**14 GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA**

# Estudo Técnico Preliminar 96/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 64549.003646/2026-81

## 2. Descrição da necessidade

O 14º Grupo de Artilharia de Campanha (14º GAC) é uma Organização Militar do Exército Brasileiro subordinada ao Ministério da Defesa, possui aproximadamente um efetivo de 584 (quinhentos e oitenta e quatro) militares, e sua função constitucional é a formação de soldados reservistas e a formação em seu período básico de sargentos de carreira do Exército Brasileiro. O 14º GAC é uma unidade centenária do Exército Brasileiro e, além dos militares que o constituem, ainda conta com a presença de aproximadamente 300 (trezentas) crianças integrantes do Programa Forças no Esporte (PROFESP).

Para que os militares possam suportar o intenso treinamento físico e para garantir o pleno desenvolvimento das crianças do programa Forças no Esporte, o 14º GAC necessita garantir o fornecimento contínuo de alimentação balanceada e de qualidade. Cabe ressaltar que, estas crianças também fazem suas refeições no aquartelamento e que, especificamente, as atividades são realizadas no mínimo três por semana. Outrossim, o 14° GAC possui cerca de 120 alunos do Curso de Formação e Graduação de Sargentos que ficam em internato e fazem as quatro refeições (café da manhã, almoço, janta e ceia) na Organização Militar, de segunda-feira à domingo.

A contratação do serviço de manutenção e reforma das câmaras frias torna-se essencial e estratégica para assegurar a correta conservação térmica dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes, laticínios e hortifrutigranjeiros), evitando desperdícios de recursos públicos e mitigando severamente os riscos de infecção alimentar para todo o efetivo e para as crianças atendidas.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| Setor de Aprovisionamento | Jonathan Maximiano Gonçalves de Souza |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços e fornecimentos referentes a esta contratação deverão ser executados pela empresa contratada de acordo com as especificações técnicas, exigências legais e parâmetros de qualidade abaixo elencados:

a) O objeto desta contratação não se enquadra como bem ou serviço de luxo, em conformidade com o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818 /2021.

b) Os serviços e produtos a serem adquiridos caracterizam-se como comuns, por serem objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado.

c) Não utilizar produtos com Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.

d) Todos os materiais empregados no serviço de manutenção e reforma deverão obrigatoriamente ser novos, de primeira linha e atender às normas técnicas aplicáveis.

e) Ao término dos serviços a Contratada deverá entregar o sistema das câmaras frias completo em perfeitas condições de operação e funcionamento.

f) A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas.

Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

g) A empresa vencedora do certame deverá atender às demais legislações pertinentes aplicáveis ao escopo do serviço.

## 5. Levantamento de Mercado

Realizado o levantamento de mercado, por meio de cotações comerciais e análise de soluções técnicas junto a empresas de engenharia e refrigeração, verificou-se que não há metodologias divergentes que superem em custo-benefício a solução estrutural adotada. A metodologia escolhida para este processo — que inclui o revestimento com painéis isotérmicos (Isopainel) e a atualização do sistema de evaporação e controle — representa o padrão tecnológico atual e é a que melhor atende às necessidades desta Administração. Tais adequações são imperativas para restaurar o perfeito isolamento térmico, a estanqueidade e a eficiência energética do sistema de refrigeração das câmaras frias, garantindo a conservação prolongada e segura dos gêneros perecíveis estocados.

## 6. Descrição da solução como um todo

A contratação tem como objeto a execução da manutenção e reforma interna das câmaras frias de resfriados e congelados, contemplando o fornecimento de materiais, mão de obra, equipamentos e serviços necessários para a completa execução dos trabalhos. O escopo técnico dos serviços abrange estritamente:

- Revestimento Interno: Fornecimento e instalação de painéis isotérmicos (Isopainel), utilizando espessura de 100 mm para a câmara de resfriados e 150 mm para a câmara de congelados, incluindo todos os acabamentos e vedações para garantir a estanqueidade.
- Sistema de Refrigeração: Desmontagem e substituição dos evaporadores existentes em ambas as câmaras, seguida da instalação e interligação dos novos equipamentos.
- Instrumentação e Controle: Substituição dos sensores de temperatura das câmaras, com os devidos testes de funcionamento e calibração.
- Painel Elétrico e Comissionamento: Manutenção e adequação do painel elétrico de comando do sistema, revisão das conexões e realização de testes operacionais finais para atestar o controle de temperatura e o perfeito funcionamento de todo o conjunto.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias e qualidades, promovendo a substituição de peças defeituosas quando necessário.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa de quantidade a ser contratada consolida-se em 01 (uma) unidade de serviço em função de DUAS câmaras frigoríficas.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 65.300,00

| Nr Item | Código | Descrição | Qtd | Valor unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 20796 | Execução da reforma interna das câmaras frias de resfriados e congelados, contemplando o fornecimento de materiais, mão de obra, equipamentos e serviços necessários para a completa execução dos trabalhos. | 1 | 65.300,00 | 65.300,00 |

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

Não será necessário pois a contratação direta possui apenas UM item.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não serão necessárias contratações que guardam relação com o objeto principal.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens a serem adquiridos não encontram-se no PCA 2026 e publicados na página eletrônica https://pncp.gov.br/app/pca/00394452000103/2026/228.

Seguindo o Plano de Gestão do 14° Grupo de Artilharia de Campanha 2022-2024, que tem por finalidade orientar de forma que os respectivos planejamentos estratégicos organizacionais estejam comprometidos e alinhados com os objetivos estabelecidos pelo Escalão Superior e por este Comando, este processo licitatório se encaixa no Objetivo Estratégico: E2.3 - Aprimoramento do controle da Segurança Alimentar e Nutricional.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação almeja a manutenção do sistema de refrigeração que atenda os requisitos de economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da administração pública e garanta a correta conservação térmica dos insumos, atendendo aos requisitos técnicos específicos e alcançando os seguintes benefícios para o 14º GAC:

- Garantir a economicidade, eficácia, eficiência no armazenamento de gêneros perecíveis, reduzindo o consumo de energia elétrica por meio do restabelecimento do isolamento térmico adequado (isopainéis) e da instalação de novos evaporadores.
- Promover o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da administração pública, evitando o desperdício e a perda de alimentos (carnes, laticínios e hortifrutigranjeiros) por falhas ou ineficiência no resfriamento e congelamento.
- Melhorar a qualidade da alimentação fornecida diariamente, assegurando a segurança alimentar, higiênica e nutricional tanto para o efetivo militar quanto para as crianças atendidas pelo programa social (PROFESP).
- Modernizar as instalações do Setor de Aprovisionamento, prolongando a vida útil dos equipamentos e valorizando o patrimônio da Unidade.

## 13. Providências a serem Adotadas

A presente contratação requer por parte da administração o acompanhamento de profissional qualificado na área para analisar, julgar e receber o serviço solicitado, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de um serviço de manutenção em sistema de refrigeração, abrangendo a desmontagem de evaporadores e a substituição de painéis térmicos e painéis elétricos, o manuseio dos equipamentos e o descarte de materiais devem ser realizados de forma adequada, com vista a evitar a contaminação do solo, da água e do ar. Atenção especial deve ser dada ao manuseio de fluidos refrigerantes (gases) presentes nos evaporadores, para evitar sua liberação indiscriminada na atmosfera.

A empresa contratada deverá adotar medidas e tratamentos que busquem sanar tais riscos, bem como:

Adotar critérios de sustentabilidade e boas práticas de engenharia durante a execução dos serviços.

Realizar o descarte ecologicamente correto de todos os resíduos sólidos gerados na obra, como sobras de isopainel, fiações do painel elétrico, sensores de temperatura antigos e sucatas metálicas dos evaporadores substituídos.

Garantir o manuseio seguro e o recolhimento adequado de eventuais fluidos refrigerantes, em estrita observância às normas ambientais e técnicas vigentes (normas da ABNT e resoluções do CONAMA).

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que a contratação do serviço de manutenção das câmaras frias tem por objetivo assegurar as condições de segurança alimentar, higienização e conservação estrutural necessárias ao cumprimento das atividades-fim e meio da Unidade, permitindo que esta possa prosseguir com sua rotina diária no correto armazenamento de insumos perecíveis, em apoio contínuo à rotina de instruções e serviços do 14º GAC, faz-se necessária a referida contratação, demandando fiel observância aos preceitos legais que regem as contratações governamentais na Administração Pública.

## 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.

**JONATHAN MAXIMIANO GONCALVES DE SOUZA**

Equipe de apoio

*Assinou eletronicamente em 06/11/2026 às 08:20:58.*

**CAIO FRANCISCO FIUZA RAMOS**

Equipe de apoio

*Assinou eletronicamente em 06/11/2026 às 08:24:20.*

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar.

**JOSE ALEXANDRE FERREIRA DE SOUZA**

Autoridade competente

*Assinou eletronicamente em 09/11/2026 às 15:23:45.*