

INST.DE ESTUDOS NO MAR ALTE.PAULO MOREIRA

## Estudo Técnico Preliminar 219/2025

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 63432.050220/2025-81

### 2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios complementares é necessária para assegurar a adequada manutenção das atividades de preparo e fornecimento de refeições no âmbito da Divisão de Municiammento e Rancho do IEAPM. Tais itens são essenciais para complementar o cardápio oferecido à tripulação, garantindo equilíbrio nutricional, variedade alimentar e atendimento às recomendações de qualidade estabelecidas pela Marinha do Brasil.

A eventual aquisição visa suprir demandas pontuais que não são totalmente atendidas pelo fornecimento regular de gêneros básicos, sendo fundamental para a continuidade dos serviços de alimentação prestados ao efetivo. Dessa forma, assegura-se a regularidade do abastecimento e a manutenção das condições adequadas de trabalho e bem-estar do pessoal.

Além disso, a medida está alinhada ao Planejamento Anual de Recursos do Instituto, contribuindo para o uso racional dos meios disponíveis, o planejamento eficiente de custos e a prevenção de aquisições emergenciais. A seleção dos produtos seguirá critérios de qualidade, segurança alimentar e economicidade, em conformidade com os princípios administrativos que regem a gestão pública.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                 | Responsável        |
|-----------------------------------|--------------------|
| Divisão de Municiammento e Rancho | 1º TEN (AA) Borges |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

#### 4.1. Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do rancho da Divisão de Municiammento e Rancho do IEAPM, visando garantir o preparo adequado das refeições do efetivo, conforme padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela Marinha do Brasil.

#### 4.2. Requisitos técnicos e operacionais mínimos

A aquisição deverá contemplar, no mínimo:

- Fornecimento de produtos alimentícios dentro do prazo de validade e devidamente acondicionados, conforme normas sanitárias vigentes, **observando-se validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega**, salvo quando a natureza do produto exigir prazo superior;
- Itens que atendam às especificações de qualidade, peso e tipo descritas no termo de referência;
- Entrega dos produtos conforme cronograma estabelecido pela Administração;

d) Substituição imediata de itens que apresentem não conformidades, avarias ou estejam em desacordo com as especificações técnicas;

e) Atendimento às normas de higiene, transporte e armazenamento aplicáveis.

#### **4.3. Critérios de aceitação dos produtos**

A aceitação dos gêneros alimentícios será condicionada a:

- a) Verificação das condições de entrega, validade, integridade das embalagens e conformidade com as especificações;
- b) Aprovação por parte da equipe de fiscalização responsável pela recepção e conferência dos produtos;
- c) Substituição dos itens reprovados, sem ônus adicional à Administração;
- d) Cumprimento integral das condições contratuais e dos prazos estabelecidos.

#### **4.4. Sustentabilidade**

Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos de origem comprovada e fornecedores que adotem práticas sustentáveis, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), observando-se o descarte adequado de embalagens e materiais utilizados.

#### **4.5. Armazenamento e transporte**

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados e armazenados de forma a garantir a integridade e a conservação dos produtos, atendendo às normas da vigilância sanitária e demais legislações pertinentes. O transporte deverá ser realizado em veículos higienizados e adequados para produtos alimentícios, de modo a preservar a qualidade e segurança dos alimentos.

#### **4.6. Normas e segurança**

A execução do fornecimento deverá observar as normas sanitárias e de segurança aplicáveis, em especial: RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA – boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; Lei nº 14.133/2021 – nova Lei de Licitações e Contratos; Normas internas da Marinha sobre higiene, controle de qualidade e segurança alimentar.

#### **4.7. Fiscalização e acompanhamento**

A entrega e o recebimento dos gêneros alimentícios serão acompanhados pela equipe designada da Divisão de Rancho e Municiamento do IEAPM, que realizará a conferência das especificações, quantidades e condições dos produtos, validando a conformidade com os requisitos contratuais.

### **5. Levantamento de Mercado**

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar os preços e condições praticados por empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e as Instruções Normativas nº 65/2021 e nº 67/2021.

A pesquisa foi conduzida exclusivamente por meio do sistema de pesquisa de preços do Compras.gov.br, plataforma oficial do Governo Federal para consulta de preços e contratações de bens e serviços, não tendo sido solicitados orçamentos externos.

#### **5.1. Pesquisa de Preços no Sistema Compras.gov.br**

Em atendimento ao artigo 48 da Lei nº 14.133/2021 e às Instruções Normativas nº 65/2021 e nº 67/2021, a pesquisa de preços foi realizada unicamente por meio do sistema oficial Compras.gov.br.

A ferramenta permite a coleta de dados referentes a aquisições de gêneros alimentícios por órgãos e entidades da Administração Pública Federal, com base em pregões eletrônicos, atas de registro de preços e contratos administrativos anteriores, possibilitando identificar valores praticados em contratações similares.

## 5.2. Análise dos Preços Obtidos

Os valores coletados foram analisados considerando:

- preços médios e unitários praticados em aquisições de gêneros alimentícios com especificações semelhantes;
- modalidades de contratação utilizadas em processos anteriores;
- condições comerciais, logísticas e de fornecimento verificadas nas contratações registradas.

Essa análise possibilitou estimar valores compatíveis com a realidade de mercado, observando os princípios da economicidade, eficiência e transparência, conforme a legislação vigente.

## 5.3. Conclusão do Levantamento

A pesquisa de preços realizada exclusivamente por meio do sistema Compras.gov.br forneceu subsídios técnicos e mercadológicos para a definição dos valores de referência destinados à aquisição de gêneros alimentícios complementares.

Com base nos dados obtidos, foi possível estabelecer estimativas de preços condizentes com as condições atuais de mercado, assegurando transparência, economicidade e adequada aplicação dos recursos públicos, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e as Instruções Normativas nº 65/2021 e nº 67/2021.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades operacionais do rancho da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM). A medida visa assegurar a continuidade do preparo das refeições fornecidas ao efetivo, garantindo qualidade nutricional, variedade alimentar e o cumprimento das normas de segurança e higiene estabelecidas pela Marinha do Brasil.

Foram analisadas alternativas à aquisição planejada:

- **Utilização exclusiva de estoques existentes:** descartada, tendo em vista que o volume atual é insuficiente para atender à demanda prevista e não assegura a regularidade do fornecimento.
- **Aquisição emergencial:** considerada inadequada, pois compromete o planejamento orçamentário e pode gerar custos mais elevados e dificuldades logísticas.
- **Terceirização completa da alimentação:** inviável no momento, em razão do impacto financeiro e da necessidade de manter a estrutura de preparo próprio existente no rancho do IEAPM.

A aquisição regular dos gêneros alimentícios mostrou-se, portanto, a solução mais eficiente, econômica e operacionalmente adequada, garantindo o abastecimento contínuo e a manutenção da rotina alimentar do efetivo.

O fornecimento será realizado de forma planejada, observando-se critérios técnicos e sanitários rigorosos, de modo a assegurar a qualidade dos produtos e a segurança alimentar.

O processo de aquisição contemplará:

- Planejamento prévio dos quantitativos necessários, de acordo com o consumo médio e o efetivo atendido;
- Seleção de fornecedores que atendam aos requisitos de qualidade e conformidade sanitária;
- Entrega programada e controle de validade dos produtos;
- Substituição imediata de itens que apresentem irregularidades, avarias ou desconformidade com as especificações;
- Armazenamento e transporte adequados, garantindo a integridade e conservação dos alimentos.

A contratada deverá fornecer produtos dentro do prazo de validade, devidamente acondicionados e em conformidade com as normas da vigilância sanitária, assegurando que o abastecimento ocorra sem prejuízo às atividades do Instituto.

Dessa forma, a aquisição proposta garante a continuidade do serviço de alimentação prestado à tripulação, assegurando eficiência, regularidade e qualidade nutricional, em conformidade com os padrões técnicos e administrativos estabelecidos pela Marinha do Brasil.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação compreenderá o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do rancho da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), incluindo a entrega dos produtos conforme especificações técnicas, prazos e condições estabelecidas pela Administração. O fornecimento deverá ocorrer de forma planejada e pontual, sem previsão de prorrogação contratual, assegurando a disponibilidade e a qualidade dos insumos necessários à preparação das refeições do efetivo.

Este estudo fundamenta a necessidade e a viabilidade da aquisição, garantindo a continuidade das atividades de alimentação do Instituto, bem como o cumprimento dos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência operacional exigidos pela Marinha do Brasil.

A relação detalhada das quantidades estimadas encontra-se apresentada na tabela a seguir, a qual servirá de referência para a aquisição e para o controle da execução contratual.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                 | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL] |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|------------|----------------|--------------|
| 1    | Bolo alimentício sabor gotas de chocolate, tipo panetone, peso 400g           | 452507 | UN                | 20         | R\$ 28,2450    | R\$ 564,90   |
| 2    | Bolo alimentício sabor frutas cristalizadas /passas, tipo panetone, peso 400g | 257762 | UN                | 20         | R\$ 23,93      | R\$ 478,60   |
| 3    | Batata processada tipo palha, frita, pronta para                              | 463707 | KG                | 60         | R\$ 25,50      | R\$ 1.530,00 |

|    |                                                                                 |        |    |     |             |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-----|-------------|--------------|
|    | consumo                                                                         |        |    |     |             |              |
| 4  | Leite condensado integral, 395g                                                 | 464013 | UN | 100 | R\$ 7,75    | R\$ 775,00   |
| 5  | Carvão vegetal de eucalipto, embalagem 5kg                                      | 616623 | UN | 20  | R\$ 29,5350 | R\$ 590,70   |
| 6  | Sal grosso alimentício, embalagem 1kg                                           | 454018 | UN | 30  | R\$ 5,00    | R\$ 150,00   |
| 7  | Doce em calda sabor pêssego, 400g                                               | 462684 | UN | 12  | R\$ 17,48   | R\$ 209,76   |
| 8  | Carne suína tipo tender defumada                                                | 449094 | KG | 20  | R\$ 48,00   | R\$ 960,00   |
| 9  | Doce em calda sabor abacaxi, 400g                                               | 462657 | UN | 12  | R\$ 16,90   | R\$ 202,80   |
| 10 | Carne de ave (peru) temperada, inteira, congelada                               | 447646 | KG | 25  | R\$ 35,39   | R\$ 884,75   |
| 11 | Purê de batata em pó (legume processado tipo batata)                            | 473285 | KG | 100 | R\$ 22,39   | R\$ 2.239,00 |
| 12 | Tempero tipo chimichurri, à base de ervas e especiarias, em pó                  | 626129 | KG | 50  | R\$ 42,00   | R\$ 2.100,00 |
| 13 | Condimento tipo páprica, apresentação: pó                                       | 463917 | KG | 50  | R\$ 23,00   | R\$ 1.150,00 |
| 14 | Condimento tipo louro, apresentação: folha                                      | 463904 | KG | 10  | R\$ 59,88   | R\$ 598,80   |
| 15 | Condimento tipo açafrão, apresentação: pó                                       | 463857 | KG | 50  | R\$ 31,00   | R\$ 1.550,00 |
| 16 | Fruta desidratada tipo uva passa preta                                          | 464883 | KG | 5   | R\$ 32,75   | R\$ 163,75   |
| 17 | Palito de madeira 9 cm, liso, sem rebarbas, embalagem com 100 unidades          | 625448 | UN | 200 | R\$ 5,95    | R\$ 1.190,00 |
| 18 | Bombom de chocolate preto com recheio de castanha-de-caju, embalagem 1kg        | 464002 | UN | 7   | R\$ 63,48   | R\$ 444,36   |
| 19 | Embalagem tipo "quentinha" alumínio nº9, com tampa, redonda, caixa 100 unidades | 337382 | UN | 50  | R\$ 44,80   | R\$ 2.240,00 |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 18.883,34

Valor (R\$): R\$ 18.883,34

O custo estimado total da contratação é de R\$ 18.883,34 (dezoito mil oitocentos e oitenta e três reais e trinta e quatro centavos).

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

9.1 – O parcelamento da entrega poderá ocorrer em razão da diversidade dos itens licitados e da possibilidade de adjudicação a mais de uma empresa vencedora, conforme os diferentes grupos ou itens do processo. Assim, as entregas poderão ser realizadas por fornecedores distintos, em cronogramas compatíveis com a logística da Administração, garantindo o recebimento integral dos produtos dentro do prazo estabelecido.

9.2 – Considerando que a aquisição possui caráter pontual e destina-se a atender a uma necessidade específica em período determinado, não haverá fracionamento das entregas dos produtos. Todos os itens deverão ser entregues em sua totalidade, de forma única, observando-se as condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação até o momento do uso.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes a este objeto.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios complementares está alinhada ao planejamento estratégico de abastecimento e apoio logístico do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM). O objetivo é garantir a continuidade do fornecimento de refeições ao efetivo, assegurando qualidade nutricional, segurança alimentar e conformidade com as normas da Marinha do Brasil.

### 11.1. Objetivos do Planejamento Estratégico

11.1.1. Assegurar o abastecimento regular do rancho da Divisão de Municiamento e Rancho do IEAPM, garantindo a oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades do efetivo.

11.1.2. Planejar a aquisição de gêneros de forma racional e eficiente, com base no consumo médio e nas projeções de demanda, evitando desperdícios e faltas no estoque.

11.1.3. Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar aplicáveis, observando os padrões da vigilância sanitária e os regulamentos internos da Marinha.

11.1.4. Otimizar o uso de recursos públicos, promovendo economicidade e transparência no processo de aquisição, de modo a assegurar melhor relação custo-benefício.

### 11.2. Justificativa para a Aquisição

A aquisição dos gêneros alimentícios é essencial para garantir o funcionamento contínuo do rancho do IEAPM, assegurando o atendimento diário do efetivo militar e civil. O fornecimento planejado evita a necessidade de aquisições emergenciais, reduz custos e assegura regularidade no preparo das refeições.

O processo será conduzido conforme as normas de licitação e contratação vigentes, com fornecedores que atendam aos padrões de qualidade exigidos.

### **11.3. Alinhamento com Planejamento de Custos e Recursos**

A contratação está compatível com o orçamento destinado ao custeio da alimentação do efetivo, conforme planejamento anual do IEAPM. A estimativa de custos foi elaborada com base em pesquisa de preços atualizada no mercado local, considerando a média dos valores praticados para produtos de igual especificação e qualidade.

O valor total estimado da aquisição é de R\$ 18.883,34 (dezoito mil oitocentos e oitenta e três reais e trinta e quatro centavos).

### **11.4. Cronograma de Execução e Avaliação**

O fornecimento será realizado de acordo com o cronograma previamente estabelecido, de forma a garantir o atendimento contínuo das demandas alimentares.

A Divisão de Municiamento e Rancho será responsável pela conferência, recebimento e avaliação da conformidade dos produtos entregues, verificando aspectos como validade, integridade das embalagens e condições de transporte.

Relatórios de acompanhamento serão emitidos para registro e controle da execução contratual.

### **11.5. Análise de Riscos e Mitigação**

O planejamento contempla a avaliação dos riscos relacionados a possíveis atrasos nas entregas, fornecimento de produtos fora das especificações ou falhas na conservação dos gêneros.

Como medidas mitigadoras, serão exigidos:

- Fornecedor por empresas que comprovem regularidade sanitária e capacidade logística;
- Substituição imediata de itens que apresentem irregularidades;
- Acompanhamento sistemático das entregas pela fiscalização do contrato.

Essas ações visam minimizar impactos operacionais e garantir o abastecimento contínuo e seguro do rancho do IEAPM.

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

A aquisição de gêneros alimentícios complementares destinados ao rancho da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM) proporcionará benefícios diretos à qualidade da alimentação, à eficiência operacional e à segurança alimentar do efetivo atendido. Os principais benefícios identificados são os seguintes:

### **12.1. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar**

A aquisição planejada e o recebimento criterioso dos gêneros asseguram o fornecimento de produtos dentro do prazo de validade, em conformidade com as normas de vigilância sanitária e de qualidade exigidas pela Marinha do Brasil. Tal medida previne riscos à saúde e garante refeições seguras e adequadas ao consumo diário do efetivo.

### **12.2. Regularidade e Continuidade do Abastecimento**

O fornecimento regular dos gêneros alimentícios evita interrupções no preparo das refeições e assegura o atendimento constante das necessidades do rancho. O planejamento das entregas e o controle de estoque permitem a manutenção de um fluxo contínuo de suprimentos, evitando situações emergenciais ou desabastecimento.

### **12.3. Otimização de Custos e Eficiência Logística**

A contratação regular, baseada em estimativas de consumo e pesquisa de preços de mercado, contribui para o uso racional dos recursos públicos, garantindo economicidade e previsibilidade orçamentária. Além disso, o planejamento das entregas otimiza o armazenamento e reduz perdas por vencimento ou deterioração.

### **12.4. Conformidade com Normas e Padrões Institucionais**

O processo de aquisição observa integralmente as normas da Administração Pública e os regulamentos internos da Marinha do Brasil, assegurando transparência, controle e rastreabilidade. Os gêneros adquiridos deverão atender às especificações técnicas e sanitárias definidas nos instrumentos contratuais.

### **12.5. Mitigação de Riscos Operacionais**

A execução contratual será acompanhada pela fiscalização designada, responsável por verificar a conformidade dos produtos entregues e exigir substituição imediata de itens em desconformidade. Essa medida reduz o risco de prejuízos operacionais e mantém o padrão de qualidade exigido para a alimentação do efetivo.

### **12.6. Melhoria das Condições Nutricionais e do Desempenho do Efetivo**

A oferta contínua de gêneros de qualidade, em variedade e quantidade adequadas, contribui diretamente para o bem-estar, a saúde e o desempenho físico e operacional dos militares e servidores do Instituto, refletindo positivamente nas atividades diárias e na moral do efetivo.

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

### **13.1. Definição do fornecedor:**

Seleção e contratação de fornecedor que atenda aos requisitos técnicos, sanitários e de qualidade dos gêneros alimentícios complementares especificados, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar (ETP). A aquisição será conduzida de acordo com o procedimento licitatório previsto na legislação vigente, assegurando lisura e economicidade.

### **13.2. Formalização do processo licitatório:**

Garantia de transparência, legalidade e competitividade no processo, com a devida formalização documental e observância das etapas legais.

### **13.3. Acompanhamento da entrega:**

Monitoramento rigoroso da entrega dos gêneros alimentícios, assegurando que sejam fornecidos dentro dos prazos, nas quantidades corretas e em conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos sanitários exigidos.

### **13.4. Recebimento e armazenamento:**

Após o recebimento, realizar o devido armazenamento dos produtos em condições adequadas, preservando a integridade, a qualidade e a segurança alimentar dos gêneros alimentícios complementares destinados ao rancho do IEAPM.

### **13.5. Fiscalização e controle de qualidade:**

Acompanhamento técnico durante o processo de recebimento, conferência e conservação dos gêneros alimentícios, garantindo que estejam em conformidade com os padrões operacionais e de segurança alimentar estabelecidos pela Marinha do Brasil.

### **13.6. Documentação e comprovação:**

Realização de todos os registros legais exigidos, incluindo nota fiscal dos itens adquiridos e demais documentos comprobatórios da regularidade do processo e do atendimento aos padrões de qualidade.

### **13.7. Avaliação do fornecimento:**

Realização de avaliação periódica para verificar a qualidade e a adequação dos gêneros alimentícios fornecidos, assegurando a continuidade da manutenção das atividades de preparo e fornecimento de refeições, em conformidade com os objetivos do planejamento nutricional e operacional do Instituto.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

A aquisição e o fornecimento de gêneros alimentícios podem ocasionar impactos ambientais diretos e indiretos, sendo fundamental que o processo observe práticas sustentáveis e normas ambientais vigentes, minimizando eventuais efeitos negativos. Os principais impactos potenciais e as providências para mitigá-los são:

#### **14.1. Geração de Embalagens e Resíduos Sólidos**

O recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios envolvem a utilização de embalagens descartáveis, que podem gerar resíduos sólidos volumosos e impactar a destinação final de resíduos do Instituto.

14.1.1 Mitigação: Promover a gestão adequada dos resíduos, incentivando a redução, reutilização e reciclagem das embalagens sempre que possível. Garantir a segregação correta dos resíduos no rancho e destinação conforme normas ambientais locais e a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

#### **14.2. Consumo de Energia e Recursos no Transporte e Armazenamento**

O transporte e armazenamento dos gêneros demandam consumo de energia elétrica, combustível e recursos, podendo gerar emissões de poluentes e aumento da pegada ambiental.

14.2.1 Mitigação: Priorizar fornecedores com logística otimizada e práticas sustentáveis, bem como adotar medidas para eficiência energética nas instalações de armazenamento, reduzindo consumo e desperdícios.

#### **14.3. Possibilidade de Descarte Indevido de Produtos Vencidos ou Deteriorados**

Produtos alimentícios fora do prazo de validade ou em condições inadequadas podem gerar resíduos orgânicos que, se descartados incorretamente, impactam o meio ambiente.

14.3.1 Mitigação: Implementar rigoroso controle de validade e qualidade dos produtos recebidos, assegurando o descarte correto dos itens impróprios, em conformidade com normas sanitárias e ambientais, evitando contaminação do solo e águas.

#### **14.4. Uso de Produtos Químicos para Higienização e Conservação**

A higienização dos gêneros e áreas de armazenamento pode envolver produtos químicos que, se manejados incorretamente, geram resíduos contaminantes.

14.4.1 Mitigação: Utilizar produtos e processos de limpeza ambientalmente responsáveis e treinar os responsáveis para o manejo correto e seguro, garantindo a minimização de impactos ambientais e riscos à saúde.

### **15. Declaração de Viabilidade**

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

#### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Declara-se, para os devidos fins, que a aquisição de gêneros alimentícios complementares é viável técnica, econômica e operacionalmente para o Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM).

Tecnicamente, os itens adquiridos atendem às especificações de qualidade e conservação exigidas para consumo humano, garantindo o adequado preparo e fornecimento das refeições, bem como o cumprimento das normas de segurança alimentar e padrões nutricionais estabelecidos pela Marinha do Brasil. A variedade de gêneros alimentícios permite complementar o cardápio, assegurando equilíbrio nutricional e diversidade alimentar para os usuários do rancho.

Economicamente, o custo da aquisição está compatível com o orçamento disponível, representando uma solução eficiente para garantir o abastecimento de insumos essenciais à manutenção das atividades de alimentação, sem comprometer os recursos públicos.

Operacionalmente, a aquisição assegura a continuidade ininterrupta das atividades de preparo e fornecimento de refeições, atendendo de forma adequada às necessidades da tripulação e do pessoal civil do IEAPM.

Dessa forma, a presente aquisição atende plenamente às necessidades institucionais, respeitando os parâmetros legais e financeiros vigentes, contribuindo para a qualidade, eficiência e regularidade das operações do rancho do Instituto.

## **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](#).

**ELIAS BORGES DA COSTA**

Equipe de Planejamento

**YURI DOS SANTOS SOARES MARTINS**

Equipe de Planejamento