

INSTITUTO FEDERAL BAIANO/CAMPUS VALENÇA

Estudo Técnico Preliminar 17/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23336.252158.2026-14

2. Descrição da necessidade

A presente demanda decorre da necessidade urgente de restabelecer o adequado funcionamento do sistema de refrigeração das câmaras de congelamento e resfriamento utilizadas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Valença para armazenamento e conservação de gêneros alimentícios destinados ao preparo da alimentação estudantil.

O sistema de refrigeração apresenta falhas que comprometem a manutenção das temperaturas necessárias à adequada conservação dos produtos armazenados. A situação atinge tanto a câmara de congelamento, utilizada principalmente para conservação de carnes, quanto a câmara de resfriamento destinada ao armazenamento de frutas, legumes e outros produtos perecíveis, uma vez que ambas utilizam o mesmo sistema frigorífico.

Atualmente, encontram-se armazenados aproximadamente 2.000 kg (dois mil quilogramas) de carnes, além de frutas, legumes e outros gêneros alimentícios perecíveis destinados ao preparo das refeições fornecidas aos estudantes do Campus Valença.

A interrupção ou o funcionamento inadequado do sistema poderá provocar a elevação das temperaturas internas, o descongelamento das carnes, a aceleração do processo de deterioração de frutas e legumes, a perda da qualidade dos alimentos e o comprometimento de suas condições higiênico-sanitárias.

A permanência da situação representa risco concreto e imediato de:

- perda dos gêneros alimentícios armazenados;
- desperdício de recursos públicos;
- prejuízo ao patrimônio da Instituição;
- comprometimento da segurança alimentar;
- interrupção ou redução do fornecimento da alimentação estudantil;
- necessidade de descarte de produtos impróprios para consumo;
- agravamento das falhas do sistema de refrigeração;
- aumento dos custos necessários à recuperação do equipamento.

Em razão da natureza perecível dos produtos e da necessidade de manutenção ininterrupta da cadeia de frio, a demora na execução da manutenção poderá ocasionar prejuízos significativos à Administração e comprometer a continuidade de serviço essencial prestado aos estudantes.

Não se mostra adequado aguardar o tempo necessário à realização de procedimento licitatório ordinário, considerando que os alimentos precisam permanecer continuamente armazenados sob temperaturas controladas e que eventual falha completa do sistema poderá ocasionar perdas em período reduzido.

A necessidade de intervenção imediata encontra-se respaldada pela declaração emitida através de e-mail pelo Almoxarifado que é o setor responsável, no qual consta a quantidade aproximada de carnes armazenadas e o risco de deterioração dos demais gêneros alimentícios mantidos nas câmaras.

Nesse contexto, faz-se necessária a contratação emergencial de empresa especializada para realizar o diagnóstico técnico, identificar a origem e a extensão das falhas e executar todos os serviços indispensáveis ao restabelecimento das condições adequadas de funcionamento do sistema.

A contratação deverá limitar-se aos serviços, peças, componentes e materiais estritamente necessários à eliminação da situação emergencial e à recuperação do sistema de refrigeração, sem inclusão de intervenções que não possuam relação direta com o problema identificado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Almoxarifado	Aginaldo Oliveira dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa a ser contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para executar serviços de manutenção corretiva em sistemas de refrigeração utilizados em câmaras frias destinadas ao armazenamento de alimentos.

A contratação deverá contemplar, conforme o diagnóstico técnico e as necessidades efetivamente verificadas:

- realização de inspeção técnica no sistema;
- identificação da origem e da extensão das falhas;
- emissão de diagnóstico técnico;
- manutenção corretiva dos componentes elétricos, eletrônicos, mecânicos e frigoríficos;
- inspeção do compressor, condensador, evaporador, ventiladores, controladores, sensores, termostatos, tubulações e demais componentes;
- identificação e correção de vazamentos;
- execução de testes de estanqueidade, quando necessários;
- realização de vácuo no sistema, quando tecnicamente aplicável;
- fornecimento e aplicação de fluido refrigerante compatível;
- fornecimento e substituição das peças, componentes e materiais necessários;
- limpeza técnica dos equipamentos e componentes;
- revisão das instalações elétricas diretamente relacionadas ao funcionamento do sistema;
- regulação dos controles de temperatura;
- realização de testes nas câmaras de congelamento e resfriamento;
- aferição das temperaturas após a conclusão dos serviços;
- demonstração da estabilidade térmica do sistema;
- restabelecimento das condições regulares de operação;
- emissão de relatório técnico conclusivo;
- apresentação da relação das peças substituídas;
- concessão de garantia dos serviços e das peças fornecidas;
- atendimento em prazo compatível com a urgência;
- adoção de medidas de segurança durante a execução;
- destinação ambientalmente adequada dos resíduos produzidos.

A empresa deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, materiais, instrumentos de medição, mão de obra e demais recursos necessários à execução completa do serviço.

A substituição de peças somente deverá ocorrer quando tecnicamente necessária e mediante autorização da Administração, ressalvadas as situações em que a demora na autorização possa ampliar o risco emergencial, hipótese que deverá ser devidamente registrada e justificada.

A empresa deverá iniciar o atendimento em prazo reduzido, a ser definido no Termo de Referência, e concluir os serviços com a maior brevidade tecnicamente possível.

Após a conclusão, deverá realizar testes suficientes para comprovar que as câmaras conseguem alcançar e manter as temperaturas adequadas ao congelamento e à refrigeração dos gêneros alimentícios.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Execução dos serviços por equipe própria

A primeira alternativa considerada consiste na realização do diagnóstico e da manutenção corretiva pela equipe de manutenção do próprio Campus.

Entretanto, essa solução não se mostra tecnicamente viável, considerando que a manutenção de câmaras frias exige conhecimentos especializados em refrigeração, ferramentas específicas, instrumentos de medição, equipamentos para testes de pressão e estanqueidade, realização de vácuo, manipulação de fluidos refrigerantes e eventual substituição de componentes frigoríficos.

Além disso, o Campus não dispõe de equipe especializada, equipamentos e peças necessárias para realizar integralmente a intervenção com a urgência exigida pela situação.

Dessa forma, a execução por equipe própria não é capaz de assegurar o diagnóstico adequado, a correção completa da falha e o restabelecimento seguro do sistema.

Alternativa 2 – Transferência dos alimentos para outros equipamentos ou locais

Foi considerada a possibilidade de transferência das carnes, frutas, legumes e demais gêneros alimentícios para outros equipamentos de refrigeração pertencentes ao Campus ou para estruturas externas.

Todavia, essa alternativa possui caráter apenas temporário e depende da existência de equipamentos com capacidade suficiente para receber aproximadamente 2.000 kg de carnes, além dos demais produtos armazenados.

A transferência também envolve riscos decorrentes da interrupção da cadeia de frio, do transporte, da manipulação dos produtos e da indisponibilidade de espaço adequado em outros equipamentos.

Ainda que seja possível transferir parte dos gêneros alimentícios como medida preventiva, essa providência não elimina a necessidade de reparação do sistema e não se apresenta como solução definitiva para a continuidade do armazenamento dos alimentos.

Alternativa 3 – Locação temporária de equipamento ou estrutura refrigerada

Outra alternativa seria a locação temporária de contêiner refrigerado, câmara fria móvel ou equipamento equivalente até a recuperação das câmaras existentes.

Essa solução poderia reduzir temporariamente o risco de perda dos alimentos, mas implicaria custos de locação, transporte, instalação, fornecimento de energia elétrica e eventual adaptação do espaço.

Além disso, a contratação de estrutura temporária não soluciona a falha existente e poderá representar custo adicional para a Administração, especialmente se o reparo do sistema puder ser realizado em prazo reduzido.

Assim, a locação temporária somente deverá ser considerada como medida excepcional de contingência caso seja constatada a impossibilidade de reparo imediato ou a necessidade de prazo prolongado para fornecimento de alguma peça indispensável.

Alternativa 4 – Contratação emergencial de empresa especializada

A contratação de empresa especializada permitirá a realização de diagnóstico técnico, identificação da causa da falha, fornecimento das peças necessárias e execução dos serviços corretivos indispensáveis ao restabelecimento das condições adequadas de funcionamento das câmaras.

Essa alternativa proporciona:

- atendimento técnico especializado;
- maior rapidez na identificação e correção do problema;
- utilização de ferramentas e instrumentos adequados;
- fornecimento das peças e dos materiais necessários;
- responsabilização técnica pela intervenção;
- realização de testes e aferição das temperaturas;
- garantia dos serviços e componentes substituídos;
- redução do risco de perda dos alimentos;
- restabelecimento da capacidade institucional de armazenamento.

Conclusão do levantamento de mercado

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação emergencial de empresa especializada apresenta-se como a solução mais adequada para atendimento da necessidade identificada.

A solução permite enfrentar diretamente a causa do problema, restabelecer o funcionamento do sistema e reduzir o risco de perda de aproximadamente 2.000 kg de carnes, além de frutas, legumes e outros gêneros alimentícios perecíveis.

A contratação emergencial deverá limitar-se aos serviços, peças e materiais necessários ao atendimento da situação concreta, vedada a inclusão de ampliações, modernizações ou intervenções sem relação direta com a falha identificada. Essa limitação está de acordo com o art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação emergencial de empresa especializada para realizar o diagnóstico e a manutenção corretiva do sistema de refrigeração que atende às câmaras de congelamento e resfriamento do IF Baiano – Campus Valença.

A intervenção compreenderá, conforme as falhas efetivamente diagnosticadas:

- inspeção técnica do sistema frigorífico;
- identificação da causa do funcionamento inadequado;
- avaliação dos componentes elétricos, eletrônicos, mecânicos e frigoríficos;
- localização e correção de vazamentos;
- reparação ou substituição de componentes danificados;
- fornecimento das peças e dos materiais necessários;
- realização de testes de pressão, estanqueidade e vácuo, quando aplicáveis;
- complementação ou substituição do fluido refrigerante;
- limpeza dos componentes;
- regulação dos parâmetros de funcionamento;
- testes de operação;
- aferição das temperaturas;
- comprovação da estabilidade térmica;
- emissão de relatório técnico conclusivo;
- garantia dos serviços e das peças fornecidas.

A solução deverá abranger todos os recursos necessários ao restabelecimento do sistema, incluindo mão de obra, ferramentas, equipamentos, instrumentos de medição, materiais de consumo, peças, componentes, transporte e demais despesas relacionadas à execução.

O serviço deverá ser iniciado imediatamente após a formalização da contratação e concluído no menor prazo tecnicamente possível, observadas as condições definidas no Termo de Referência e na proposta aceita pela Administração.

Após a conclusão, a empresa deverá manter o sistema em funcionamento pelo período necessário à realização dos testes, demonstrando que as câmaras conseguem alcançar e manter as temperaturas definidas para conservação dos alimentos.

A contratação não compreenderá reforma geral, ampliação da estrutura, substituição integral de equipamentos que ainda apresentem condições de recuperação ou execução de serviços sem relação direta com a situação emergencial, salvo se o diagnóstico demonstrar que determinada substituição é indispensável ao restabelecimento do funcionamento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação compreenderá uma única intervenção no sistema de refrigeração que atende às câmaras de congelamento e resfriamento do Campus:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Serviço de manutenção corretiva no sistema de refrigeração das câmaras de congelamento e resfriamento, com diagnóstico, mão de obra, fornecimento de peças e materiais, regulagens, testes e restabelecimento do funcionamento	Serviço	1

O quantitativo foi definido considerando que as duas câmaras utilizam o mesmo sistema de refrigeração e que a necessidade consiste na realização de uma intervenção corretiva integrada.

As quantidades de peças, componentes, materiais e fluido refrigerante serão definidas com base no diagnóstico técnico e deverão ser apresentadas de forma discriminada no orçamento da empresa.

A Administração deverá verificar a compatibilidade entre o diagnóstico, os quantitativos apresentados e os serviços efetivamente necessários, evitando a aquisição ou substituição de componentes sem justificativa técnica.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.000,00

O valor estimado preliminar da contratação é de aproximadamente:

R\$ 10.000,00 — dez mil reais.

O valor definitivo deverá ser estabelecido mediante pesquisa de preços, considerando o diagnóstico técnico, a extensão dos serviços, as peças necessárias, o prazo de atendimento, a garantia e as condições de execução.

A pesquisa deverá buscar, sempre que possível:

- preços registrados nos sistemas oficiais;
- contratações públicas com objetos semelhantes;

- propostas formais de empresas especializadas;
- valores anteriormente praticados pela futura contratada em serviços equivalentes;
- notas fiscais ou documentos de contratações semelhantes, quando necessários.

A pesquisa de preços deverá apresentar a descrição do objeto, as fontes consultadas, os valores coletados, a metodologia utilizada, a memória de cálculo e a justificativa para eventual exclusão de valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados. A IN SEGES/ME nº 65/2021 também admite, excepcionalmente, estimativa baseada em menos de três preços, desde que haja justificativa e aprovação da autoridade competente.

Como a manutenção corretiva pode variar conforme o defeito identificado e as peças necessárias, os preços coletados deverão ser analisados criticamente, evitando a comparação entre serviços com escopos substancialmente diferentes.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se mostra técnica e operacionalmente recomendável o parcelamento da solução.

O diagnóstico, o fornecimento das peças e a execução da manutenção constituem atividades diretamente relacionadas e devem ser realizados sob responsabilidade de uma única empresa.

A divisão entre diferentes fornecedores poderia provocar:

- demora na execução;
- incompatibilidade entre peças e serviços;
- dificuldade na definição de responsabilidades;
- divergências quanto à causa da falha;
- prejuízos à garantia;
- necessidade de novas mobilizações;
- aumento do risco de perda dos alimentos.

A empresa responsável pelo diagnóstico deverá responder pela adequação dos componentes indicados, pela execução do reparo e pelo funcionamento final do sistema.

Dessa forma, recomenda-se a contratação da solução de forma integrada, incluindo mão de obra, materiais e peças necessários ao restabelecimento do equipamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas, inicialmente, contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da manutenção corretiva.

A solução deverá ser autossuficiente, cabendo à empresa contratada disponibilizar todos os recursos necessários ao diagnóstico e à reparação do sistema.

Poderão ser necessárias providências internas relacionadas à:

- transferência temporária dos alimentos;
- disponibilização de acesso ao local;
- desligamento e religamento da energia elétrica;
- liberação da área para execução dos serviços;
- acompanhamento da intervenção;
- higienização das câmaras após a manutenção.

Caso o diagnóstico identifique a necessidade de intervenção estrutural, ampliação da instalação elétrica ou substituição integral de equipamentos não contemplados no objeto, a Administração deverá avaliar tecnicamente se a medida possui relação direta e indispensável com a emergência.

Serviços que não sejam necessários ao enfrentamento imediato da situação deverão ser planejados em processo administrativo próprio.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada às ações institucionais destinadas à manutenção da infraestrutura, à preservação do patrimônio público, à segurança dos alimentos e à continuidade do serviço de alimentação estudantil.

O sistema de refrigeração é indispensável ao armazenamento das carnes, frutas, legumes e demais gêneros utilizados no preparo das refeições fornecidas aos estudantes.

A contratação também está relacionada aos objetivos institucionais de:

- garantir condições adequadas de funcionamento dos equipamentos;
- evitar perdas de materiais adquiridos com recursos públicos;
- assegurar a continuidade dos serviços de apoio estudantil;
- preservar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos;
- utilizar os recursos públicos de forma eficiente.

A necessidade possui caráter superveniente e urgente, decorrente de falha no sistema que não poderia ser integralmente prevista quanto ao momento e à extensão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proporcionará os seguintes benefícios:

- restabelecimento do funcionamento das câmaras;
- manutenção das temperaturas adequadas;
- preservação de aproximadamente 2000 kg de carnes;
- conservação das frutas, legumes e demais produtos perecíveis;
- redução do risco de contaminação ou deterioração dos alimentos;
- prevenção de desperdício de recursos públicos;
- continuidade da alimentação estudantil;
- preservação do patrimônio institucional;
- redução do risco de agravamento do defeito;
- maior segurança operacional;
- responsabilização técnica pela manutenção;
- garantia dos serviços e das peças;
- retorno das condições normais de armazenamento.

O resultado esperado é que as câmaras voltem a operar de forma estável e segura, alcançando e mantendo as temperaturas necessárias à conservação dos respectivos gêneros alimentícios.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação e reduzir os riscos existentes, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- formalizar a abertura do processo administrativo;
- juntar a declaração do Almoxarifado sobre os alimentos armazenados;
- registrar a data de identificação da falha;
- obter diagnóstico técnico preliminar;
- elaborar o Termo de Referência;
- realizar a pesquisa de preços;
- justificar a escolha da empresa;
- justificar a compatibilidade do preço;
- verificar a disponibilidade orçamentária;
- consultar a regularidade fiscal e trabalhista da empresa;
- verificar possíveis impedimentos para contratar;
- obter autorização da autoridade competente;
- emitir nota de empenho ou instrumento equivalente;
- designar servidor responsável pelo acompanhamento;
- organizar a transferência temporária dos alimentos, quando possível;
- disponibilizar acesso ao local;
- acompanhar o diagnóstico e a execução;
- autorizar previamente a substituição das peças;
- registrar as peças retiradas e instaladas;
- exigir relatório técnico conclusivo;
- realizar testes de temperatura;
- exigir garantia;
- realizar o recebimento provisório e definitivo.

Durante a execução, deverá ser mantido registro das temperaturas e das providências adotadas para conservação dos alimentos.

Caso os alimentos sejam transferidos temporariamente, o setor responsável deverá registrar o local de destino, as condições de transporte, os horários e as temperaturas verificadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução da manutenção poderá gerar resíduos decorrentes da substituição de peças, componentes elétricos, cabos, filtros, óleos, materiais de limpeza e embalagens.

Também poderá ocorrer a retirada ou substituição de fluido refrigerante, cuja manipulação e destinação deverão ser realizadas por profissional qualificado e de forma ambientalmente adequada.

A empresa deverá:

- evitar a liberação de fluido refrigerante no ambiente;
- utilizar equipamentos apropriados para recolhimento e armazenamento;
- corrigir vazamentos antes da reposição do fluido;
- destinar adequadamente componentes substituídos;
- separar materiais recicláveis;
- retirar embalagens e resíduos gerados;
- observar as normas ambientais e de segurança aplicáveis;
- apresentar comprovação da destinação quando solicitada.

Os impactos ambientais são considerados de baixa magnitude e temporários, podendo ser mitigados mediante o correto gerenciamento dos resíduos e a adoção de boas práticas durante a execução.

O restabelecimento do sistema também contribuirá para evitar a perda e o descarte de grande quantidade de alimentos, reduzindo os impactos econômicos e ambientais associados ao desperdício.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação emergencial de empresa especializada para manutenção corretiva do sistema de refrigeração das câmaras de congelamento e resfriamento mostra-se necessária, adequada e tecnicamente viável. A falha existente compromete a conservação de aproximadamente 600 kg de carnes, além de frutas, legumes e outros gêneros perecíveis destinados à alimentação estudantil. A demora na realização do reparo poderá ocasionar deterioração dos alimentos, riscos higiênico-sanitários, desperdício de recursos públicos e comprometimento da continuidade do serviço de alimentação oferecido aos estudantes. A contratação de empresa especializada é a solução mais adequada, considerando que o Campus não dispõe de equipe, equipamentos, ferramentas e materiais necessários para executar integralmente o diagnóstico e a manutenção. O mercado dispõe de empresas especializadas aptas a realizar a intervenção, sendo possível obter propostas e demonstrar a compatibilidade do preço com os valores praticados. Mesmo em uma contratação emergencial, os preços deverão ser compatíveis com o mercado, conforme o art. 75, § 6º, da Lei nº 14.133/2021. A solução deverá limitar-se ao diagnóstico, às peças, aos materiais e aos serviços indispensáveis ao restabelecimento do sistema, não abrangendo intervenções desvinculadas da situação emergencial. Dessa forma, declara-se viável a contratação direta emergencial, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, por demonstrar adequação técnica, necessidade imediata, compatibilidade com o interesse público e capacidade de reduzir o risco concreto de prejuízo

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](#).

RODRIGO ROMERO DE SANTANA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/09/2026 às 17:34:46.

AGNALDO OLIVEIRA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

ETP

Assunto: ETP
Assinado por: Rodrigo Santana
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Rodrigo Romero de Santana, COORDENADOR(A) - FG1 - VAL-CSL**, em 30/09/2026 11:43:44.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/09/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1424624

Código de Autenticação: 2f328efccd

