

HOSPITAL MILITAR DE RESENDE

Estudo Técnico Preliminar 71/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 65362.004169/2026-12

2. Descrição da necessidade

2.1 Contratação de serviço de manutenção em máquinas e equipamentos de cozinha industrial do Setor de Aproveitamento do Hospital Militar de Resende.

2.2 Justifica-se a contratação dos serviços pela necessidade de promover a manutenção preventiva e corretiva das máquinas e equipamentos do Setor de Aproveitamento do Hospital Militar de Resende, cumprindo as exigências do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), relacionados aos padrões de conservação e manipulação dos alimentos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe do Setor de Aproveitamento	1º SGT Anderson Gerhardt Maciel

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O prazo para a prestação do serviço é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho no seguinte endereço: Serviço de Aproveitamento do Hospital Militar de Resende, Rod. Pres. Dutra, km 312 - s/n - Academia Militar das Agulhas Negras, Resende - RJ 27534-970, respeitado o horário de funcionamento, de segunda-feira a sexta-feira, de 07:00 às 13:00, mediante prévio aviso coordenado junto ao Serviço de Aproveitamento do Hospital Militar de Resende.

4.3 Os serviços serão acompanhados pelo fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser reparados no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Foi elaborada estimativa de custos através da Planilha de Pesquisa de Preços por esta Equipe de Planejamento, em observância com o Art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021, a fim de obter um valor estimado para a contratação pretendida em consonância ao preço praticado no mercado. Frente as especificidades dos serviços e dos equipamentos, alguns, muito antigos, por exemplo, sequer têm identificação de marca e modelo; implicou na dificuldade de obter a orçamentação conforme parâmetros dos incisos de I a III da referida Instrução Normativa. O inciso IV, pesquisa no mercado local foi então o que mais se adequou pela busca acertiva do

preço real conforme as especificidades dos serviços. Ainda, a premissa de escolha dos fornecedores foi a de que fizessem *in loco* a avaliação dos equipamentos a fim de subsidiar seus respectivos orçamentos. Frente à necessidade da avaliação presencial, optou-se pela escolha daqueles que a realizaram.

5.2 O estudo se estendeu na busca da viabilidade da manutenção dos equipamentos, avaliou-se o custo-benefício com assessoramento técnico das empresas que *in loco* os analisaram. Frente a necessidade imprescindível de mantê-los em funcionamento para não interromper a prestação do serviço de alimentação, concluiu-se que a manutenção é sim a opção mais vantajosa para a solução do problema. Ainda, já existe dotação orçamentária destinada ao objeto deste estudo e a mesma segue regulamentação do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar do Exército, o qual canaliza o recurso para o fim de manutenção, especificamente, não cabendo por exemplo a avaliação entre a locação ou compra de novos equipamentos.

5.3 Do estudo das formas de como realizar a contratação, em consulta à Seção de Aquisição, Licitações e Contratos, verificou-se que não há pregão válido com os serviços pretendidos; da consulta em pregões de outros entes públicos visando possível adesão, também não foram identificadas opções que atendam as especificações pretendidas nos serviços a serem contratados. Diante das possibilidades apresentadas e frente ao valor nominal da contratação, cerca de R\$ 56.910,00, a orientação daquela seção foi no sentido de realizar a contratação via Dispensa de Licitação.

5.4. Diante do exposto, concluiu a equipe de planejamento que o custo-benefício da manutenção dos equipamentos é viável e que a Dispensa de Licitação é a forma adequada para realizar a contratação pretendida.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Envolve a contratação de serviço de manutenção em máquinas e equipamentos de cozinha industrial do Hospital Militar de Resende. O resultado da pesquisa foi a estimativa de um valor nominal de R\$ 57.910,00. Dessa forma, em conformidade com o inciso II do Art. 75 da lei 14133, de 1º de Abril de 2021, a já referida Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021 e os princípios da administração pública, concluiu-se que devido ao baixo valor e a imprescindível necessidade de manter o funcionamento dos equipamentos, a Dispensa de Licitação é a solução mais adequada, assegurando continuidade necessária ao adequado funcionamento do Serviço de Provisão do Hospital Militar de Resende.

6.2 A futura contratação necessitará de uma equipe especializada em manutenção de máquinas e equipamentos de cozinha industrial, tendo em vista as peculiaridades dos equipamentos existentes na unidade.

6.3 O local para a prestação de serviço será no Hospital Militar de Resende, podendo haver a retirada das máquinas e equipamentos, de forma motivada, para as instalações do prestador de serviço.

6.4 A prestadora de serviço, deverá disponibilizar mão de obra especializada quando solicitada pela contratante.

6.5 O serviço solicitado será executado exclusivamente pela contratada.

6.6 O objeto da contratação será divisível, pois proporcionará maior competitividade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item e Especificações Técnicas	CATSER	Descrição Técnica Completa do Serviço	QNT	Preço
		Substituição dos cachimbos chama-piloto e dutos de alimentação do GLP;		

<p>Serviço de Manutenção forno industrial do serviço de provisionamento; Tipo: A gás GLP. Capacidade: 5 assadeiras 58x68 cm Temperatura: até 300°C Material: Aço inox externo, câmara galvanizada Consumo: 0,8 kg/h Acendimento: Manual com chama-piloto Controle: Termostato mecânico Dimensões: 100 x 80 x 85 cm Peso: 90 kg</p>	<p>3670</p>	<p>calibração do termostato mecânico (até 300°C). Substituição dos suportes de apoio às painéis. Acabamento: Revitalização de toda a estrutura em ferro com recuperação de áreas enferrujadas e aplicação de verniz de alta temperatura, reconstrução da caixa forno com instalação das peças deterioradas pela ferrugem, reposição de esteiras faltantes e instalação de nova tampa de abertura/ fechamento. Substituição do conjunto mangueira-conector de alimentação à rede de gás.</p>	<p>2</p>	<p>R\$ 1.950,00</p>
<p>Serviço de manutenção da Coifa do serviço de provisionamento; Material: Aço inox AISI 304 Capacidade de sucção: 5.000 m³/h; Filtros: Alumínio + carvão ativado Potência: 1,5 CV; Iluminação: LED embutida; Controle: Manual com interruptores; Dimensões: 150 x 60 x 45 cm (CxLxA); e Saída de ar: Duto de exaustão de 200 mm.</p>	<p>3670</p>	<p>Remoção manual de gordura superficial na parte externa e nos filtros removíveis, retirada e lavagem com desengordurantes específicos ou solução de água morna com bicarbonato; remoção mecânica ou química da gordura acumulada nas paredes internas das tubulações. Substituição do conjunto motor-exaustor; balanceamento dinâmico do conjunto ventoinha/rotor para eliminação de vibração estrutural. Substituição de toda a composição elétrica (fio, relê, disjuntor, conjunto interruptor liga/desliga). Revitalização e polimento de toda estrutura em aço inox e substituição dos fios aéreos de sustentação.</p>	<p>2</p>	<p>R\$ 3.480,00</p>

<p>Serviço de manutenção do Freezer horizontal do serviço de provisionamento; Tipo: Horizontal (tampa superior); Capacidade: 554L; Temperatura de Operação: -18°C a -22°C; Tensão: 220V; Material Externo: Aço pintado; Material Interno: Aço galvanizado; e Tampa: Cega (fechada).</p>	3670	<p>Limpeza do sistema condensador/evaporador com substituição de peças danificadas, substituição do fluido refrigerante; troca das tampas e ajuste da vedação para manter -18°C a -22°C. Acabamento: reconstrução de pontos de oxidação na carcaça e pintura geral em esmalte sintético/epóxi branco; substituição de toda a estrutura de vedação interna e substituição do conjunto de rodinhas.</p>	3	R\$ 2.270,00
<p>Serviço de Manutenção da Mini-câmara de resfriamento 800Kg</p>	3670	<p>Substituição do conjunto evaporador/compressor, limpeza e lubrificação do sistema de refrigeração, substituição do fluido refrigerante; substituição das borrachas de vedação e alinhamento das portas, certificação do sistema de vedação. Limpeza da estrutura interna com reposição de prateleiras faltantes, recuperação e reconstrução de pontos de oxidação. Substituição do termostato e do conjunto fio-tomada de conexão à rede elétrica. Revitalização da estrutura em aço inox e lubrificação de componentes mecânicos e dobráveis. Substituição da mangueira de drenagem.</p>	1	R\$ 5.280,00

<p>Serviço de Manutenção do fogão industrial do serviço de provisão; Tipo de gás: GLP Queimadores: 4 duplos (6.000 kcal/h cada) Forno: Sim, com capacidade para 78L Material: Estrutura em aço carbono, grelhas em ferro fundido Acendimento: Manual Dimensões: 120 x 80 x 90 cm (CxLxA) Peso: 55 kg</p>	<p>3670</p>	<p>Substituição dos 4 queimadores duplos de 6.000 kcal/h, dos registros tipo "Apis" e das válvulas de segurança. Substituição do conjunto frontal de controle do fluxo de gás e dos dutos de transporte de gás até os queimadores. Substituição dos suportes de apoio às painéis. Acabamento: Revitalização da estrutura em aço inox e substituição das bases de apoio dos pés. Substituição do conjunto mangueira-conector de alimentação à rede de gás.</p>	<p>2</p>	<p>R\$ 1.990,00</p>
<p>Serviço de manutenção da Máquina de cortar frios do serviço de provisão; Material: Aço inox; Diâmetro da lâmina: 300 mm; Potência: 300W; Espessura do corte: Ajustável de 0 a 12 mm; Capacidade: Até 10 kg/h; Peso: 25 kg; e Dimensões: 55 x 40 x 40 cm (CxLxA).</p>	<p>3670</p>	<p>Substituição da lâmina de 300 mm por modelo em aço temperado de alta dureza, troca da correia de transmissão e revisão /lubrificação do conjunto motor de 300W com substituição de peças danificadas; lubrificação do rolamento do carro deslizante. Acabamento: Polimento das partes em inox e lubrificação sanitária de todos os eixos expostos.</p>	<p>3</p>	<p>R\$ 1.290,00</p>
<p>Cafeteira industrial do serviço de provisão; Capacidade: 15 litros (~100 xícaras) Potência: 1500W</p>		<p>Substituição da resistência elétrica de 1500W por modelo blindado em inox e troca das torneiras frontais de alta vazão com vedação em silicone térmico. Substituição do termostato e todo conjunto</p>	<p>2</p>	<p>R\$ 1.850,00</p>

<p>Tempo de preparo: 30 minutos Voltagem: 220V Corpo: Aço inox escovado Peso: 9 kg Saída: Torneira frontal termostato: Sim, automático</p>	3670	<p>elétrico. Substituição do coador e seu suporte de apoio. Acabamento: Descalcificação química do reservatório e polimento técnico do corpo externo e interno em inox escovado.</p>		
<p>Serviço de manutenção da Máquina de balcão térmico do serviço de abastecimento; Tipo de Aquecimento: Banho-maria, resistência elétrica; Material: Aço inox escovado (estrutura); vidro temperado (tampo superior). Capacidade: 3 cubas.; Dimensões (média): 1500 x 700 x 850 mm (CxLxA); Tensão: 220V. Potência: 1500 a 3000 W; e Controle de Temperatura: Termostato (30°C a 90°C).</p>	3670	<p>Substituição das resistências elétricas blindadas e troca do termostato de controle (30°C a 90°C); substituição da fiação interna e do termostato. Avaliação de certificação de funcionamento do termostato. Acabamento: Vedação técnica do reservatório com silicone acético de alta temperatura e polimento do tampo em inox escovado. Ajuste de reforço dos parafusos a fim de manter a rigidez da estrutura. Revitalização de toda a estrutura de aço carbono, recuperação de pontos de ferrugem e pintura com tinta de resistência a altas temperaturas.</p>	4	R\$ 2.100,00
<p>Serviço de Manutenção da estufa do serviço de abastecimento; Material: Aço inox Capacidade: 200L Controle de temperatura: Ajuste de 30°C a 90°C Potência: 3.000W Prateleiras: 4 prateleiras fixas</p>	3670	<p>Substituição do motoventilador de convecção forçada e da resistência blindada de 3.000W; troca das vedações térmicas da porta; revisão das estruturas internas de sustentação às cubas de alimentos;</p>		

<p>Sistema de ventilação: Convecção forçada Peso: 70 kg Dimensões: 100 x 70 x 120 cm (CxLxA)</p>		<p>substituição do termostato. Acabamento: Polimento interno/externo de toda estrutura em aço inox.</p>	2	R\$ 2.180,00
<p>Serviço de Manutenção da máquina de gelo do serviço de abastecimento; Material: Aço inox Capacidade de produção: 30 kg/dia Tipo de gelo: Cubos Armazenamento: 15 kg de gelo Potência: 200W Compressor: Hermético Sistema de refrigeração: Ar Peso: 25 kg Dimensões: 40 x 45 x 55 cm (CxLxA)</p>	3670	<p>Substituição do compressor hermético, da bomba de circulação de água e dos sensores de nível; limpeza química do condensador de refrigeração a ar. Revisão e retífica do sistema motor com substituição de peças danificadas e lubrificação geral. Acabamento: Sanitização química do reservatório de 15 kg com solução bactericida e polimento técnico da carcaça em inox. Revitalização e ajuste dimensional da estrutura de suporte aéreo em ferro.</p>	2	R\$ 3.480,00
<p>Serviço de Manutenção da máquina de moer carne do serviço de abastecimento; Potência: 600W Capacidade: 1,5 kg/min Disco: 3 tamanhos (3 mm, 5 mm, 7 mm) Peso: 5 kg Material: Corpo em plástico ABS com peças internas em aço inox Acessórios: 1 empurrador, 3 discos, 1 acessório para linguça</p>	3670	<p>Substituição integral do conjunto de faca cruzeta e discos de 3 mm, 5 mm e 7 mm por peças em aço inox de alta dureza; revisão e recondicionamento do motor de 600W e lubrificação de todo conjunto mecânico. Substituição da bandeja superior em aço inox, revitalização das engrenagens de ferro com retirada de pontos de oxidação. Acabamento: Limpeza técnica profunda da carcaça em ferro e polimento de toda estrutura com retirada de pontos de oxidação. Substituição dos componentes elétricos (fios,</p>	3	R\$ 1.880,00

		botão liga/desliga, chave seletora de voltagem e botão de emergência).		
--	--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 57.910,00

8.2. A pesquisa de preços foi norteada pela INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021. As peculiaridades da pesquisa foram expostas no item 5.1.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Conforme § 2º do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o disposto encontra-se aplicável na presente demanda, tendo em vista o princípio do parcelamento, sendo tecnicamente viável e economicamente vantajoso, procedendo-se à dispensa de licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala.

9.2. Neste contexto e no caso concreto o parcelamento da solução é viável técnica e economicamente e por não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação, justificados por:

9.2.1. Ampla Competitividade: o parcelamento da solução permite a participação de um maior número de fornecedores, incluindo micro e pequenas empresas, que talvez não conseguissem atender à totalidade do objeto caso ele fosse contratado de forma única.

9.2.2. Eficiência Econômica: ao dividir o objeto em parcelas, é possível obter melhores condições de preço e qualidade, já que fornecedores especializados em partes específicas do objeto podem oferecer propostas mais vantajosas.

9.2.3. Facilidade de Gestão e Controle: o parcelamento permite uma gestão e fiscalização mais eficazes do contrato, uma vez que as entregas podem ser acompanhadas e verificadas de forma segmentada, facilitando a detecção de falhas e a correção de problemas em tempo hábil.

9.2.4. Redução de Riscos: ao parcelar a contratação, a Administração diminui o risco de inadimplência ou falha na execução do contrato, pois as responsabilidades são distribuídas entre diferentes fornecedores.

9.2.5. Adequação Técnica: o parcelamento é justificado quando as diferentes partes do objeto exigem competências técnicas distintas, tornando necessário contratar fornecedores com especialização específica em cada segmento.

9.2.6. Adaptação às Necessidades Específicas: a divisão do objeto em parcelas pode ser necessária para atender às particularidades de diferentes unidades administrativas ou para assegurar a flexibilidade de entrega e adequação ao cronograma da Administração.

9.2.7. Economia de Escala Parcial: embora o parcelamento possa fragmentar a economia de escala em alguns casos, ele permite uma otimização de recursos quando aplicado a partes do objeto que possuem demandas distintas em termos de volume ou características técnicas.

9.2.8. Melhor Atendimento às Especificidades Locais: quando o objeto da contratação envolve múltiplos locais ou regiões, o parcelamento pode garantir que cada local receba atendimento adequado às suas condições específicas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Destaca-se que não se faz necessária a realização de contratações correlatas ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

10.2. As Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para a sua completa prestação. Trata-se neste estudo da contratação de serviço de manutenção de equipamentos de cozinha, não há portanto necessidade de contratação interdependente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. O objeto requisitado está contemplado no Plano de Contratações Anual, de acordo com o Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022.

11.1 Meta: Contratar empresa especializada em manutenção de máquinas e equipamentos do Setor de Aproveitamento do Hospital Militar de Resende.

12. Resultados Pretendidos

12.1 Com a referida licitação, objetiva-se proporcionar manutenção preventiva e corretiva nas máquinas e equipamentos do Setor de Aproveitamento a fim de cumprir com as exigências do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) relacionados aos padrões de conservação e manipulação dos alimentos e manter a continuidade da prestação do serviço de fornecimento de alimentação.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para a referida contratação, as providências a serem adotadas são:

13.1.1 O Fiscal de contrato deverá acompanhar a execução do serviço, a fim de verificar possíveis falhas na prestação dos serviços.

13.1.2 Os agentes da administração deverão observar os estágios da despesa (empenho, liquidação e pagamento) a fim de evitar inversão dos referidos estágios.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2020 da SLTI /MPOG e de acordo com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis - DECOR/CGU/AGU, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- Produtos constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 E 15448-2;
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Os produtos devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Que os produtos não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs).
- A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88/2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº123/2001).
- Se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Anvisa.

- A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.
- “Na execução dos serviços de MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL, a contratada deverá obedecer às disposições da Resolução CONAMA n° 340, de 25/09/2003 e da Instrução Normativa Ibama, n° 5, de 14 de fevereiro de 2018, nos procedimentos de recolhimento, acondicionamento, armazenamento e transporte das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDOs abrangidas pelo Protocolo de Montreal (notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano), obedecendo às seguintes diretrizes:
 - a) não é permitida a liberação intencional de substância controlada na atmosfera durante as atividades que envolvam sua comercialização, envase, recolhimento, regeneração, reciclagem, destinação final ou uso, assim como durante a instalação, manutenção, reparo e funcionamento de equipamentos ou sistemas que utilizem essas substâncias;
 - b) durante os processos de retirada de substâncias controladas de equipamentos ou sistemas, é obrigatório que as substâncias controladas sejam recolhidas apropriadamente e destinadas aos centros de regeneração e/ou de incineração;
 - c) É obrigatória a retirada de todo residual de substâncias controladas de suas embalagens antes de sua destinação final ou disposição final;
 - d) As substâncias a que se refere este artigo devem ser acondicionadas adequadamente em recipientes que atendam a norma aplicável;
 - e) é vedado o uso de cilindros pressurizados descartáveis que não estejam em conformidade com as especificações da citada Resolução, bem como de quaisquer outros vasilhames utilizados indevidamente como recipientes, para o acondicionamento, armazenamento, transporte e recolhimento das SDOs CFC-12, CFC-114, CFC-115, R-502 e dos Halons H-1211, H-1301 e H-2402;
 - f) quando os sistemas, equipamentos ou aparelhos que utilizem SDOs forem objeto de manutenção, reparo ou recarga, ou outra atividade que acarrete a necessidade de retirada da SDO, é proibida a liberação de tais substâncias na atmosfera, devendo ser recolhidas mediante coleta apropriada e colocadas em recipientes adequados, conforme diretrizes específicas do artigo 2° e parágrafos da citada Resolução;
 - g) a SDO recolhida deve ser reciclada
 - in loco, mediante a utilização de equipamento projetado para tal fim que possua dispositivo de controle automático antitransbordamento, ou acondicionada em recipientes adequados e enviada a unidades de reciclagem ou centros de incineração, licenciados pelo órgão ambiental competente.
 - quando a SDO recolhida for o CFC-12, os respectivos recipientes devem ser enviados aos centros regionais de regeneração de refrigerante licenciados
- Estabelece especificações técnicas para os procedimentos de recolhimento, acondicionamento, armazenamento e transporte de Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDOs, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano. Para o recolhimento e transporte de CFC-12, CFC-114, CFC-115, R-502 e Halons 1211, 1301 e 2402, é vedado o uso de cilindros pressurizados descartáveis que não estejam em conformidade com as especificações da Resolução, bem como de quaisquer outros vasilhames utilizados indevidamente como recipientes. Quando os sistemas, equipamentos ou aparelhos que utilizem SDOs forem objeto de manutenção, reparo ou recarga, ou outra atividade que acarrete a necessidade de retirada da SDO, é proibida a liberação de tais substâncias na atmosfera, devendo ser recolhidas mediante coleta apropriada e colocadas em recipientes adequados. A SDO recolhida deve ser reciclada in loco, mediante a utilização de equipamentos adequados, ou acondicionada em recipientes e enviada a unidades de reciclagem ou centros de incineração, licenciados pelo órgão ambiental competente. Quando a SDO recolhida for o CFC-12, os respectivos recipientes devem ser enviados aos centros regionais de regeneração de refrigerante licenciados pelo órgão ambiental competente, ou aos centros de coleta e acumulação associados às centrais de regeneração.
- Ao recarregar os aparelhos de ar condicionados e refrigeradores, deve-se atentar para não liberar os SDO.
- Ao realizar a manutenção das máquinas e equipamentos e for necessário a substituição de peças, essas deverão ser dadas destino em descarte adequado, ficando a cargo do fiscal de contrato realizar a escrituração da peça nos sistemas de controle interno e destinar para a prestadora do serviço dar o destino final às peças inservíveis.

14.2 Legislações correlatas

Lei n° 6.938, de 1981 - Instrução Normativa IBAMA n° 10, de 27/05/2013 (Regulamenta o Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental - CTF/AINDA) - RESOLUÇÃO CONAMA n° 1, de 13 de junho de 1988 Publicada no DOU, de 15 de junho de 1988, Seção 1, páginas 10845 (Dispõe sobre o Cadastro Técnico Federal de atividades e instrumentos de defesa ambiental)

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

ANDERSON GERHARDT MACIEL

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 09:13:15.

WENDELL CLAYTON DA SILVA DIAS

Membro da comissão de contratação

LETICIA DA CUNHA COSTA

Membro da comissão de contratação