UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO

Estudo Técnico Preliminar 23/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23070.017287/2026

2. Descrição da necessidade

A Universidade Federal de Goiás, por meio da Faculdade de Ciências e Tecnologia localizada no Campus Aparecida, encontra-se com o Restaurante Universitário (RU) em fase final de construção, sendo necessária a aquisição dos equipamentos industriais e mobiliários específicos para viabilizar sua inauguração e início das atividades. Embora a estrutura física esteja em conclusão, o restaurante ainda não dispõe dos equipamentos essenciais para preparo, armazenamento, conservação, distribuição e higienização de alimentos, o que inviabiliza seu funcionamento.

A ausência desses equipamentos impede a operacionalização da unidade e o atendimento à comunidade acadêmica, composta por estudantes, servidores e colaboradores, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica que dependem da oferta de alimentação subsidiada como política de permanência estudantil.

A aquisição dos equipamentos previstos (sistemas de cocção, refrigeração e congelamento, balcões térmicos e refrigerados, utensílios em aço inox, mobiliário técnico, equipamentos de higienização e apoio operacional) é indispensável para assegurar condições adequadas de produção de refeições, conformidade com normas sanitárias, organização dos fluxos internos da cozinha industrial e eficiência no serviço de distribuição.

Com a contratação, busca-se garantir que o novo RU da FCT Campus Aparecida esteja plenamente equipado para sua inauguração, assegurando infraestrutura adequada à demanda projetada, qualidade no preparo e fornecimento das refeições, segurança alimentar e efetividade das políticas institucionais de assistência estudantil da UFG.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA	TIAGO DOS SANTOS ALMEIDA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar o fornecimento de equipamentos industriais, mobiliários e utensílios destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Universitário (RU), devendo os itens atender, no mínimo, aos seguintes requisitos indispensáveis:

1. Requisitos técnicos e de qualidade

- Equipamentos novos, de primeiro uso, em linha de produção regular;
- Conformidade com normas técnicas e sanitárias vigentes aplicáveis a cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva;
- Estruturas fabricadas, preferencialmente, em aço inoxidável AISI 304 (liga 18.8) ou material equivalente de alta resistência à corrosão, durabilidade e fácil higienização;
- Compatibilidade com padrão gastronorm (GN), quando aplicável;
- Equipamentos elétricos compatíveis com a tensão e frequência da rede instalada no campus (220V ou bivolt);
- O forno combinado deve possuir alimentação elétrica na **voltagem 380V trifásica**.
- Eficiência operacional compatível com a capacidade projetada de atendimento do RU;

- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Assistência técnica autorizada no território nacional.

2. Requisitos de segurança e conformidade

- Atendimento às normas de segurança elétrica e operacional;
- Dispositivos de proteção e segurança incorporados aos equipamentos, quando aplicável;
- Atendimento às exigências da vigilância sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos;
- Fornecimento com todos os acessórios necessários ao pleno funcionamento.

3. Requisitos operacionais

- Entrega, montagem e instalação (quando aplicável) no local indicado pela Administração;
- Realização de testes de funcionamento após instalação (quando aplicável).

4. Local de entrega

Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás - FCT/UFG
Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio
CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil

Os requisitos estabelecidos visam assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, garantindo qualidade, durabilidade, segurança sanitária, eficiência operacional e responsabilidade socioambiental, em conformidade com as normas aplicáveis às contratações públicas.

5. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade de aquisição dos equipamentos destinados ao novo Restaurante Universitário (RU) da FCT – Campus Aparecida, foi realizado levantamento de mercado junto a fornecedores especializados em equipamentos para cozinhas industriais, refrigeração comercial, mobiliário em aço inox e utensílios profissionais para unidades de alimentação coletiva.

A prospecção contemplou consulta a catálogos eletrônicos, sítios oficiais de fabricantes e distribuidores, bem como análise de contratações similares realizadas por outros órgãos com o objetivo de identificar soluções técnicas adequadas, padrões de qualidade praticados e faixas de preços compatíveis com o mercado.

Verificou-se ampla oferta de equipamentos industriais fabricados em aço inoxidável AISI 304, módulos de cocção, balcões térmicos e refrigerados, câmaras e expositores verticais, fornos combinados, caldeirões industriais, sistemas de higienização e mobiliário técnico compatíveis com padrão gastronorm (GN). Observou-se que os fornecedores atuam tanto no mercado regional quanto nacional, oferecendo produtos com garantia mínima de 12 meses, assistência técnica no território nacional e conformidade com normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

Os valores identificados apresentam variação conforme capacidade, potência, dimensões e nível de tecnologia embarcada (como controle digital de temperatura e maior eficiência energética). Ainda assim, constatou-se competitividade no mercado e número suficiente de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas estabelecidas, não sendo identificada, neste momento, restrição significativa à competitividade.

Conclui-se que há viabilidade técnica e econômica para a contratação pretendida, existindo no mercado soluções padronizadas e consolidadas que atendem às necessidades operacionais do RU, permitindo à Administração selecionar a proposta mais vantajosa, observados os critérios de qualidade, desempenho e sustentabilidade definidos no planejamento da contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução definida para atendimento da demanda consiste na aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios novos destinados à implantação e ao pleno funcionamento do restaurante, atualmente em fase final de construção, de modo a possibilitar sua inauguração dentro do cronograma previsto. A solução contempla itens para as áreas de preparo, cocção, armazenamento, higienização, atendimento, administração e apoio, todos adequados ao uso contínuo, coletivo e institucional, observando critérios de funcionalidade, durabilidade, segurança, ergonomia e conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

Trata-se, em sua maioria, de bens de natureza comum, com especificações técnicas padronizadas e ampla oferta no mercado, o que viabiliza a realização de procedimento licitatório competitivo, assegurando isonomia, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa. A opção por equipamentos e mobiliários novos justifica-se tecnicamente pela necessidade de garantir desempenho adequado desde o início das atividades, compatibilidade com o layout definido no projeto arquitetônico, atendimento às exigências da vigilância sanitária e redução de riscos de falhas operacionais no momento da inauguração.

No que se refere à manutenção e à assistência técnica, os equipamentos deverão possuir garantia mínima fornecida pelo fabricante ou fornecedor, abrangendo defeitos de fabricação e funcionamento, pelo prazo compatível com as práticas de mercado. Para os itens que demandem maior complexidade técnica, poderá ser exigida rede de assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição, assegurando a continuidade das operações e minimizando eventuais interrupções. Para os demais bens, será suficiente a garantia legal e contratual, não se justificando a contratação de manutenção contínua neste momento.

Sob o aspecto econômico, a solução adotada mostra-se vantajosa, pois a aquisição de bens novos, com garantia e padronização técnica, reduz custos futuros com manutenções corretivas frequentes, amplia a vida útil dos equipamentos e assegura maior eficiência operacional desde a abertura do estabelecimento. Assim, a solução proposta revela-se tecnicamente adequada e economicamente justificável, atendendo à necessidade de equipar integralmente o restaurante para sua inauguração, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico no Sistema de Serviços Gerais (SISPP), em detrimento do Sistema de Registro de Preços (SRP), em razão das características específicas da demanda. Trata-se de aquisição destinada à implantação e inauguração do restaurante, vinculada a uma necessidade certa, imediata e integralmente definida, sem previsão de contratações futuras sucessivas ou parceladas que justifiquem a constituição de uma Ata de Registro de Preços.

Os quantitativos foram previamente dimensionados com base no projeto de implantação do restaurante e correspondem à totalidade dos equipamentos necessários para o início das atividades, não se caracterizando como demanda continuada ou sujeita a variações significativas ao longo do tempo. Dessa forma, a adoção do SRP acarretaria ônus administrativo desnecessário, sem que fossem obtidos os benefícios normalmente associados a esse sistema.

Assim, a utilização do SISPP mostra-se mais adequada e eficiente, permitindo a realização de uma contratação única, com definição prévia dos quantitativos e entrega dos bens em conformidade com o cronograma de conclusão da obra e inauguração do restaurante, observando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no dimensionamento físico e funcional do novo Serviço de Alimentação do Câmpus Aparecida de Goiânia da Universidade Federal de Goiás, considerando o projeto arquitetônico da unidade, o fluxo operacional das áreas de produção e distribuição de refeições, bem como a capacidade de atendimento planejada para toda a comunidade acadêmica do campus.

O restaurante foi concebido para atender estudantes, docentes, técnicos-administrativos, trabalhadores terceirizados e demais usuários vinculados ao Câmpus Aparecida de Goiânia, constituindo importante instrumento de apoio às atividades de ensino, pesquisa, extensão e permanência estudantil. Nesse contexto, as quantidades estimadas consideram a demanda potencial de refeições diárias, a necessidade de garantir condições adequadas de preparo, armazenamento, distribuição e higienização dos alimentos, bem como a continuidade e eficiência dos serviços prestados.

Para definição dos quantitativos foram observados o layout dos ambientes, a capacidade produtiva prevista para a cozinha industrial, o número de assentos e usuários estimados para atendimento, os fluxos de trabalho estabelecidos no projeto da unidade e as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva. Dessa forma, cada item foi dimensionado de acordo com sua finalidade operacional, assegurando que a infraestrutura disponível seja suficiente para atender, com qualidade, segurança alimentar e eficiência, toda a demanda do Câmpus Aparecida de Goiânia.

As quantidades constantes neste estudo são, portanto, compatíveis com a estrutura física implantada, com a capacidade operacional planejada para o restaurante e com os objetivos institucionais de ampliação das políticas de assistência estudantil e de oferta de alimentação adequada à comunidade universitária

Descrição do item	**Quantidade**	**Unidade de Fornecimento**	**Código CATMAT**	**Código SIPAC Sugerido**
BANDEJA, APLICAÇÃO SERVIR REFEIÇÕES, MATRIAL AÇO INOX, 6 DIVISÓRIAS (NO MÍNIMO), INDICADAS PARA USO PROFISSIONAL E SERVIÇO DE REFEIÇÕES	200	UNIDADE	473187	3021000000280
BEBEDOURO, ÁGUA, COLUNA, ACIONAMENTO 2 TORNEIRAS, ESTRUTURA EM PERFIL “L”, DOTADO DE SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, VOLTAGEM 220 V	2	UNIDADE	608519	5234000000085
REFRESQUEIRA, INDUSTRIAL, ELÉTRICA, COM				

MIXER, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL DEPÓSITO AÇO INOXIDÁVEL, COM 2 TORNEIRAS ABASTECEDORAS, CAPACIDADE 50L, TENSÃO 220V, PÉS EM RODÍZIOS, DIMENSÕES APROXIMADAS COMPRIMENTO LATERAL 820 X LARGURA 670 X ALTURA 1130 MM.	1	UNIDADE	294226	5212000000141
LIXEIRA, COLETA SELETIVA (CONJUNTO COM 4 LIXEIRAS), ESTRUTURA METÁLICA DE ALTA RESISTÊNCIA, ESTRUTURA ANTI FERRUGEM FABRICADAS EM AÇO CARBONO 1010 - 1020, TRATADO COM TINTA ELETROSTÁTICA EM PÓ HÍBRIDO, FURO NA PARTE INFERIOR PARA FACILITAR ESCOAMENTO DE ÁGUA, BOCA PROJETADA PARA EVITAR ENTRADA DE ÁGUA DA CHUVA, CAPACIDADE DE 50 LITROS	3	UNIDADE	612129	3022000000608
LAVADORA, INDUSTRIAL, APLICAÇÃO BANDEJAS E PRATOS, EQUIPAMENTO INDUSTRIAL PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, CICLOS DE LAVAGEM DE 60 A 120 SEGUNDOS, CAPACIDADE DE LAVAGEM DE ATÉ 1.080 PRATOS OU 540 BANDEJAS POR HORA NO CICLO DE 60 SEGUNDOS OU 540 PRATOS OU 270 BANDEJAS POR HORA NO CICLO DE 120 SEGUNDOS, CONSUMO DE APENAS 3 LITROS DE ÁGUA POR CICLO DE ENXÁGUE, CAPACIDADE DA GAVETA PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS E 36 COPOS, TEMPERATURA DE TRABALHO DE 55 A 65 °C NA LAVAGEM E DE 85 A 95 °C NO ENXÁGUE, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA, CONSUMO DE ENERGIA DE 6,55 KWH EM SISTEMA MONOFÁSICO OU 9,55 KWH EM SISTEMA TRIFÁSICO, VOLTAGEM 220V/60HZ /MONOFÁSICO OU 220V/60HZ/TRIFÁSICO OU 380V/60HZ/TRIFÁSICO, MOTORES DE 1,0 CV E 0,5 CV, PESO APROXIMADO DE 90 KG, ABERTURA MÍNIMA DE PORTA DE 380 MM, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 600 X 660 X 860 MM (L X P X A), FABRICAÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, ACOMPANHA 4 GAVETAS LISAS PARA XÍCARAS, COPOS OU TALHERES E 4 GAVETAS COM PINOS PARA PRATOS E BANDEJAS.	1	UNIDADE	254479	5228000000061
ESTANTE, METÁLICA, 2 PLANOS DE CHAPA LISA EM PERFIL “U”, ESTRUTURA EM PERFIL “L”, PÉS Ø 38MM COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO, FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, DOTADA DE RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM TRAVA E FIXOS, DIMENSÕES APROXIMADAS 95X60X180CM	2	UNIDADE	448683	5242000000683
ESTANTE COM 2 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL “U”, ESTRUTURA EM PERFIL “L”, PÉS Ø 38 MM COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO, FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, DOTADA DE RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM TRAVA E FIXOS, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 120 × 60 × 180 CM.	1	UNIDADE	445085	5242000000682
BALCÃO, REFRIGERADO INDUSTRIAL, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, DOTADO DE DUAS RAMPAS CORRE-BANDEJAS (UMA DE CADA LADO), CAPACIDADE PARA	1	UNIDADE	615669	5228000000066

ACOMODAR NO MÍNIMO 4 CUBAS GN 1/1, DIMENSÕES APROXIMADAS 150X70X87CM, VOLTAGEM 220 V				
BALCÃO, TÉRMICO INDUSTRIAL, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, DOTADO DE DUAS RAMPAS CORRE-BANDEJAS (UMA DE CADA LADO), DIMENSÕES APROXIMADAS 2,10 X0,95X0,87M, CAPACIDADE PARA ACOMODAR NO MÍNIMO 6 CUBAS GN 1/1. 6 CUBAS GN 1/1 COM TAMPA (53X32,5X15CM), 4 CUBAS GN 1/1 COM TAMPA (53X32,5X10CM), 2 CUBAS GN 1/2 COM TAMPA (26,5X32,5X15CM) E 2 CUBAS GN 1/2 COM TAMPA (26,5X32,5X10CM), VOLTAGEM 220 V	1	UNIDADE	254460	5228000000065
CUBA, GASTRONORM GN 1/1, COM TAMPA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS PADRÃO GASTRONORM, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 53X32, 5X15CM	6	UNIDADE	316724	3021000000281
CUBA, GASTRONORM GN 1/1, COM TAMPA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS PADRÃO GASTRONORM, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 53X32, 5X10CM	4	UNIDADE	316724	3021000000282
CUBA, GASTRONORM GN 1/2, COM TAMPA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS PADRÃO GASTRONORM, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 26,5 X32,5X15CM	2	UNIDADE	316743	3021000000283
CUBA, GASTRONORM GN 1/2, COM TAMPA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS PADRÃO GASTRONORM, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 26,5 X32,5X10CM	2	UNIDADE	316743	3021000000284
FREEZER, EXPOSITOR VERTICAL, CAPACIDADE SUPERIOR A 300 LITROS, REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA PARA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS OU RESFRIADOS, 1 PORTA DE VIDRO TRIPLO TEMPERADO COM FECHAMENTO MAGNETIZADO, MOLDURA COM CORTE TÉRMICO, CHAPAS INTERNAS E EXTERNAS EM AÇO GALVANIZADO PRÉ-PINTADO DE ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, ISOLAMENTO EM POLIURETANO ECOLOGICAMENTE CORRETO, VOLTAGEM 220 V	1	UNIDADE	621816	5228000000064
REFRIGERADOR, EXPOSITOR VERTICAL, CAPACIDADE SUPERIOR A 400 LITROS, REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA PARA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS RESFRIADOS, 1 PORTA DE VIDRO TRIPLO TEMPERADO COM FECHAMENTO MAGNETIZADO, MOLDURA COM CORTE TÉRMICO, CHAPAS INTERNAS E	1	UNIDADE	232283	5228000000062

EXTERNAS EM AÇO GALVANIZADO PRÉ-PINTADO DE ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, ISOLAMENTO EM POLIURETANO ECOLOGICAMENTE CORRETO, TENSÃO 220 V				
MESA, APOIO INDUSTRIAL, TAMPO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, ESTRUTURA RESISTENTE, PÉS RODÍZIOS COM TRAVAS, SUPERFÍCIE LISA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 100X70X76CM	1	UNIDADE	611654	5242000000681
CHAPA, ASSADEIRA, APLICAÇÃO LANCHE MODELO AMERICANO, FUNCIONAMENTO A GÁS, CORPO FABRICADO EM AÇO INOX ESCOVADO, DOTADA DE QUEIMADORES ESMALTADOS COM CONTROLE INDIVIDUAL E ACENDIMENTO POR CHAMA PILOTO, INDICADA PARA USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES APROXIMADAS 30X120X50CM (AXLXP), VOLTAGEM 220V	1	UNIDADE	442496	5228000000063
MÓDULO, DISTRIBUIÇÃO, MATERIAL AÇO INOX, SEM COMPARTIMENTO DE VIDRO, COM PÉS TIPO RODÍZIO, DOTADO DE 4 CUBAS PARA TALHERES E ÁREA LISA DE 80CM PARA ACOMODAÇÃO DE BANDEJAS 40X30CM, GABINETE INFERIOR COM 2 PORTAS E 1 PRATELEIRA LISA PARA ARMAZENAMENTO, DIMENSÕES APROXIMADAS 120X70X87CM	1	UNIDADE	451566	5242000000680
ESTANTE, VAZADA, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, ESTRUTURA RESISTENTE PARA USO PROFISSIONAL, FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO, DIMENSÕES APROXIMADAS 190X45X180CM	3	UNIDADE	422754	5242000000679
ESTRADO, FENESTRADO, MATERIAL POLIPROPILENO, PÉS ACOPLADOS E CANOPLAS, INDICADO PARA USO EM DESPENSA, FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO E RESISTÊNCIA À UMIDADE, DIMENSÕES APROXIMADAS 80X100X40CM	8	UNIDADE	316739	5251000000062
BALANÇA, DIGITAL, INDUSTRIAL DE BANCADA, CAPACIDADE PESAGEM 1G ATÉ 60KG, SENSIBILIDADE 1G, PLATAFORMA DE PESAGEM 300X400CM, ALIMENTAÇÃO 220V, TELA DE LCD COM LUZ DE FUNDO RETROILUMINAÇÃO, BATERIA RECARREGÁVEL DE 6V/4AH, TECLADO DIGITAL EM POLICARBONATO DE ALTA RESISTÊNCIA	1	UNIDADE	446942	5204000000141
BALANÇA, COMERCIAL, PAINEL DIGITAL, CAPACIDADE PESAGEM 16KG, SENSIBILIDADE DE 0,1G, VOLTAGEM 220V	2	UNIDADE	444157	5204000000202
ESTANTE, ARAMADA, APLICAÇÃO CUBAS GN, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ESTRUTURA TUBULAR QUADRADA DE 25X25MM, COM LIMITADOR EM TUBO QUADRADO DE 25X25MM, INDICADAS PARA USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 88X188X60CM	8	UNIDADE	445204	5242000000678
ESTANTE, FENESTRADA, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDIDAS APROXIMADAS (A X L X P): 180CM X 150CM X 50CM, 3 (TRÊS) COMPARTIMENTOS	13	UNIDADE	484164	5242000000274
CARRINHO, TRANSPORTE, TIPO PLATAFORMA, 4 RODAS, CAPACIDADE CARGA 150KG, MATERIAL RODAS POLIPROPILENO E BORRACHA TERMOPLÁSTICA, FREIO NAS				

RODAS, MATERIAL PLATAFORMA METAL (AÇO), DIMENSÕES ALTURA 820MM X LARGURA 470MM X COMPRIMENTO 730MM, TAMANHO DA BASE 47X 3CM	1	UNIDADE	303096	5242000000703
BANCO, APOIO RESISTENTE, TAMPO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PÉS FIXOS EM ESTRUTURA TUBULAR DE FERRO COM PINTURA LAVÁVEL, INDICADO PARA USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES APROXIMADAS 50X50X60CM	6	UNIDADE	622658	5242000000677
CARRINHO, TRANSPORTE, APLICAÇÃO TRANSPORTE DE MATERIAIS, PLATAFORMA EM AÇO INOX ESCOVADO, COM DOIS PLANOS, ESTRUTURA CROMADA COM REFORÇO TUBULAR, DOTADO DE 4 RODÍZIOS INDUSTRIAIS EMBORRACHADOS, SENDO 2 GIRATÓRIOS COM TRAVA E 2 FIXOS, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, DIMENSÕES APROXIMADAS 115X60X90CM	1	UNIDADE	620947	5242000000676
CARRO, TIPO PLATAFORMA, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, RODAS PNEUMÁTICAS: SENDO 2 (DUAS) FIXAS E 2 (DUAS) GIRATÓRIAS, DIMENSÕES APROXIMADAS (C X L X A): 1500MM X 800MM X 450MM, CAPACIDADE MÁXIMA 300KG	1	UNIDADE	613994	5242000000275
REFRIGERADOR, INDUSTRIAL, VERTICAL, 4 PORTAS DE VIDRO, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX, PAREDES DUPLAS COM ISOLAÇÃO TÉRMICA EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO OU INOX, FECHAMENTO MAGNÉTICO COM SISTEMA DE RESISTÊNCIA ANTIUMIDIFICAÇÃO, PROGRAMADOR DIGITAL DE TEMPERATURA (0 °C A +10 °C), GABINETES INTERNOS COM CANTONEIRAS EM INOX PARA CUBAS GN 1/1 TRANSVERSAIS, DIMENSÕES APROXIMADAS 140X75X205CM TENSÃO 220V	1	UNIDADE	630711	5228000000060
FREEZER, VERTICAL, INDUSTRIAL, 4 PORTAS FRONTAIS EM VIDRO, CAPACIDADE 1.000L, TEMPERATURA OPERAÇÃO 0 A -18 °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 220V, COM 3 PRATELEIRAS, COMPRESSOR, TERMOSTATO, TERMÔMETRO, FREQUÊNCIA 60HZ, REVESTIMENTO EXTERNO EM INOX	1	UNIDADE	623599	5212000000139
FORNO, INDUSTRIAL, ELÉTRICO COMBINADO, CAPACIDADE PARA 5 CUBAS GN, PRODUÇÃO SUPERIOR A 200 REFEIÇÕES, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TIFÁSICA, TENSÃO 380V, USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES MÁXIMAS 97X120X179CM	1	UNIDADE	615725	5228000000059
CÂMARA, FRIGORÍFICA, PASS-THRU REFRIGERADO DE PISO, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, ESTRUTURA RESISTENTE PARA USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES MÁXIMAS 70X200X85CM (LXAXP), VOLTAGEM 220 V	1	UNIDADE	442518	5228000000058
CÂMARA, FRIGORÍFICA, PASS-THRU, TÉRMICO DE PISO, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, ESTRUTURA RESISTENTE PARA USO PROFISSIONAL, DIMENSÕES MÁXIMAS 70X200X85CM (LXAXP), VOLTAGEM 220 V	1	UNIDADE	474507	5228000000057
CALDEIRÃO, INDUSTRIAL, CAPACIDADE 100 LITROS, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, LIGA				

18.8, COM ISOLAMENTO TÉRMICO, AQUECIMENTO DIRETO A GÁS, VÁLVULAS DE SEGURANÇA, TAMPA AUTOCLAVADA, REGISTRO DE ESCOAMENTO DE 1 ½", QUEIMADORES TUBULARES MULTIPERFURADOS EM AÇO INOX, VOLTAGEM 220V	1	UNIDADE	304601	5228000000056
MÓDULOS DE FOGÃO A GÁS, FABRICADOS EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, SENDO CADA MÓDULO DOTADO DE 2 BOCAS (2 QUEIMADORES), TRIPLA CHAMA, INDICADOS PARA USO PROFISSIONAL, VOLTAGEM 220V	3	UNIDADE	451453	5212000000323
FOGÃO, INDUSTRIAL, 2 BOCAS (2 QUEIMADORES), DUPLA CHAMA, FUNCIONAMENTO A GÁS, COM 4 PÉS, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, INDICADO PARA USO EM LANCHONETE E AMBIENTES PROFISSIONAIS, VOLTAGEM 220V	1	UNIDADE	451453	5212000000322
MESA, RETANGULAR, APLICAÇÃO APOIO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA, DIMENSÕES APROXIMADAS 110X60X72CM, TAMPO EM AÇO INOX AISI 304, ESTRUTURA RESISTENTE PARA USO PROFISSIONAL, ACABAMENTO SANITÁRIO, SUPERFÍCIE LISA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADA PARA AMBIENTES DE PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	6	UNIDADE	487700	5242000000675
MESA, APOIO, INDUSTRIAL, DIMENSÕES APROXIMADAS 90X130X70CM, TAMPO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, ESTRUTURA REFORÇADA, PÉS COM RODÍZIOS PARA FACILITAR A MOBILIDADE, ACABAMENTO SANITÁRIO, SUPERFÍCIE LISA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADA PARA USO EM AMBIENTES INDUSTRIAIS, COZINHAS PROFISSIONAIS E ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	1	UNIDADE	207677	5242000000674
DESCASCADOR, LEGUMES, INDUSTRIAL GABINETE, PEÇAS E PORTA DE SAÍDA TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE 10KG, CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM, CHAVE DE LIGA/DESLIGA, MOTOR ½ CV, MONOFÁSICO 60HZ, COM CAIXA DE DECANTAÇÃO, TENSÃO 220V, PRODUÇÃO 300KG /H	1	UNIDADE	404473	5212000000136
FREEZER, HORIZONTAL, 02 TAMPAS, TRIPLA AÇÃO, EXTRA-FRIO, CONGELADOR, CONSERVADOR, CAPACIDADE MÍNIMA 439L, TENSÃO 220V, DRENO DE GELO FRONTAL COM TAMPA E RODÍZIOS	2	UNIDADE	439305	5212000000214
MULTIPROCESSADOR, ALIMENTOS, INDUSTRIAL, 6 DISCOS EM AÇO INÓX, 220V	1	UNIDADE	219088	5228000000055
MOEDOR, CARNE, SEMI-INDUSTRIAL, PRODUÇÃO APROXIMADA 60KG/H, GABINETE, PEÇAS E TUBO DE ALIMENTAÇÃO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304, CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM 110V/220V, CHAVE DE LIGA/DESLIGA, MOTOR TRIFÁSICO /MONOFÁSICO (DEPENDE DO MODELO), 60 HZ, MONOFÁSICO COM CHAVE SELETORA, COM SISTEMA DE SEGURANÇA, IDEAL PARA CARNES	1	UNIDADE	445211	5228000000054

BOVINAS, SUÍNAS E AVES, FACILIDADE DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO, ALTA EFICIÊNCIA E DURABILIDADE				
MESA, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO ALIMENTOS LABORATÓRIO, MATERIAL TAMPO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA TUBULAR METÁLICA, COMPRIMENTO 1,30 M, LARGURA 0,90 M, ALTURA 0,90 M, APLICAÇÃO MANIPULAÇÃO ALIMENTOS	2	UNIDADE	474140	5208000000530

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 231.757,10

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada no módulo “Pesquisa de Preços” do Compras.gov, complementada por consultas a fornecedores diretos e a sítios eletrônicos especializados no fornecimento dos itens pretendidos.

O valor total estimado da contratação foi apurado mediante a multiplicação do valor unitário estimado de cada item pela respectiva quantidade demandada, sendo, posteriormente, realizada a soma dos valores totais de todos os itens para obtenção do montante global estimado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Haverá parcelamento da solução, a licitação será por item.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Universidade Federal de Goiás, estando prevista no Plano Anual de Contratações, em consonância com as diretrizes de expansão e consolidação da infraestrutura do Campus Aparecida de Goiânia. A aquisição dos mobiliários destinados ao novo Restaurante Universitário contribui diretamente para a viabilização das atividades acadêmicas e administrativas, bem como para a ampliação das políticas de assistência estudantil, atendendo aos objetivos estratégicos da Instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação para aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios destinados ao restaurante, atualmente em fase final de construção, proporcionará ganhos diretos e indiretos relevantes, assegurando a estrutura necessária para sua inauguração e início regular das atividades. Como benefício direto, destaca-se a efetiva implementação do serviço, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar, conforto aos usuários e conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.

Sob o aspecto da eficiência e eficácia, a disponibilização de equipamentos novos, adequados ao layout e à capacidade operacional do restaurante, permitirá maior produtividade nas rotinas de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, reduzindo desperdícios, retrabalho e riscos operacionais. Haverá, ainda, melhor aproveitamento dos recursos humanos, uma vez que a equipe poderá desempenhar suas atividades em ambiente estruturado, com mobiliário e equipamentos compatíveis com as exigências ergonômicas e funcionais do serviço.

No campo da economicidade, a ampla concorrência entre fornecedores possibilita a obtenção de preços compatíveis com o mercado, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa. Além disso, a aquisição de bens novos, com garantia e padrões mínimos de qualidade, reduz custos futuros com manutenção corretiva e substituições prematuras, contribuindo para a sustentabilidade financeira da unidade ao longo de seu ciclo de vida.

Quanto ao desenvolvimento nacional sustentável, a contratação poderá priorizar fornecedores que atendam a critérios de sustentabilidade, como eficiência energética, utilização de materiais duráveis e recicláveis e conformidade ambiental na fabricação dos produtos, fomentando práticas responsáveis no mercado e contribuindo para a redução de impactos ambientais.

Dessa forma, a contratação resultará em benefícios institucionais relevantes, garantindo a efetividade do investimento realizado na construção do restaurante, promovendo a boa gestão dos recursos públicos e assegurando a prestação de serviço adequado, contínuo e de qualidade à comunidade atendida.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais na fabricação dos bens, à emissão de poluentes no transporte, à geração de resíduos (especialmente embalagens) e ao consumo de energia e água durante a operação dos equipamentos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizados equipamentos com maior eficiência energética, materiais duráveis e recicláveis e fornecedores que adotem práticas sustentáveis. Também deverá ser assegurada a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados na entrega e instalação, bem como a adoção de manutenção preventiva, a fim de ampliar a vida útil dos bens e reduzir a geração de resíduos.

Tais medidas contribuem para minimizar impactos ambientais e alinhar a contratação aos princípios da sustentabilidade e da gestão responsável dos recursos públicos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com os motivos esclarecidos no presente estudo, a equipe declara a viabilidade e necessidade da contratação.

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.

DIORGENES DOS SANTOS

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 18/06/2026 às 11:44:33.