA DOCE ROXA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	100
16	463754	BATATA MONALIZA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	250
17	463767	BETERRABA, ESPÉCIE COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	80
18	463778	CHUCHU IN NATURA, VERDE, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	80
19	463796	PEPINO IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	80
20	463802	PIMENTÃO AMARELO , EXTRA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	40
21	463809	PIMENTÃO VERDE , EXTRA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	80
22	463808	PIMENTÃO VERMELHO , EXTRA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	40
23	463829	REPOLHO ROXO IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS E SUGIDADES, CONSISTENTE	UND	1	100

24	463839	REPOLHO VERDE IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	UND	1	100
25	227879	TOMATE LONGA VIDA IN NATURA, MADURO, EXTRA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	200
26	464328	MORANGO IN NATURA, COMUM, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, BANDEJA 300 GR	Bandeja 300g	1	50
27	464375	ABACAXI HAVAI IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	UND	1	50
28	464374	ABACAXI PÉROLA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	UND	1	50
29	464441	UVA RUBI IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	30
30	464365	UVA THOMPSON IN NATURA, SEM CAROÇO, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	30
31	464438	UVA ITÁLIA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	30
32	464380	BANANA CATURRA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	250
33	464381	BANANA PRATA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	150
34	464393	LARANJA PERA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	100
35	464398	LIMÃO TAITI IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	50

36	464401	MAÇÃ FUJI IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	50
37	464405	MAMÃO FORMOSA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	50
38	464407	MANGA PALMER IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	50
39	464406	MANGA TOMMY IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	50
40	464418	MELANCIA PAULISTA RAJADA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	UND	1	50
41	464422	MELÃO AMARELO IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	80
42	464436	PONKAN IN NATURA, 1ª QUALIDADE, ALIMENTAÇÃO HUMANA, SEM FUNGOS, SEM RACHADURA E SUGIDADES, CONSISTENTE	KG	1	70
43	467577	OVO, BRANCO, EXTRA, ORIGEM GALINHA, CAIXA DE 30 DÚZIAS OBS: PRODUTO COM CERTIFICAÇÃO S.I.F. DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO BRASIL	CX C/ 30 DÚZIAS	1	40
44	460381	PÃO TIPO FRANCÊS, PESO 50 GR, ASSADO, PRONTO PARA CONSUMO IMEDIATO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA. CARACTERÍSTICAS: CROSTA CROCANTE LEVEMENTE DOURADA NA PARTE EXTERNA E MIOLO MACIO E BRANCO NA PARTE INTERNA	KG	1	10000
45	465321	PÃO, TIPO: BISNAGUINHA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA POTÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE FARELO, PRAZO MÍNIMO VALIDADE: 10 DIAS	PCT 300g	1	500
46	480303	PÃO DE FORMA, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS	PCT 500g	1	500

		ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM GORDURA, APRESENTAÇÃO FATIADO PACOTE 500 GR SIMILAR OU SUPERIOR A MARCA PULLMAN			
47	460386	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, PESO 80 GR, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA. CARACTERÍSTICAS: MACIO E DOURADO NA PARTE EX TERNA E MACIO E BRANCO NA PARTE INTERNA COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO. PARA FINS DE ENTREGA DEVERÃO SER ACONDICIONADA DO EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS COM ETIQUETA IDENTIFICANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES.	KG	1	3000

IV - Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar:

Buscando maior vantajosidade e competitividade para a Administração Pública o critério para pesquisa de preços será na forma unitária e nas unidades de medidas usuais de mercado. Desta maneira estabeleceu-se a maneira mais convencional e usual para aquisição prezando sempre pela possibilidade de concorrência e maior número de fornecedores participantes.

V - Estimativas de preços ou preços referenciais:

Como metodologia para obtenção do preço de referência, foi aplicado o cálculo da média e mediana para obter o menor valor entre ambas, sendo o valor mínimo aceitável, conforme o que estabelece a Instrução Normativa N° 65, de 07 de julho de 2021. Os valores obtidos através da média e mediana serão objetos de análise crítica no Mapa Comparativo de Preços onde serão excluídas das pesquisas os valores inexequíveis (acima ou abaixo de 30% do valor médio).

VI - Descrição da solução como um todo:

- O objeto da licitação tem a natureza de bens comuns, e se enquadra em materiais de consumo;
- A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste estudo preliminar e no termo de referência quanto às especificações do objeto.
- O presente instrumento observa todos os preceitos legais referentes ao fornecimento de alimentação seguindo as normas sanitárias e critérios de sustentabilidade.
- Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, conforme Termo de Referência;
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- O prazo de vigência da IRP é de 12 meses;

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução quando necessária para individualização do objeto:

- A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste estudo preliminar e no termo de referência quanto às especificações do objeto.
- As aquisições serão realizadas de acordo com os recursos orçamentários disponíveis;
- Desta forma, a administração consegue obter menores preços para cada um dos itens, acarretando uma economia de recursos para a União.

VIII - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis:



- Confeccionar refeições de qualidade aos militares do aquartelamento,
- Dar suporte as atividades diárias exercidas pelos militares, apresentando uma refeição que supra suas necessidades energéticas;
- Atender as demandas de apoio recebidas durante o ano;
- Serão permitidos a participação de OM's como participantes deste processo;
- Serão permitidas adesões a ata de registro de preço, conforme previsto em Decreto nº 9.488/2018, Art.22;
- fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que pretendem a “carona”, demonstrando o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços;
- não podendo exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata do órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem;
- Fornecer refeições nas situações de treinamento e adestramento da tropa;
- Esta IRP visa a atender a Guarnição de Castro.

IX - Providências para adequação do ambiente do órgão:

Não se faz necessário.

X - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não se faz necessário.

XI - Declaração da viabilidade ou não da contratação:

- Diante das normas citadas, julga-se conveniente e oportuno a aquisição de gêneros de alimentação, hortifrutigranjeiros e panificados, destinados a atender a alimentação dos militares do Regimento em atividades operacionais de manobra e patrulhamento, exercícios de campanha ou em cumprimento do expediente na Unidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas.
- A contratação pretendida, portanto, deve obedecer à modalidade do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, onde os interessados disputarão pelo menor preço dos itens a serem comercializados.
- Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Castro-PR, 8 de fevereiro de 2022.


HENRIQUE YUTI VAKASSUGUI- 1º Ten
Chefe da Equipe de Planejamento




Equipe de Planejamento:



RODRIGO SANTOS SOBRAL – 2º Sgt
Equipe de Planejamento

Ciente :



JARDION DOS SANTOS BEZERRA – Cap
Fiscal Administrativo do 5º Esqd C Mec





**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
5º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
(5º Esqd Rec Mec/1946)**

(Processo Administrativo nº 64520.003669/2021-08)

ESTUDOS PRELIMINARES

DESPACHO DO OD:

1. Autorizo as alterações para os procedimentos e determino a abertura do processo correspondente.
2. O Oficial responsável adote as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Castro-PR, 08 de fevereiro de 2022.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop that crosses itself, with a vertical line extending downwards from the center of the loop.

KRYSTEN RIBEIRO BORGES – Cap
Ordenador de Despesas