

CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

Estudo Técnico Preliminar 97/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63094.002243/2026-48

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente demanda visa à aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, destinadas à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA). A contratação tem por finalidade atender às necessidades operacionais relacionadas ao preparo de refeições em grande escala, contribuindo para o adequado funcionamento das atividades de alimentação desenvolvidas pela Organização Militar e para a manutenção da capacidade operacional da cozinha industrial.

2.2. A aquisição das chapas bifeteiras industriais a gás é necessária para garantir maior eficiência, segurança, produtividade e qualidade no preparo dos alimentos destinados ao efetivo atendido pelo CIAGA. Os equipamentos serão empregados na preparação de carnes, hambúrgueres, ovos, legumes grelhados e demais alimentos que demandam cocção em superfície aquecida, possibilitando maior agilidade no processo produtivo, melhor distribuição térmica e padronização do preparo das refeições. A substituição dos equipamentos atualmente utilizados mostra-se necessária em razão do desgaste decorrente do uso contínuo, visando assegurar a continuidade das atividades de alimentação, reduzir o risco de interrupções operacionais e proporcionar melhores condições de trabalho aos manipuladores de alimentos. A contratação enquadra-se como aquisição de bens permanentes, sendo pontual e essencial para a modernização da infraestrutura de apoio logístico do CIAGA. O fornecimento deverá contemplar, quando aplicável, a entrega, instalação, testes de funcionamento e todos os acessórios necessários à plena operação dos equipamentos.

2.3. O quantitativo total requisitado corresponde à aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás. Tal quantitativo foi definido com base nas necessidades operacionais da cozinha industrial do CIAGA, considerando o elevado volume diário de refeições produzidas, a necessidade de manutenção da continuidade do serviço durante eventuais paradas para manutenção de equipamentos e a capacidade produtiva requerida para atendimento ao efetivo da Organização Militar. A contratação destes equipamentos é essencial para garantir maior eficiência operacional, segurança e qualidade na produção das refeições.

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 Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou pelo telefone de mesmo número.

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, devem ser atendidos os seguintes requisitos, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2. A empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando cabíveis, na execução do objeto:

4.2.1. fornecer equipamentos fabricados com materiais de elevada durabilidade e resistência à corrosão, preferencialmente em aço inoxidável, contribuindo para o aumento da vida útil do bem;

4.2.2. fornecer equipamentos que apresentem eficiência no consumo de gás combustível, contribuindo para o uso racional dos recursos energéticos;

4.2.3. observar as normas ambientais vigentes quanto ao descarte de embalagens, resíduos e materiais utilizados durante a entrega e eventual instalação dos equipamentos;

4.2.4. fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução dos serviços de entrega, instalação e testes de funcionamento, quando aplicável;

4.2.5. realizar a segregação e destinação ambientalmente adequada das embalagens e demais resíduos recicláveis provenientes do fornecimento dos equipamentos, conforme legislação vigente;

4.2.6. observar as Normas Brasileiras publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), bem como as normas técnicas aplicáveis aos equipamentos industriais alimentados a gás, especialmente aquelas relacionadas à segurança, desempenho, instalação e utilização.

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. equipamentos de elevada durabilidade e robustez;

4.3.2. equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de gás combustível;

4.3.3. materiais e componentes que possibilitem manutenção, reaproveitamento, reciclagem ou descarte ambientalmente adequado ao final de sua vida útil.

4.4. Como diretriz 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. maior eficiência na utilização de energia;

4.4.3. utilização de tecnologias que reduzam impactos ambientais;

4.4.4. origem sustentável dos materiais empregados.

4.5. O fornecedor deverá disponibilizar à Administração todas as condições necessárias à verificação do correto funcionamento das chapas bifeteiras industriais, bem como fornecer, sem ônus adicional, manuais de operação, manutenção e segurança em língua portuguesa.

Subcontratação

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia

4.7. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto.

4.8. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia pelo período restante.

4.9. A garantia será prestada visando manter os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.10. A garantia abrangerá a realização de manutenção corretiva dos equipamentos pelo próprio contratado ou por assistência técnica autorizada.

4.11. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada à correção de defeitos apresentados pelos equipamentos, compreendendo substituição de peças, regulagens, reparos e demais intervenções necessárias.

4.12. As peças substituídas durante o período de garantia deverão ser novas, originais e compatíveis com as especificações do fabricante.

4.13. Após notificação da Contratante, o contratado deverá realizar o reparo ou substituição do equipamento no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, quando tecnicamente possível, ou apresentar cronograma de atendimento devidamente justificado.

4.14. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez, mediante justificativa aceita pela Administração.

4.15. Quando o reparo exigir prazo superior ao previsto, o contratado deverá, sempre que tecnicamente possível, disponibilizar equipamento equivalente para utilização provisória.

4.16. O não atendimento da garantia autorizará a Administração a contratar terceiros para execução do reparo, assegurado o direito de ressarcimento dos custos, sem prejuízo da garantia contratual.

4.17. O transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da contratada.

4.18. A garantia legal ou contratual possui vigência própria, independentemente do prazo contratual.

Vistoria

4.19. A realização de vistoria prévia não é obrigatória, considerando tratar-se de fornecimento de bens. Entretanto, será assegurado aos interessados o direito de realizar visita técnica ao local de instalação para conhecimento das condições existentes.

4.19.1. Para informações e agendamento da vistoria, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br

ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que poderá ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou pelo mesmo telefone.

4.19.2. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá declarar formalmente possuir pleno conhecimento das condições necessárias à instalação e funcionamento dos equipamentos.

4.19.3. A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das condições de instalação.

Amostra

4.20. Caso a compatibilidade com as especificações técnicas não possa ser aferida por meio da documentação apresentada, o Agente da Contratação poderá exigir catálogo técnico, ficha técnica ou documentação equivalente referente às chapas bifeteiras industriais ofertadas.

4.20.1. A documentação deverá comprovar o atendimento integral às especificações mínimas constantes do Termo de Referência.

4.20.2. Não sendo comprovado o atendimento às especificações exigidas, a proposta será recusada.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O mercado de fornecimento de equipamentos para cozinhas industriais possui capacidade de atender integralmente à presente contratação, existindo diversos fabricantes, distribuidores e empresas especializadas no fornecimento de chapas bifeteiras industriais a gás compatíveis com as necessidades do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

5.2. A equipe responsável pela elaboração deste estudo, após prospecção e análise das alternativas disponíveis, concluiu que existem fornecedores especializados aptos a fornecer os equipamentos demandados, observadas as especificações técnicas, os requisitos de segurança e os padrões de desempenho exigidos para utilização em cozinhas industriais.

5.3. A contratação não apresenta restrição à competitividade, tendo em vista que as chapas bifeteiras industriais a gás constituem equipamentos padronizados e amplamente disponíveis no mercado, permitindo ampla participação de fornecedores capazes de atender às exigências da Administração.

5.4. A presente contratação enquadra-se como aquisição de bens permanentes, de caráter pontual, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o equipamento possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos com base em especificações usuais de mercado.

5.5. Verifica-se a existência de número suficiente de fornecedores especializados na fabricação e comercialização de equipamentos destinados a cozinhas industriais, possibilitando ampla competitividade e atendimento integral da demanda.

5.6. O levantamento de mercado foi realizado mediante consulta a fontes oficiais de contratações públicas, especialmente ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ao Painei de Preços, com o objetivo de identificar contratações similares, soluções disponíveis, condições de fornecimento e parâmetros de preços praticados pela Administração Pública.

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 chapas bifeteiras industriais a gás com especificações compatíveis com as necessidades do CIAGA.

5.8. Solução 2 – Realizar processo licitatório próprio para aquisição das chapas bifeteiras industriais a gás, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de acessórios, instalação, testes de funcionamento e demais condições necessárias à plena utilização dos equipamentos.

Da Análise

5.9. Solução 1 – Não foram identificadas atas de registro de preços vigentes que contemplassem, de forma satisfatória, as especificações técnicas e os quantitativos necessários ao atendimento da demanda do CIAGA, especialmente quanto às características construtivas, dimensões, potência, tipo de alimentação a gás e demais requisitos operacionais exigidos para utilização na cozinha industrial.

5.10. Solução 2 – Mostra-se plenamente viável a realização de processo licitatório próprio, permitindo à Administração estabelecer com precisão as especificações técnicas das chapas bifeteiras industriais, assegurando a aquisição de equipamentos compatíveis com a infraestrutura existente e com as necessidades operacionais da cozinha industrial do CIAGA.

Da Conclusão

5.11. Diante da necessidade de modernizar e ampliar a capacidade operacional da cozinha industrial do CIAGA, garantindo maior eficiência, produtividade e qualidade no preparo das refeições, a solução mais adequada é a realização de processo licitatório para aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, conforme especificações técnicas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

5.12. Dessa forma, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio constitui a alternativa mais viável e vantajosa para a Administração, por possibilitar a definição precisa das características técnicas do equipamento, ampliar a competitividade, assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa e atender aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Diante da necessidade de aprimorar a infraestrutura operacional da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), 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 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de todos os acessórios, componentes, manuais e demais itens necessários à plena instalação, funcionamento e utilização dos equipamentos, conforme especificações e quantidades que serão estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. A necessidade da aquisição das chapas bifeteiras industriais foi devidamente demonstrada no item 2 do presente Estudo Técnico Preliminar (ETP).

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

6.4. As possíveis soluções para atendimento da necessidade foram analisadas no item 5 deste ETP, sendo verificada a viabilidade da realização de processo licitatório próprio para aquisição dos equipamentos.

6.5. Dessa forma, resta evidenciado que a aquisição das chapas bifeteiras industriais a gás constitui medida essencial para ampliar a capacidade operacional da cozinha industrial, proporcionar maior eficiência no preparo das refeições, assegurar melhores condições de trabalho aos manipuladores de alimentos e contribuir para a continuidade, qualidade e segurança dos serviços de alimentação prestados pelo CIAGA.

6.6. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como aquisição de bem permanente com especificações técnicas objetivamente definidas e amplamente disponíveis no mercado, o processo licitatório será conduzido na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, por se tratar da solução mais adequada, eficiente e alinhada aos princípios da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

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 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, destinadas à cozinha industrial, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de todos os equipamentos, acessórios, componentes e materiais necessários à completa instalação e ao perfeito funcionamento dos equipamentos, conforme detalhamento a ser apresentado na tabela constante do item 1.1 do Termo de Referência.

7.2. A estimativa das quantidades foi definida com base no levantamento técnico realizado nas instalações da cozinha industrial do CIAGA, que identificou a necessidade de substituição e ampliação da capacidade operacional dos

equipamentos destinados ao preparo de alimentos, considerando o elevado volume diário de refeições produzidas, a necessidade de garantir a continuidade das atividades durante eventuais manutenções e a busca por maior eficiência, segurança e qualidade no processo de produção das refeições.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.554,94

8.1. Com base na pesquisa de preços realizada, verificou-se que o valor estimado da presente contratação é de R\$ 12.554,94 (doze mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais, e noventa e quatro centavos).

8.2. A estimativa de preços foi realizada em consonância com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que dispõe sobre as diretrizes para o processo administrativo de pesquisa de preços nas aquisições de bens e contratações de serviços. Para tanto, foi adotada metodologia de pesquisa fundamentada no inciso I do art. 5º da referida Instrução Normativa, observando-se o seguinte procedimento:

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 chapas bifeteiras industriais a gás e demais equipamentos destinados a cozinhas industriais, observando-se os critérios de atualização, compatibilidade e representatividade dos preços pesquisados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação não deverá ser parcelada, tendo em vista que o objeto consiste na aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, equipamentos de mesma natureza, especificações técnicas e finalidade, cuja aquisição em um único item não compromete a competitividade do certame e proporciona maior eficiência na gestão contratual.

9.2. Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, entretanto, a divisão da contratação não apresenta vantagem técnica ou econômica, uma vez que se trata da aquisição de equipamentos idênticos, destinados à mesma unidade operacional e com características padronizadas.

9.3. A contratação em item único apresenta vantagens para a Administração, dentre as quais destacam-se:

9.3.1. Economia de escala: possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas em razão do fornecimento conjunto dos equipamentos.

9.3.2. Padronização dos equipamentos: assegura uniformidade quanto às especificações técnicas, operação, manutenção, disponibilidade de peças de reposição e treinamento dos operadores, quando aplicável.

9.3.3. Simplificação da gestão contratual: reduz a complexidade do acompanhamento da execução contratual, do recebimento dos equipamentos e da fiscalização do fornecimento.

9.3.4. Maior eficiência operacional: garante que ambos os equipamentos possuam desempenho e características compatíveis, contribuindo para a padronização das atividades desenvolvidas na cozinha industrial.

9.4. Dessa forma, conclui-se que a contratação sem parcelamento mostra-se técnica e economicamente mais vantajosa para a Administração, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, sem restringir a competitividade do certame.

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), tendo em vista que um dos macroprocessos desenvolvidos por este Centro de Instrução é o Apoio à Execução do Ensino Profissional Marítimo, o qual compreende a disponibilização da infraestrutura necessária ao funcionamento das atividades de alimentação, alojamento, pagamento, limpeza, recursos instrucionais, manutenção das instalações, transporte, saúde, segurança, eventos culturais, esportivos, sociais, recreativos e religiosos, entre outras atividades de apoio. Nesse contexto, a aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás destina-se ao fortalecimento da infraestrutura da cozinha industrial, contribuindo para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços de alimentação prestados pelo Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA). A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, estando, portanto, alinhada ao planejamento institucional, em conformidade com 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 o órgão almeja com a presente contratação, nos moldes propostos, são a 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 e à adequada gestão dos recursos públicos.

12.2. O benefício direto da contratação consiste no aprimoramento da capacidade operacional da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), por meio da disponibilização de chapas bifeteiras industriais a gás adequadas às necessidades da Organização Militar, possibilitando maior eficiência, agilidade, segurança e padronização no preparo das refeições destinadas ao efetivo atendido.

12.3. Como benefícios indiretos, destacam-se a melhoria das condições de trabalho dos manipuladores de alimentos, o aumento da produtividade das atividades desenvolvidas na cozinha industrial, a redução da probabilidade de interrupções decorrentes de falhas em equipamentos, a preservação da qualidade das refeições fornecidas e o fortalecimento da infraestrutura de apoio logístico à alimentação, contribuindo para o adequado cumprimento da missão institucional do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra a necessidade de adoção de providências de adequação significativa de infraestrutura para a instalação das chapas bifeteiras industriais a gás, tendo em vista que a cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) já dispõe de espaço físico, rede de gás e demais condições necessárias para a instalação e operação dos equipamentos.

13.2. O Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) providenciará o suporte necessário à instalação dos equipamentos, disponibilizando as condições operacionais indispensáveis, incluindo os pontos de alimentação de gás e demais requisitos técnicos compatíveis com as especificações dos equipamentos a serem fornecidos.

13.3. Caberá à contratada fornecer as chapas bifeteiras industriais a gás, bem como todos os acessórios, componentes e materiais necessários à sua completa instalação, quando aplicável, realizando os testes de funcionamento e assegurando a plena operacionalidade dos equipamentos fornecidos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A aquisição das chapas bifeteiras industriais a gás poderá gerar impactos ambientais pontuais, principalmente em razão do consumo de gás combustível durante sua operação, bem como da geração de resíduos decorrentes das embalagens dos equipamentos e de eventuais substituições futuras de componentes.

14.2. Adicionalmente, a entrega e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos poderão gerar resíduos como papelão, plástico, madeira, isopor e demais materiais utilizados no acondicionamento e transporte, os quais deverão ser devidamente segregados e destinados de forma ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação vigente.

14.3. Nesse sentido, a especificação técnica da contratação deverá contemplar critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, exigindo da contratada a correta destinação dos resíduos gerados durante a entrega e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos, bem como a observância das normas ambientais e de segurança aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à instalação e utilização de equipamentos alimentados a gás.

14.4. Ressalta-se que a aquisição de chapas bifeteiras industriais a gás fabricadas com tecnologia atual, maior eficiência no consumo de gás combustível e em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes contribuirá para a utilização mais racional dos recursos energéticos, redução das emissões associadas ao consumo de combustível, maior eficiência operacional e mitigação dos impactos ambientais decorrentes das atividades de preparo de alimentos na cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A contratação para aquisição de 02 (duas) chapas bifeteiras industriais a gás, destinadas à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, sendo essencial para aprimorar a infraestrutura de apoio às atividades de alimentação desenvolvidas pela Organização Militar. A aquisição contribuirá para o aumento da capacidade operacional da cozinha industrial, proporcionando maior eficiência, agilidade, segurança e padronização no preparo das refeições, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

15.2. Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a solução proposta é compatível com as necessidades operacionais do CIAGA, que existem fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas, que há disponibilidade de equipamentos no mercado e que a contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional. Diante disso, conclui-se que a aquisição pretendida é técnica e economicamente viável, mostrando-se a solução mais adequada para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços de alimentação prestados pela cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

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](#).

DIEGO DE OLIVEIRA SALES

Equipe de apoio

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente