

## CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

**Estudo Técnico Preliminar 67/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 63094.001629/2026-32

**2. Descrição da necessidade**

2.1. A presente demanda visa à aquisição de 200 (duzentas) unidades de rolo bobina de plástico filme de PVC para embalagem e proteção de alimentos na cozinha industrial, 10.000 (dez mil) unidades de saco plástico para coleta de amostras de alimentos, e 10 (dez) galões de sanitizante líquido para higienização de frutas, verduras e legumes (hortifrutícolas), próprio para uso alimentar, à base de hipoclorito de sódio ou princípio ativo equivalente, com registro no órgão competente (ANVISA), próprio para desinfecção de alimentos, conforme instruções do fabricante, para atender às necessidades operacionais do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA). A contratação tem por finalidade garantir a continuidade, segurança e conformidade sanitária das atividades de preparo, manipulação, conservação e controle de qualidade dos alimentos produzidos nas cozinhas desta Organização Militar.

2.2. A aquisição dos referidos materiais mostra-se necessária para assegurar o adequado funcionamento das atividades de alimentação desenvolvidas no CIAGA, considerando a rotina operacional da cozinha industrial e as exigências sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva. O plástico filme de PVC será utilizado para embalagem, proteção e conservação de alimentos preparados ou em processo de armazenamento, contribuindo para a preservação da qualidade, integridade e segurança alimentar dos gêneros manipulados. Os sacos plásticos para coleta de amostras destinam-se ao cumprimento dos procedimentos de controle sanitário e rastreabilidade da produção alimentar, permitindo a coleta, acondicionamento e armazenamento adequado de amostras testemunhas, em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos e exigências da vigilância sanitária. O sanitizante líquido, por sua vez, será empregado na higienização de frutas, verduras e legumes utilizados no preparo das refeições, constituindo insumo indispensável para a adequada desinfecção dos hortifrutícolas e mitigação de riscos de contaminação microbológica. A contratação enquadra-se como aquisição de bens de consumo, de caráter pontual, porém essencial à manutenção da regularidade dos serviços de alimentação prestados pelo CIAGA.

2.3. O quantitativo total requisitado corresponde à aquisição de 200 (duzentos) rolos de plástico filme PVC, 10.000 (dez mil) unidades de sacos plásticos para coleta de amostras de alimentos e 10 (dez) galões de sanitizante líquido para uso alimentar. As quantidades foram definidas com base no consumo operacional estimado da cozinha industrial, considerando a rotina de produção de refeições para o efetivo atendido pela Organização Militar, a necessidade contínua de acondicionamento seguro de alimentos, os protocolos de controle de qualidade sanitária e os procedimentos obrigatórios de higienização dos gêneros alimentícios manipulados. A aquisição destes itens é indispensável para assegurar a continuidade dos serviços, o atendimento às exigências sanitárias vigentes e a manutenção da segurança alimentar nas atividades do CIAGA.

2.4. Para esclarecimentos de dúvidas dos licitantes e envio das propostas para análise, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municciamento, que pode ser contatado pelo e-mail [ighor.almeida@marinha.mil.br](mailto:ighor.almeida@marinha.mil.br) ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municciamento, que pode ser contatado pelo e-mail [gabriel.loureiro@marinha.mil.br](mailto:gabriel.loureiro@marinha.mil.br), ou pelo mesmo número telefônico.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	1º Ten (RM2-S) FITZNER
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	3ºSG-CO SALES

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

#### Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os seguintes requisitos, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2. As empresas contratadas deverão adotar, quando cabíveis, as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto:

4.2.1. fornecimento de produtos em conformidade com a legislação sanitária e ambiental vigente, priorizando materiais que apresentem menor impacto ambiental durante sua fabricação, transporte, utilização e descarte;

4.2.2. adoção de práticas que reduzam desperdícios de materiais de embalagem e insumos empregados no fornecimento;

4.2.3. observância das normas ambientais aplicáveis quanto ao acondicionamento, transporte e descarte de embalagens e resíduos eventualmente gerados;

4.2.4. fornecimento de produtos devidamente regularizados perante os órgãos competentes, especialmente no caso do sanitizante líquido destinado à higienização de alimentos;

4.2.5. realização da separação e destinação ambientalmente adequada de resíduos recicláveis, quando aplicável, conforme legislação vigente;

4.2.6. observância das normas técnicas e sanitárias expedidas pelos órgãos reguladores competentes, especialmente ANVISA e ABNT, quando aplicáveis ao objeto.

4.3. Será dada prioridade à aquisição de bens que atendam a critérios de sustentabilidade, conforme art. 7º, inciso XI, da Lei nº 12.305/2010, considerando:

4.3.1. produtos com adequada durabilidade e eficiência operacional;

4.3.2. embalagens que permitam destinação ambientalmente adequada ou reciclagem, quando aplicável;

4.3.3. produtos cuja composição minimize riscos ambientais e sanitários.

4.4. Como diretrizes de sustentabilidade, deverão ser observados os cuidados com impactos ambientais decorrentes da contratação, nos termos do art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, especialmente:

4.4.1. menor impacto sobre recursos naturais;

4.4.2. racionalização do consumo de materiais;

4.4.3. redução da geração de resíduos;

4.4.4. observância da origem regular e ambientalmente adequada dos produtos fornecidos.

## **Requisitos Técnicos**

4.5. Os materiais fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando-se, no mínimo, os seguintes requisitos:

4.5.1. o plástico filme PVC deverá ser próprio para contato com alimentos, destinado à embalagem, proteção e conservação de gêneros alimentícios, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis;

4.5.2. os sacos plásticos destinados à coleta de amostras deverão possuir características adequadas para acondicionamento seguro das amostras alimentares, compatíveis com os procedimentos de controle sanitário adotados pela Administração;

4.5.3. o sanitizante líquido deverá ser próprio para higienização de frutas, verduras e legumes, destinado ao uso alimentar, à base de hipoclorito de sódio ou princípio ativo equivalente, com registro válido no órgão competente (ANVISA), observando rigorosamente as instruções de uso do fabricante.

## **Subcontratação**

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **Garantia**

4.7. Os produtos fornecidos deverão atender às condições de qualidade, integridade, validade e regularidade exigidas pela legislação aplicável, especialmente o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

4.8. O fornecedor será responsável pela substituição, sem ônus para a Administração, de quaisquer produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, com defeito, avariados, contaminados, com prazo de validade inadequado ou que apresentem qualquer irregularidade constatada no recebimento ou durante a utilização, dentro do prazo legal aplicável.

## **Vistoria**

4.9. Não se aplica a realização de vistoria prévia, tendo em vista tratar-se de aquisição de bens de consumo comuns, sem necessidade de instalação técnica ou adequações estruturais por parte da Administração.

## **Amostra / Catálogo Técnico**

4.10. Caso a compatibilidade com as especificações exigidas não possa ser adequadamente aferida mediante documentação técnica, o Agente da Contratação poderá exigir a apresentação de catálogo técnico, ficha técnica, laudos, certificações, registro sanitário ou documentação equivalente dos produtos ofertados.

4.10.1. A documentação apresentada deverá comprovar o atendimento integral às especificações mínimas estabelecidas no Termo de Referência.

4.10.2. No caso de não comprovação das especificações exigidas, a proposta do fornecedor será recusada.

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1. O mercado de fornecimento de materiais de consumo destinados ao acondicionamento, proteção, controle sanitário e higienização de alimentos possui capacidade para atender integralmente à presente contratação, considerando a ampla disponibilidade comercial dos itens demandados.

5.2. A equipe responsável pela elaboração deste estudo, após prospecção e análise das alternativas disponíveis, concluiu que existem diversos fornecedores aptos ao fornecimento dos materiais especificados, quais sejam: rolos de plástico filme PVC para contato com alimentos, sacos plásticos para coleta de amostras alimentares e sanitizante líquido próprio para higienização de hortifrutícolas, sem restrições relevantes quanto à oferta no mercado.

5.3. A contratação não apresenta restrições significativas à competitividade, uma vez que os itens a serem adquiridos constituem materiais de consumo padronizados, amplamente comercializados e com especificações objetivamente definíveis com base em parâmetros usuais de mercado e exigências sanitárias aplicáveis.

5.4. A presente contratação enquadra-se como aquisição de bens de consumo, de caráter pontual, nos termos da Lei nº 14.133/2021, considerando tratar-se de materiais destinados ao atendimento das rotinas operacionais da cozinha industrial e dos procedimentos sanitários exigidos para manipulação segura de alimentos.

5.5. Verifica-se a existência de número suficiente de fornecedores no mercado capazes de atender integralmente à demanda, incluindo distribuidores de materiais descartáveis para uso alimentício, fornecedores de insumos sanitários e empresas especializadas no fornecimento de produtos voltados ao segmento de alimentação institucional.

5.6. O levantamento de mercado foi realizado mediante consulta a fontes oficiais de contratações públicas, como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e o Painel de Preços, com o objetivo de identificar contratações similares, parâmetros de preços praticados pela Administração Pública e soluções disponíveis no mercado.

### **Das Soluções**

5.7. Solução 1 – Buscar atas de registro de preços vigentes ou intenções de registro de preços (IRP) disponíveis para adesão, que contemplem o fornecimento de materiais compatíveis com as especificações e quantitativos necessários ao atendimento da demanda.

5.8. Solução 2 – Realizar processo licitatório próprio para aquisição dos materiais de consumo necessários ao atendimento das necessidades operacionais e sanitárias da cozinha industrial do CIAGA.

### **Da Análise**

5.9. Solução 1 – A adesão a atas de registro de preços eventualmente existentes poderia representar alternativa viável, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, quantitativos e condições necessárias ao atendimento da demanda da Administração. Contudo, eventual indisponibilidade de atas compatíveis ou limitações quanto às especificações dos itens poderá comprometer a aderência da solução às necessidades do CIAGA.

5.10. Solução 2 – A realização de processo licitatório próprio mostra-se plenamente viável, permitindo à Administração definir com precisão as especificações técnicas dos materiais, especialmente quanto à adequação sanitária dos produtos, conformidade regulatória (como registro ANVISA, quando aplicável), quantitativos necessários e condições de fornecimento.

### **Da Conclusão**

5.11. Diante da necessidade de assegurar a continuidade das atividades de alimentação, acondicionamento seguro dos alimentos, cumprimento dos procedimentos de controle sanitário e adequada higienização dos hortifrutícolas

utilizados na produção de refeições, a solução mais adequada consiste na aquisição dos materiais especificados, conforme detalhamento a ser definido no Termo de Referência.

5.12. Dessa forma, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio constitui, em princípio, a alternativa mais viável e vantajosa para a Administração, por permitir maior aderência às necessidades específicas do CIAGA, observância dos requisitos sanitários aplicáveis, adequada definição das especificações técnicas e atendimento aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

## **6. Descrição da solução como um todo**

6.1. Diante da necessidade de assegurar a continuidade das atividades operacionais da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), especialmente no que se refere ao acondicionamento, proteção, controle sanitário e higienização dos alimentos manipulados, a solução adotada por esta Administração, em consonância com as práticas dos Órgãos e Entidades Públicas, consiste na realização de processo licitatório para aquisição de 200 (duzentas) unidades de rolo bobina de plástico filme de PVC para embalagem e proteção de alimentos, 10.000 (dez mil) unidades de saco plástico para coleta de amostras alimentares e 10 (dez) galões de sanitizante líquido para higienização de frutas, verduras e legumes (hortifrutícolas), próprio para uso alimentar, conforme especificações e quantitativos a serem estabelecidos no Termo de Referência.

6.2. A necessidade da presente aquisição foi devidamente demonstrada no item 2 deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), considerando a essencialidade dos materiais para a manutenção das rotinas operacionais da cozinha industrial e o cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis à manipulação e produção de alimentos.

6.3. Os requisitos da contratação foram estabelecidos no item 4 deste ETP, contemplando critérios técnicos, sanitários, operacionais e de sustentabilidade necessários ao adequado atendimento da demanda institucional.

6.4. As possíveis soluções para atendimento da necessidade foram analisadas no item 5 deste ETP, tendo sido verificada a viabilidade da aquisição dos materiais por meio de processo licitatório próprio, por permitir a adequada definição das especificações técnicas, quantitativos necessários e exigências regulatórias aplicáveis aos produtos.

6.5. Dessa forma, resta evidenciado que a aquisição dos materiais objeto da contratação constitui medida essencial para assegurar a adequada conservação e proteção dos alimentos preparados, viabilizar os procedimentos obrigatórios de controle sanitário mediante coleta de amostras testemunhas e garantir a correta higienização dos hortifrutícolas utilizados no preparo das refeições, contribuindo diretamente para a segurança alimentar, conformidade sanitária e continuidade dos serviços de alimentação prestados pelo CIAGA.

6.6. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como aquisição de bens de consumo com especificações técnicas objetivamente definidas e amplamente disponíveis no mercado, o processo licitatório será conduzido na modalidade adequada prevista na Lei nº 14.133/2021, por se tratar da solução mais eficiente, econômica e alinhada às boas práticas da Administração Pública.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) corresponde à aquisição de 200 (duzentas) unidades de rolo bobina de plástico filme de PVC para embalagem e proteção de alimentos, 10.000 (dez mil) unidades de saco plástico para coleta de amostras de alimentos, e 10 (dez) galões de sanitizante líquido para higienização de frutas, verduras e legumes (hortifrutícolas), próprio para uso alimentar, conforme especificações técnicas e quantitativos detalhados na tabela constante do item 1.1 do Termo de Referência.

7.2. A estimativa das quantidades foi definida com base no levantamento das necessidades operacionais da cozinha industrial do CIAGA, considerando a rotina diária de preparo, manipulação, acondicionamento e conservação dos alimentos destinados ao atendimento do efetivo da Organização Militar, bem como os procedimentos obrigatórios de controle sanitário e segurança alimentar. Foram considerados o consumo histórico dos insumos, a frequência de

utilização dos materiais nas rotinas operacionais e as exigências sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, de modo a assegurar a continuidade das atividades e a adequada manutenção das condições higiênico-sanitárias dos processos de produção alimentar.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 37.246,79

8.1. Com base na pesquisa realizada no Painel de Preços, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de R\$ 37.246,7930 (trinta e sete mil, duzentos e quarenta e seis reais, e setenta e nove centavos).

8.2. A estimativa de preços foi realizada em consonância com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que dispõe sobre diretrizes para o processo administrativo de pesquisa de preços nas aquisições de bens e contratações de serviços. Para tanto, foi adotada metodologia de pesquisa mista, com fundamento nos incisos I e IV do art. 5º da referida Instrução Normativa, observando-se os seguintes procedimentos:

8.2.1. utilização de valores obtidos em sistemas oficiais de governo, especialmente por meio do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e do Painel de Preços, considerando contratações similares para aquisição de materiais de consumo destinados ao acondicionamento, proteção, controle sanitário e higienização de alimentos, com adoção do método estatístico mais adequado à realidade de cada item pesquisado, observados os critérios de atualização e compatibilidade dos preços;

8.2.2. complementação da pesquisa mediante consulta formal a fornecedores especializados no objeto da contratação, nos termos do inciso IV do art. 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021, com vistas à ampliação da base comparativa e à obtenção de parâmetros compatíveis com a realidade mercadológica do objeto pretendido.

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

9.1. A contratação deverá ser realizada com parcelamento do objeto, considerando que os itens a serem adquiridos - rolos de plástico filme de PVC para embalagem e proteção de alimentos, sacos plásticos para coleta de amostras alimentares e sanitizante líquido para higienização de hortifrutícolas - possuem naturezas distintas, finalidades específicas e podem ser fornecidos por diferentes empresas especializadas, sem prejuízo à execução contratual ou ao atendimento das necessidades da Administração.

9.2. A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 40, inciso V, estabelece que o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, a divisão em itens independentes mostra-se plenamente viável, uma vez que não há interdependência técnica entre os materiais que justifique sua aquisição conjunta em lote único.

9.3. A adoção do parcelamento traz vantagens relevantes para a Administração, tais como:

9.3.1. Ampliação da Competitividade: Permite a participação de maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em segmentos específicos, como materiais descartáveis para uso alimentício ou insumos sanitários, ampliando a competitividade do certame.

9.3.2. Economicidade: Possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas para cada item, considerando que fornecedores especializados tendem a apresentar preços mais competitivos dentro de seus respectivos nichos de atuação.

9.3.3. Especialização do Fornecimento: Garante a aquisição de produtos com maior aderência às especificações técnicas exigidas, especialmente quanto aos requisitos sanitários e regulatórios aplicáveis aos itens destinados ao uso em ambiente de manipulação de alimentos.

9.3.4. Flexibilidade na Gestão Contratual: A contratação por itens independentes proporciona maior flexibilidade administrativa, permitindo melhor gestão do fornecimento e mitigação de riscos relacionados à eventual indisponibilidade de determinado fornecedor.

9.4. Dessa forma, a adoção do parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente vantajosa, atendendo ao princípio da eficiência, promovendo a ampliação da competitividade e assegurando a melhor utilização dos recursos públicos, sem prejuízo à execução da contratação.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes em andamento.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1. Em relação ao alinhamento aos planos instituídos pelo órgão a contratação em tela coaduna-se com o Planejamento Estratégico Organizacional do CIAGA–PEO (2023 – 2026), visto que um dos macroprocessos existentes neste Centro é o Apoio à Execução do Ensino Profissional Marítimo, devendo ser provido a infraestrutura de apoio, alojamento, rancho, pagamento, limpeza, recursos instrucionais, manutenção das instalações, transporte, saúde, segurança, eventos culturais, esportivos, sociais, recreativos e religiosos etc. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, estando, portanto, alinhada ao planejamento institucional, conforme o art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1. Os benefícios diretos que a Administração almeja com a presente contratação, nos moldes propostos, consistem na fiel observância dos princípios estabelecidos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente aqueles relacionados à eficiência, ao planejamento, à economicidade, à segurança sanitária e à adequada gestão dos recursos públicos.

12.2. O benefício direto da contratação consiste em assegurar a disponibilidade de materiais essenciais ao adequado funcionamento das atividades de preparo, manipulação, acondicionamento, conservação e controle sanitário dos alimentos produzidos na cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), garantindo a manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas para os serviços de alimentação coletiva.

12.3. Como benefícios indiretos, destacam-se o fortalecimento das práticas de segurança alimentar, a mitigação de riscos de contaminação microbiológica dos alimentos, o adequado cumprimento dos procedimentos de controle sanitário mediante coleta e armazenamento de amostras testemunhas, a preservação da qualidade dos gêneros alimentícios manipulados, a continuidade operacional dos serviços de alimentação prestados ao efetivo e a redução de riscos de não conformidade perante os órgãos de fiscalização sanitária, contribuindo diretamente para o adequado cumprimento da missão institucional do CIAGA.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. Não se vislumbra a necessidade de adoção de providências significativas de adequação de infraestrutura por parte da Administração para a execução da presente contratação, tendo em vista tratar-se de aquisição de materiais de consumo destinados ao uso rotineiro nas atividades da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

13.2. O CIAGA providenciará os procedimentos administrativos necessários ao adequado recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos materiais adquiridos aos setores responsáveis por sua utilização, observando os critérios internos de controle patrimonial e de consumo, quando aplicáveis.

13.3. Caberá à contratada fornecer integralmente os materiais objeto da contratação em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando os prazos, condições de entrega, exigências sanitárias e demais requisitos aplicáveis, assegurando a adequação dos produtos ao uso pretendido pela Administração.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A presente contratação poderá gerar impactos ambientais pontuais, principalmente no que se refere à geração de resíduos sólidos decorrentes do uso e descarte de materiais plásticos de consumo, como embalagens, rolos de plástico filme de PVC e sacos plásticos utilizados nos procedimentos operacionais da cozinha industrial.

14.2. Adicionalmente, a utilização de sanitizante líquido para higienização de frutas, verduras e legumes demanda observância rigorosa quanto ao uso adequado, diluição conforme orientação do fabricante e descarte ambientalmente responsável, a fim de evitar impactos decorrentes do manejo inadequado de substâncias químicas utilizadas nos processos de higienização.

14.3. Nesse sentido, a especificação técnica da contratação deverá contemplar critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, priorizando, sempre que possível, produtos que atendam às normas ambientais e sanitárias aplicáveis, bem como exigindo do fornecedor a observância da legislação vigente quanto à fabricação, acondicionamento e comercialização dos insumos fornecidos.

14.4. A Administração adotará práticas de consumo consciente e uso racional dos materiais adquiridos, com vistas à minimização do desperdício, à redução da geração de resíduos e à adequada destinação dos descartes gerados no âmbito das atividades da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

14.5. Ressalta-se que a correta utilização dos produtos objeto da contratação contribuirá para a manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas para os serviços de alimentação coletiva, mitigando riscos à saúde pública e assegurando maior segurança nos processos de manipulação e conservação de alimentos.

## 15. Declaração de Viabilidade

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


### 15.1. Justificativa da Viabilidade

**15.1.** A contratação para aquisição de **200 (duzentas) unidades de rolo bobina de plástico filme de PVC para embalagem e proteção de alimentos, 10.000 (dez mil) unidades de saco plástico para coleta de amostras de alimentos, e 10 (dez) galões de sanitizante líquido para higienização de frutas, verduras e legumes (hortifrutícolas), próprio para uso alimentar**, mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico e econômico, sendo essencial para assegurar a continuidade das atividades de preparo, manipulação, acondicionamento, conservação e controle sanitário dos alimentos produzidos no Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na legislação vigente.

**15.2.** Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente possível e devidamente necessária, considerando a disponibilidade dos produtos no mercado, a existência de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, a padronização das especificações técnicas aplicáveis aos itens e a relevância dos materiais para a manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas nos serviços de alimentação coletiva. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

## 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](#).

Documento assinado digitalmente  
 **DIEGO DE OLIVEIRA SALES**  
Data: 27/05/2026 15:14:10-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**DIEGO DE OLIVEIRA SALES**

Equipe de apoio

**IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO**

Equipe de apoio

**RONALDO BASTOS PARAQUETT**

Autoridade competente