

ANEXO 1

Estudo Técnico Preliminar 15/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23073.090138/2023-94

2. Descrição da necessidade

Aquisição de **bens permanentes** (equipamentos e outros bens necessários ao controle de qualidade, à produção, distribuição e armazenamento de alimentos), discriminados no objeto deste ETP para atender às necessidades de produção com segurança higiênico sanitária de refeições do Restaurante Universitário (RU) e da Casa dos Estudantes Universitários (CEUS) da Universidade Federal do Pará (UFPA).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE /SAEST/UFPA)	Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça
Casa dos Estudantes Universitários (CEUS/SAEST/UFPA)	Hellen Carvalho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 1. Fornecer o objeto deste certame no prazo fixado no edital, após aprovação pela Administração do Contratante, que a si reserva o direito de rejeitá-lo, caso não satisfaça aos padrões especificados;
- 2. Entregar o objeto deste certame de acordo com as especificações contidas no Edital e seus Anexos, no Almoxarifado do Restaurante Universitário da UFPA, conforme descrito no quadro abaixo:

Quadro 1: Informações necessárias à entrega de bens permanentes do RU e da CEUS/ UFPA.

LOCAL	DIA DA SEMANA	HORÁRIO DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA
Almoxarifado do Restaurante Universitário	Segunda-feira a Sexta-feira	06h30 às 10h30 ou 14h00 às 16h30	UFPA, Campus Guamá - Rua Augusto Corrêa, 01. CEP 66075-110. Almoxarifado do RU, Unidade Básico - Rua

			Igarapé Tucunduba (cidade universitária), próximo à beira do rio.
--	--	--	---

Observações: 1- Contato - (91) 3201-7377; 2- Indicar na embalagem os descritivos contidos na tabela acima para que

não haja dificuldades na entrega.

1. O descritivo minucioso dos itens e suas identificações no catálogo CATMAT encontram-se no quadro 2.

Quadro 2: Especificações e código CATMAT de bens permanentes considerando as demandas do RU e da CEUS/UFPA.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	486624	AMACIADOR DE CARNES em Aço Inox Dimensões: 435 x 225 x 510 mm (A x L x P). Peso: 23,10 kg (líquido), 25,00 kg (bruto). Potência do Motor: 0,33 CV. Tensão: 127 V. Frequência: 60 Hz. Produção Aproximada: 400 kg/h. Espessura Máxima de Corte: 13 mm. Largura Máxima de Corte: 150 mm.	1
2	451476	ARMADILHA LUMINOSA DE PAREDE com (2) duas lâmpadas fluorescentes de 15 Watts e placa adesiva para captura de insetos voadores, disponível em 110v ou 220v. Refil de placa adesiva acompanha o produto.	10
3	454433	BALANÇA ELETRÔNICA revestida em aço inoxidável AISI 304, plataforma reforçada em aço carbono, cobertura em aço inox removível, com coluna e pés reguláveis. Aprovado pelo INMETRO conforme portaria 236. Dados Técnicos: Capacidade (Kg)- 300kg - 100g; Peso (Kg)- 15; Plataforma: 60 x 50. Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.	1

4	370034	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO para <i>self-service</i> com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +75°C . Aquecido com resistência à seco. Pista aquecida com 6GNs. Com profundidade de 20cm. Controle automático da temperatura. Incluir instalação do produto.	2
5	254906	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO para <i>self-service</i> com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +2°C a +7°C. Aquecido com resistência à seco. Pista refrigerada para 3 GN. Com profundidade de 10 cm. Controle automático da temperatura. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2
6	313787	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 200L no reservatório, 4 torneiras do tipo Válvula Jato em Latão Cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1
7	452767	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 100 L no reservatório, 3 torneiras do tipo válvula jato em latão cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1
8	239150	CAFETEIRA ELÉTRICA. Capacidade: 1,50 L. Voltagem: 220 V. Normas Técnicas: Aisi 304. Características Adicionais: Compacta/Café Expresso E Capuccino/Moedor /Reserva.	4
		CAIXA TÉRMICA PLÁSTICA (<i>HOTBOX</i>) - Uso quente ou frio; fabricada em PE (polietileno-baixa densidade-100% virgem) com PU injetado no interior. Possui proteção UV; de	

9	112836	acordo com a Norma EN 12571:1999, uso com uma cuba em aço inox padrão gastro GN 1/1, 1/2 ou 1/3 (com tampa); cor: azul; modelo sem anel de vedação; tampa com fechos de aço inoxidável. Capacidade 30 litros. Medidas aproximadas: altura: 35 cm / largura: 71 cm / comprimento: 43 cm.	15
10	486636	CALDEIRÃO INDUSTRIAL COM TAMPA AMERICANA - Dimensões: 1180x910mm; capacidade: 300 litros; Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento elétrico autogerador de vapor através de resistências elétricas blindadas, confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros); Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 1/2 com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	1
11	150234	CARRINHO PLATAFORMA - com base em metal (chapa de aço) e 4 rodas pneumáticas sendo 2 fixas e 2 giratórias, com cabo tipo timão com freio em formato de "T". Dimensões aproximadas: Alt. 50cm / Larg. 80cm / Comp. 150cm / Capacidade aproximada: 600kg.	4
12	252794	CARRINHO PARA TRANSPORTE movimentação de 3 bandejas GN'S 1/1 e prateleira inferior, construído em aço inoxidável com estruturas soldadas, resistentes, Estrutura tubular em arco Prateleira superior em perfil dobrado para receber 3 bandejas GN'S 1/1, Prateleira inferior lisa em chapa de aço inox, Rodízios giratórios de fácil movimentação sendo 2 com freio, Acabamento em aço inoxidável polido espelhado Medidas aproximadas: 112cm x 62cm x 112cm (comprimento x largura x altura).	4
		CARRINHO PARA TRANSPORTE FECHADO 300 KG - Fundo base em aço; acabamento em pintura eletrostática a pó,	

13	356697	na cor cinza. Estrutura com tubo quadrado 20x20 mm com parede 1,90 mm. Fundo em chapa de aço espessura 1,20 mm com reforços inferiores. Cabo tipo timão com freio em formato de "T". Carrinho composto por 04 rodas pneumáticas c/ rolamento tipo rolete, de 25cm, com base guiável na dianteira. Capacidade de até 300 kg de carga. Estrutura fechada com arame 5,00 mm e altura de aproximadamente 60 cm. Com meia porta lateral de 30 cm para facilitar carga / descarga. Medidas aproximadas (m): Comprimento: 1,20, Largura: 0,60, Altura: 1,10.	1
14	387732	CARRINHO PARA TRANSPORTE PLATAFORMA. Contruído em Aço inoxidável AISI 304 , LIGA 18,8; Plataforma lisa em aço inoxidável; – Perfis de reforço estrutural; – Capacidade de carga total: 400 kg; – Conjunto de rodízios giratórios Ø4” em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio. Dimensões: 1000x600x165.	4
15	150383	CARRINHO TARTARUGA PARA TRANSPORTE DE HOT BOXES 15/ 30 LITROS - Estrutura tubular galvanizada e rodízios plásticos sendo dois fixos e dois giratórios frontais com trava de segurança e puxador para o manuseio. Com roda de PU; Capacidade de transporte: até 05 caixas térmicas <i>hotbox</i> 15 ou 30 litros; Dimensões: 40x370x165mm (Compr. xLarg.xAlt.).	3
16	316701	CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS. Modelo CARLC – 70. Dimensões 1032x600x165. Capacidade 250 kg. Sistema basculante de cuba com peneira em aço inoxidável para lavagem de cereais; Estrutura em perfil tubular quadrado 25x25 mm em aço inoxidável; Capacidade de carga para 70 litros; Conjunto de rodízios giratórios Ø4”, sendo os rodízios frontais com freio.	1
17	326175	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL com capacidade para 25 Kg por ciclo e produção de 500 Kg/h. Estrutura toda em aço inoxidável 304. Tampa com sistema de segurança, que não permite o funcionamento da máquina enquanto aberta. Saída de água e resíduos por porta para descarga dos produtos descascados. Pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante. Acompanha um disco sobressalente. Equipamento deve atender às normas de segurança (NR-12) e possuir certificado pelo INMETRO. Potência elétrica do motor 1 cv. Alimentação: Energia Elétrica,Tensão / Voltagem: 220V monofase ou (Bivolt).	1

		Manual de instruções em português. Anexar à proposta o catálogo técnico. Garantia de no mínimo 12 meses. Assistência técnica durante a garantia.	
18	448683	ESTANTE EM AÇO INOX - Toda em aço inox 304, com 04 planos gradeados, resistente, com sapata em nylon, medindo aproximadamente 100cm x 50 cm x 175 cm.	18
19	16898	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL em aço inox 304, com 3 planos, resistente. Medindo aproximadamente Comprimento x Altura x Profundidade : 170 cm x 107 cm x 50 cm.	2
20	451176	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL. 5 prateleiras. Inox escovado. Comprimento x Altura x Profundidade 210 cm x 200 cm x 50 cm. Espessura 0.6 mm. Material Inox 304.	2
21	258060	EXTRATOR DE SUCO. Tipo: Industrial. Modelo: Elétrico. Capacidade: 15 L. Tipo Uso: Extração De Suco De Laranja E Limão. Tensão: 110/200 V.	1
22	439306	FREEZER VERTICAL com capacidade aproximada de 300 litros, tensão elétrica 127V(110V) , 1 porta com 7 gavetas organizadoras, cor branco. Altura: 170,00 cm, Largura: 61,60 cm, Comprimento: 71,00 cm , Peso aproximado do produto: 58 kg. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1
23	291827	FREEZER HORIZONTAL - 2 tampas, 400 litros (aproximadamente). Material/composição: gabinete externo: aço pré-pintado; gabinete interno: aço pré-pintado; isolamento: poliuretano; puxador da tampa: plástico. Cor: branca. Potência: 293 W. Dimensões aproximadas do produto: A: 94 cm, L: 135 cm, P: 70 cm. Voltagem: 127 volts. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2

24	601738	FRITADEIRA ELÉTRICA (Air Fryer) com display digital, capacidade 12 Litros, função desidratar, função reaquecer, função timer com desligamento automático, controle de temperatura ajustável de 80°C a 200°C, acessórios: 2 assadeiras rasas, 1 cesto antiaderente com capacidade para 3,5 litros e 1 bandeja coletora de gordura e migalhas, fritadeira e forno; - Botões touch; - Painel digital com 9 funções predefinidas e de fácil manuseio; potência 1800 w; Acabamento em inox; - Base antiderrapante; - Luz interna; - Silenciosa. Tensão 220V. Referência: Philco, equivalente ou de qualidade superior.	1
25	46370	FORNO COMBINADO DIGITAL ELÉTRICO - Gabinete construído com aço inox AISI 430, e câmara de cocção em aço inox AISI304. Características Técnicas: Capacidade de 20 GN's 1/1; para aproximadamente 2000 refeições; Elétrico; 380V (Trifásico); Potência aproximada 37.000W; Comando em painel digital; Temperatura ajustável de 50 a 250°C aproximadamente. Dimensão aproximada: 185 x 90 x 90 cm (AxLxP). Incluindo: Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; Suporte esguicho; Calha da porta; Calha do forno; Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	1
26	441354	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS 40 x 40, em chapa galvanizada, à gás, acendimento manual, com forno igual ou maior a 93L , queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	2
27	436956	FOGÃO INDUSTRIAL 08 BOCAS, em chapa galvanizada, a gás, acendimento manual, queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	1
28	449192	FURADEIRA DE IMPACTO - Mandril 1/2" / 13mm; Potência 800W a 1200W; Cabo de alimentação com comprimento de 1,5 a 2,0m; 110v e/ou bivolt. Com jogo de brocas de 6 a 12mm. Com empunhadora lateral.	1
29	317053	GN GRANDE 1/1 COM TAMPA :Cuba Gastronômica GN 1 /1 x 200 mm com alça e com tampa em aço inox AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 200 mm.Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 27,5 litros.Peso: 2.657 kg. Liga 18,8.	15

30	323452	GN MÉDIA COM TAMPA: Cuba Gastronômica GN 1/1 x 150 mm com alça. Material: Aço Inox AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 150 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 21 litros. Peso: 1,4 kg. Liga 18,8	15
31	317062	GN RASA COM TAMPA : Cuba Gastronômica GN 1/1 x 100 mm com alça. Material: Aço Inox. AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 100 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 13 litros. Peso: 1,25 kg. Liga 18,8	10
32	133760	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL. Monocâmara de capô, uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágue incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui braços de lavagem e de enxágue inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal. Capacidade: 60 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água da lavagem: 55° a 65°C; temperatura da água do enxágue: 80° a 90°C; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágue: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágue; conjunto moto-bomba de enxágue; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm (CXLXA). Com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas	2

		especiais em polipropileno injetado. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	
33	278231	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 1200W-127V. Indicação de uso: Doméstico. Cor: Amarelo e preto. Voltagem: 127 V. Potência: 1200W. Vazão: 5.5 - 6.5l/min Pressão máxima: 1500 psi. Pressão de trabalho: 1000 psi. Tempo de utilização: 1 a 2 Horas semanais. Informações Adicionais: Engate rápido não incluso Comprimento mangueira: 3 Metros. Dimensões do produto: 26,5 x 23 x 39 cm; 5.43 Quilogramas.	2
34	30163	ENCERADEIRA INDUSTRIAL. Contendo: - Punho Anatômico em plástico de alta resistência; - Sistema liga /desliga com trava de segurança; - Exclusivo sistema de regulagem de altura do cabo; - Rodas em Fortiprene (mais silenciosas e duráveis); - Cabo de alimentação tripolar de 10 metros; Engrenagens helicoidais com lubrificação permanente; - Pronta para adaptação de tanque de detergente; - Dupla isolamento elétrica (maior segurança); - Pintura eletrostática de alta resistência; - Diâmetro 410mm, - Voltagem: 110V.	2
35	475043	LAVATÓRIO DE MÃOS em aço inox 304, com acionamento por joelho; Medidas: C 0,45 x L 0,50 x A 0,345; Tipo de acionamento da torneira: por joelho/ coxa; Medidas da cuba: Simples 0,36 x 0,34 x 0,14; Garantia: 1 ano contra defeito de fabricação.*Acompanha KIT completo pronta instalação. Torneira sem registro ALTA, acionador de JOELHO, válvula americana, sifão, flexíveis, parafuso e bucha. Incluir instalação do produto.	3
36	255880	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Tensão 127v/220v. Potência elétrica: 1400 W. Potência motor: 1 CV. Rotação: 3500 rpm. Corpo e copo de aço inox. Capacidade de 25 litros. Facas em aço inox 304. Peso: 26,700 kg. Medidas Altura: 1315 mm, Largura: 320 mm, Profundidade: 620 mm	1
		MEDIDOR DE SALINIDADE :Medidor de Salinidade de Bolso com eletrodo substituível, visor LCD com indicação dupla (salinidade e temperatura) e compensação automática de temperatura (ATC). Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de	

37	109665	chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA n° 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA n° 08, de 03/09/2012.	1
38	150443	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - 1,5M (150x60x80cm)	2
39	150443	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - (165x86x77cm)	1
40	324208	MESA TIPO BANCADA COM CUBA EM AÇO INOX - com paineleiro e 01cuba de aproximadamente 80 x 60 x 40 cm (CxLxA). Dimensões aproximadas da mesa: 180 x 70 x 85 cm.	2
41	28304	MESA LISA COM FURO PARA DETRITOS- Construído em aço inox 304, liga 18.8. Com furo para detritos e pés niveladores de altura. Dimensões: 230 cm x 83 cm x 63 cm.	1
42	319253	PASS-THROUGH QUENTE VERTICAL - 2 portas com puxador externo, aproximadamente 560 litros, voltagem 220v. Revestimento externo com aço inox 430 escovado fosco, revestimento interno com aço inox 430, dobradiças em aço inox, pés reguláveis, com grades em aço inox 430 e bandeja coletora removível capacidade para 12 cubas (Gastronorms "GN's") grandes 530 x 325 x 150 mm e 24 cubas pequenas 325 x 265 x 150 mm, com termocontrolador digital de temperatura, temperatura de trabalho até 85°C e visor externo de temperatura.	2
43	473367	PASS-THROUGH FRIO VERTICAL - 2 portas (uma de cada lado) com puxador externo, Temperatura: 0° a +7° C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura. Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, Reguláveis. Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras em aço inox 430). Pés reguláveis. Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Obs: As cubas não acompanham o produto. Dimensões: Frente(mm): 720. Profundidade(mm): 935 Altura(mm): 2045 Capacidade bruta(litros): 659. Peso	2

		bruto(kg): 200. Tensão(V): 127/ 220. Frequência(Hz): 60. Consumo kWh/dia(60Hz): 6,4. Potência: 380W	
44	608935	PAINEL PARA PESQUISA DE SATISFAÇÃO de Mesa /Parede com 3 opiniões de 3 dígitos - Dimensões: 400x540x150mm3.	3
45	405327	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM DISCOS - Capacidade Produtiva aproximada: 700 Kg/h. Dimensões aproximadas: 865x396x1272 mm (LxPxA) com suporte. Voltagem: 220V Trifásico. Potência aproximada: 1,1 kW. Frequência aproximada: 50/60 Hz. Velocidade aproximada: 375 e 750 r.p.m. Equipamento com conjunto multicorte de 14 discos: Fatiadores de 1 mm, 2 mm, 5 mm; Raladores de 2 mm, 5 mm; Batatas fritas de 10x10x10 mm; Cubos de 5x8x8 mm, 10x10x10 mm, 20x20x20 mm; Palitos de 3x3 mm; e kit de limpeza; Com Boca alavanca, Boca automática, Equipamento para purê Ø 3 mm e Carrinho ajustável GN 1x1. Com Base móvel em aço inox com duas rodas com freio	1
46	447274	REFRIGERADOR VERTICAL COM 6 PORTAS - Características: - Tensão: 220v; - Altura: 203cm; - Largura: 173,2cm, - Profundidade: 66,6cm; - Consumo: 4,42 kw/dia; - peso líquido: 168kg; - Classe: 4; - Capacidade líquida: 1553 litros. Garantia de 12 meses. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1
47	317762	SANDUICHEIRA ELÉTRICA. Sanduicheira Elétrica Dupla Chapa Lisa: Descrição, capacidade normal 18 sanduíches, potência (220V) 5000W, potência (110V) 3300W, altura 30cm, largura 79cm, profundidade 50cm, peso líquido 23,4 kg, consumo (220v) 2,5kw/h, consumo (127v), 1,6kw/h, chapa conjugada lisa.	1
48	450792	SUPORTE ARTICULADO PARA TV DE 10’’ A 70’’ - com 04 movimentos, compatível com tv’s 4K, 3D, plasma, smart, lcd, led, oled, qled e diversos monitores; suporta até 40kg; distância máxima da parede de 42 cm e mínima de 10 cm; Composição do produto: Aço carbono de alta resistência, estampado, plásticos injetados, parafusos de aço, arruelas de	1

		metal, pintura em epóxi. Dimensões aproximadas (C x A x P) - 28x14,5x6,7cm.	
--	--	--	--

1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **bens comuns**, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado (§2º do art. 3º do Decreto nº 3.555/2000).
2. Os itens listados no quadro 2 e objetos desta licitação não compõem o catálogo eletrônico de padronização nos termos do art. 2º da Portaria Seges/ME nº 938, de 2 fevereiro de 2022.
3. Os itens desta licitação não se caracterizam como bens de luxo (art. 20 da lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 10.818/2021).
4. Não serão exigidas amostras para os itens, devendo serem encaminhados apenas os catálogos dos produtos para avaliação de conformidade com as especificações do quadro 2.
5. O **prazo para a entrega** dos bens é de até **30 (trinta) dias** corridos do recebimento da Nota de Empenho.
6. Quando necessária a instalação, a Contratada deverá obedecer e seguir rigorosamente o manual do fabricante e as normas da ABNT.

9.1. O serviço de instalação do equipamento deve contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os materiais e acessórios referentes à instalação, todos os materiais e acessórios referentes à instalação devem ser novos, e de primeiro uso.

1. Quando solicitada capacitação para o manuseio adequado dos equipamentos, esta deve ser realizada logo após a instalação.
2. Os bens serão RECEBIDOS PROVISORIAMENTE no prazo de 5 (cinco) dias úteis, por servidor (a) da UFPA para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta.

11.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1. Os bens serão RECEBIDOS DEFINITIVAMENTE no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de instalação, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

12.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1. Caso haja dificuldade para o atendimento aos prazos estabelecidos em cronograma, comunicar à unidade demandante com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas

da data de entrega, apresentando os motivos para o atraso, com a devida comprovação, junto com novo prazo para o atendimento do pedido.

2. O período de garantia dos equipamentos deverá obedecer ao estabelecido pelo fabricante a contar da data de emissão do comprovante de recebimento definitivo.

14.1. A empresa fornecedora dos equipamentos será responsável durante a garantia pela substituição, troca ou reposição dos equipamentos e/ou peças caso apresentem defeitos, avarias ou incompatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.

14.2. No período de garantia deverá ser prestada assistência técnica/ manutenção corretiva a fim de manter os equipamentos em perfeitas condições de uso, sem ônus adicionais para a UFPA.

14.3. A garantia abrange todos os equipamentos e os serviços de sua instalação, devendo a Contratada solucionar no prazo de 48 horas qualquer falha no funcionamento dos sistemas instalados.

14.4. A assistência técnica, durante o período de garantia, deverá solucionar a ocorrência, após sua abertura pela UFPA, entre 8h e 17h, de segunda a sexta-feira, em até 10 (dez) dias, ao final dos quais, caso não tenha sido solucionado, deverá ser substituído por equipamento idêntico ou superior.

1. Manter, durante o período de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
2. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados;
3. Substituir o produto que, após a entrega, aceite ou utilização, durante o prazo de validade, venha a apresentar defeitos de fabricação ou quaisquer outros que, reincidentes em número igual ou superior a duas vezes, venham a dificultar ou impossibilitar a sua utilização, desde que, para a sua ocorrência, não tenha contribuído – por ação ou omissão – a Universidade Federal do Pará;
4. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito da Universidade Federal do Pará.
5. Indicar um preposto, que representará a empresa, bem como o número de telefone e e-mail para contato.
6. A obtenção do objeto deste ETP, adequa-se melhor à modalidade aquisição via Pregão Eletrônico (PE) por Sistema de Registro de Preço (SRP), objetivando a redução de custos bem como o melhor controle dos produtos.
7. A presente contratação terá sua vigência pelo período de 1 (um) ano, prorrogável por mais 1 (um) ano, de forma parcelada, conforme cronograma de pedidos ordinários que serão enviados com antecedência de 7 (sete) dias, de acordo com art 15, inciso IX do decreto 11.462/2023.
8. A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 5º, define que o desenvolvimento nacional sustentável é um princípio a ser perseguido pela licitação, portanto serão observadas e adotadas as **práticas de sustentabilidade** previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 2023.

22.1. O fabricante deve estar inscrito no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP) instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981.

22.2. A contratada deverá apresentar Fichas Técnicas de Enquadramento (FTEs) no CTF/APP, dos fabricantes de cada equipamento.

22.3. É obrigatório que o produto ofertado pelos licitantes possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da(s) classe(s) de maior eficiência.

22.4. Em conformidade com o art 3º da IN nº2/2014 SLTI/MPOG “Nas aquisições ou locações de máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/avaliacao-da-conformidade/programa-brasileiro-de-etiquetagem/tabelas-de-eficiencia-energetica>, deverá ser exigido, nos instrumentos convocatórios, que os modelos dos bens fornecidos estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição”.

22.5. Quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados com a ENCE classe "A" para a sua categoria, devem ser admitidos produtos etiquetados com as ENCEs nas duas classes mais eficientes que possuam um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra.

22.6. Para os itens que possuem pilhas ou baterias (5, 11, 42 e 61), só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.

22.7. Para os itens de refrigeração, nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Será utilizado como metodologia o disposto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021.

a) Para definição das quantidades a serem contratadas, foram considerados o número de equipamentos existentes no RU e na CEUS, a demanda de atendimento desses locais, a capacidade dos equipamentos que atualmente estão sendo utilizados e a necessidade de expansão da capacidade produtiva, além do número de refeições produzidas diariamente em cada unidade;

b) Parâmetros de pesquisa: Pannel de Preços, Banco de Preços e cotações com fornecedores;

- c) As medianas obtidas do Painel de Preços serão incluídas na média das cotações, quando observados valores semelhantes aos de mercado local atualizados;
- d) O valor obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados, deverá desconsiderar, na sua formação, os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados; e
- e) O método estatístico para a definição do valor estimado será a média dos preços consideráveis exequíveis cotados.

6. Descrição da solução como um todo

A pesquisa de soluções considerou a avaliação dos cenários quanto aos aspectos de eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado.

A justificativa para **aquisição** dos itens do quadro 2 é a necessidade de substituição e/ou abastecimento de equipamentos de cozinha para o RU e a CEUs, os quais serão incorporados pelo patrimônio da UFPA e receberão manutenções a partir de contratação correlata específica para esta finalidade após passados os prazos de garantia dos bens.

A solução mais adequada ao presente ETP, considerando a modalidade de gestão do RU/UFPA - gestão mista (na qual a estrutura, os equipamentos, o mobiliário, os utensílios e os insumos são geridos pela administração pública e apenas a mão de obra é terceirizada) - é a **aquisição de bens permanentes via Pregão Eletrônico (PE) por Sistema de Registro de Preço (SRP)**, objetivando a qualidade de armazenamento, produção e distribuição dos alimentos e atendendo ao disposto no Decreto nº 11.462/2023.

A opção por adotar a modalidade citada deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, uma vez que reduz a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por até um ano em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, com o mínimo de entraves burocráticos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O cálculo estimativo de quantidades foi feito com base no número de equipamentos existentes no RU e na CEUS, na demanda de atendimento desses locais, na capacidade dos equipamentos que atualmente estão sendo utilizados e na necessidade de expansão da capacidade produtiva dos serviços, além do número de refeições produzidas diariamente em cada unidade.

Os resultados dos cálculos e valores e especificações dos produtos encontram-se no **quadro 2**.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 609.088,94

O valor total estimado é de **R\$ 609.088,94 (seiscentos e nove mil, oitenta e oito reais e noventa e quatro centavos)** conforme mapa comparativo em anexo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme disposto na alínea b do inciso V do art. 40 e art. 47, §1º, ambos da lei nº 14.133/2021, a presente licitação almejará a aquisição do objeto por itens pois a descrição do objeto é técnica e economicamente viável, por não representar perda da economia de escala e por haver melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

Ademais a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU) versa que a regra é de que a adjudicação deve ser efetivada por itens, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, salvo se houver justificativas para o agrupamento em lotes ou por preço global, nos termos da Súmula nº 247 do TCU. Trata-se também da tentativa de evitar a indesejável situação em que um fornecedor atrasa a entrega de um produto e inviabiliza a entrega de outro.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

23073.030312/2023-94 – Processo licitatório para aquisição de bens permanentes.

23073.014546/2022-11- Processo para contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, com reposição de peças, dos equipamentos instalados no complexo do Restaurante Universitário (RU), da Universidade Federal do Pará.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada ao Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação (MEC), o qual apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES) com o objetivo de viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e

contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão (Decreto 7.234/2010).

Ademais, está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no período de 2016-2025. Para atender ao objetivo estratégico: “Contribuir na promoção da infraestrutura adequada às necessidades acadêmicas e administrativas”.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. Dispor de equipamentos e outros bens permanentes para o armazenamento, a produção e a distribuição de refeições com segurança do ponto de vista higiênico-sanitário no RU/UFPA e na CEUS/UFPA;
2. Melhorar a eficiência e segurança do processo produtivo dos serviços de alimentação e reduzir sobrecarga da mão de obra;
3. Garantir níveis operacionais satisfatórios de qualidade para as atividades finalísticas do RU/UFPA e da CEUS/UFPA;
4. Contribuir para atender às diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), alinhado à estratégia da UFPA.

13. Providências a serem Adotadas

Para o sucesso da presente contratação se faz necessária a realização de procedimentos para a execução do processo licitatório o mais rápido possível, pois a demanda pelo uso dos bens é imediata e crescente, além da lotação de servidor engenheiro mecânico para atuar na fiscalização dos serviços de manutenção de todo o complexo de produção de refeições da UFPA.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Para a redução dos impactos ambientais provenientes desta aquisição foram observadas e adotadas as **práticas de sustentabilidade** previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 2023. Ademais, todas as embalagens dos produtos adquiridos serão separadas e destinadas à coleta seletiva de lixo.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Foram encontrados os requisitos e suficientes necessários à 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](#).

XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA

Diretora DISAE

LAIS PINON DE CARVALHO

Responsável Técnica DISAE

ADRIANNE PUREZA MACIEL

Nutricionista DISAE

VERLAINE SUENIA SILVA DE SOUSA

Nutricionista DISAE

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo ETP- NT Pesquisa de Precos Bens Permanentes.docx.pdf (94.95 KB)
- Anexo II - PLANILHA DE FORMACAO DE PRECOS EQUIPAMENTOS_2024.xlsx - Processo Licitatorio bens permanentes .pdf (140.67 KB)

**Anexo I - Anexo ETP- NT Pesquisa de Precos Bens
Permanentes.docx.pdf**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL

NOTA TÉCNICA nº 03/2024

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de **bens permanentes** (equipamentos e outros bens necessários ao controle de qualidade, à produção, distribuição e armazenamento de alimentos), discriminados no objeto deste ETP para atender às necessidades de produção com segurança higiênico sanitária de refeições do Restaurante Universitário (RU) e da Casa dos Estudantes Universitários (CEUS) da Universidade Federal do Pará (UFPA).

II - FONTES CONSULTADAS

2.1. Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros previstos na IN SEGES/ME nº 65/2021.

2.2. Foram priorizadas as consultas ao sistema oficial de governo (Painel de Preços) em conformidade com o artigo 5º, §1º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Quadro 1: Parâmetros utilizados para a composição de mapa de preços para aquisição de bens permanentes.

ITEM	PARÂMETROS UTILIZADOS	JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA
Aquisição de bens permanentes para atender às necessidades de produção com segurança higiênico sanitária de refeições do Restaurante Universitário (RU) e da Casa dos Estudantes Universitários (CEUS) da Universidade Federal do Pará (UFPA).	- Painel de Preços - Min. da Economia - Banco de preços - Cotação de preços com empresas do ramo - Cotações de preços obtidas em sítios eletrônicos especializados na internet.	- Atendimento ao disposto na IN Seges/ME nº 65/2021 e alcance de preço semelhante no mercado.

2.3. Devido à necessidade de celeridade do processo pela urgência de muitos dos itens e devido também à especificidade dos itens, não conseguimos realizar pesquisa de contratações similares feitas pela administração pública e dados de pesquisa publicada em mídia especializada e tabela de referência formalmente aprovada pelo poder Executivo.

2.4. Para definição das quantidades a serem contratadas, foram considerados o número de equipamentos existentes no RU e na CEUS, a demanda de atendimento desses locais, a capacidade dos equipamentos que atualmente estão sendo utilizados e a necessidade de expansão da capacidade produtiva, além do número de refeições produzidas diariamente em cada unidade;

2.5. Na consulta direta com fornecedores, foi enviada comunicação às seguintes empresas:

Quadro 2: Fornecedores consultados e devolutivas para composição de mapa de preços para aquisição de bens permanentes.

N	FORNECEDOR	APRESENTOU RESPOSTA?
1	Ana Maria R da Silva LTDA	Não
2	Belpará Comercial LTDA	Não
3	Caf Máquinas	Respondido em 09/04/24 c/ cotação
4	Chefstock Equipamentos	Não
5	Cozil	Não
6	Dalper	Não
7	Disnal Distribuidora Institucional LTDA	Não
8	Elvi Cozinhas Industriais	Não
9	Erinox	Não
10	Eletromáquinas Comércio Atacadista De Eq.	Respondido em 15/04/24 c/ cotação
11	Frigelar	Não
12	Grunox Equipamentos	Não
13	ID Armadilhas	Respondido em 05/04/24 c/ cotação
14	Igor Nelson Costa de Melo Palmeirinha	Não
15	Jinox Cozinhas	Respondido em 17/04/24 c/ cotação
16	Krasinox	E-mail retornou em 04/04/24
17	Local Service Cozinhas Industriais	Não
18	Loja Brasil (produtos inox)	Não
19	Lusitana Refrigeração	Não
20	Metvisa	Não

21	Narcel Chets	E-mail retornou em 04/04/24
22	Norte Refrigeração LTDA	Não
23	Nutrinnox Comercio e Representacao Ltda	Não
24	Orlandinho Comércio de Peças e Manutenção	Não
25	Plasticomp - Soluções em plástico	Respondido em 15/04/24 c/ cotação
26	Projeação Inox	Não
27	Refrisol	Não
28	Riazór Office (produtos inox)	Respondido em 15/04/24 que não fornecerá cotação
29	Roberto C B da Silva	Não
30	Rotto Brasil	Respondido em 04/04/24 c/ cotação
31	Shirley C S dos Santos Lemos	Não
32	Tenofly	Não
33	Therj Indústria e Comércio Ltda	Respondido em 15/04/24 c/ cotação
34	Topnorte Máquinas do Basil LTDA	Não
35	Ultralight	Não
36	Varimaq	Respondido em 06/04/24 c/ cotação
37	Verma (Pedma Comércio LTDA)	Não

*Contatos obtidos em sítios eletrônicos de empresas do ramo.

2.6. O preço estimado para a contratação considerou o mínimo de três cotações, já desconsiderados os valores inexecutáveis, inconsistentes e excessivamente elevados, nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

III - SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

3.1. Foram utilizadas as cotações do Painel de Preços, de empresas especializadas do ramo e em sítios eletrônicos especializados.

3.1.1. Quando realizada pesquisa de preços em sítios eletrônicos de lojas especializadas foi somado o valor unitário ao valor do frete calculado a partir do CEP da Universidade Federal do Pará.

3.1.2. Em caso de impossibilidade de cotar o frete foi estimado valor do frete usando 10% do valor do produto cotado.

3.2. Foram desconsiderados os valores inexecutáveis e os excessivamente elevados conforme art. 59 da Lei 14.133/2021, IN 65/2021, Acórdão 868/2013 - Plenário e Acórdão 2943/2013 - Plenário.

3.3. O mapa comparativo de preços, bem como seus comprovantes encontra-se em **anexo**.

IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO

4.1. A obtenção do preço estimado deu-se com base na média dos valores obtidos na pesquisa de preços.

4.2. Parâmetros de pesquisa: Painel de Preços, Banco de Preços, cotações com empresas do ramo e pesquisa em sites eletrônicos especializados;

4.3. As medianas obtidas no Painel de Preços foram incluídas na média das cotações somente quando observado valor semelhante ao do mercado local atualizado;

4.4. Dentro dos preços coletados, foram desconsiderados aqueles inexecutáveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, conforme mapa comparativo em **anexo**.

4.4.1. Para a classificação de preços inexecutáveis e excessivamente elevados, foi utilizada metodologia do Ministério da Justiça, disposta em sua Portaria 804/2018, a qual determina que preços excessivamente elevados são os maiores que o resultado das médias de propostas somados ao desvio padrão, enquanto que os inexecutáveis são os preços menores que a média das propostas subtraídos do desvio padrão.

V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

5.1. O preço estimado da contratação é **R\$ 609.088,94 (seiscentos e nove mil, oitenta e oito reais e noventa e quatro centavos)**, conforme mapa comparativo em anexo.

5.2. Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

VI - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇOS

6.1. A presente pesquisa de preços foi conduzida por: Adrienne Pureza Maciel, matrícula nº 1011791 e Verlaine Suênia Silva de Sousa matrícula nº 3359580.

Belém-PA, 03 de Maio de 2024.

Adrienne Pureza Maciel
Nutricionista RU/ DISAE/ SAEST/ UFPA

**Anexo II - PLANILHA DE FORMACAO DE PRECOS
EQUIPAMENTOS_2024.xlsx - Processo Licitatorio bens
permanentes .pdf**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Panel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADILHAS	TE CNOF LY	JINOX	NORTE REFRIGERAÇÃO	ROTTOTANQUES	CAF MÁQUINAS	VARIMAQ	ELETRO MÁQUINAS	LOJA BRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO ADRÃO	MÉDIA + DESVIO PADRÃO	MÉDIA - DESVIO PADRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
1	486624	AMACIADOR DE CARNES em Aço Inox Dimensões: 435 x 225 x 510 mm (A x L x P). Peso: 23,10 kg (líquido), 25,00 kg (bruto). Potência do Motor: 0,33 CV. Tensão: 127 V. Frequência: 60 Hz. Produção Aproximada: 400 kg/h. Espessura Máxima de Corte: 13 mm. Largura Máxima de Corte: 150 mm.	1	R\$ 2.223,00	R\$ 2.914,52				R\$ 3.509,00		R\$ 4.495,31	R\$ 3.600,00	R\$ 2.650,00		R\$ 2.658,96			R\$ 3.150,11	R\$ 768,89	R\$ 3.919,00	R\$ 2.381,22	R\$ 2.955,87	R\$ 2.955,87
2	451476	ARMADILHA LUMINOSA DE PAREDE com (2) duas lâmpadas fluorescentes e 2 Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio. Refil de placa adesiva acompanha o produto.	10	R\$ 573,21	R\$ 830,17	R\$ 372,40	R\$ 518,84		R\$ 2.184,00						R\$ 781,37			R\$ 876,67	R\$ 662,54	R\$ 1.539,20	R\$ 214,13	R\$ 624,47	R\$ 6.244,70
3	454433	BALANCA ELETRÔNICA revestida em aço inoxidável AISI 304, plataforma reforçada em aço carbono, cobertura em aço inox removível, com coluna e pés reguláveis. Aprovado pelo INMETRO conforme portaria 236. Dados Técnicos: Capacidade (Kg)- 300kg - 100g; Peso (Kg)- 15; Plataforma: 60 x 50. Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.	1	R\$ 1.437,50	R\$ 1.749,95				R\$ 1.493,00			R\$ 2.670,00			R\$ 2.310,00	R\$ 1.699,03	R\$ 1.838,86	R\$ 1.885,48	R\$ 448,28	R\$ 2.333,76	R\$ 1.437,20	R\$ 1.899,46	R\$ 1.899,46
4	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO para self-service com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +75°C. Aquecido com resistência à seco. Pista aquecida com 6GNs. Com profundidade de 20cm. Controle automático da temperatura. Incluir instalação do produto.	2	R\$ 6.011,58	R\$ 8.697,74			R\$ 14.865,00				R\$ 10.171,51			R\$ 9.042,32			R\$ 9.757,63	R\$ 3.237,45	R\$ 12.995,08	R\$ 6.520,18	R\$ 9.303,86	R\$ 18.607,72
5	254906	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO para self-service com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +2°C a +7°C. Aquecido com resistência à seco. Pista refrigerada para 3 GN. Com profundidade de 10 cm. Controle automático da temperatura. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2	R\$ 5.742,96	R\$ 7.044,45			R\$ 12.388,00				R\$ 4.500,00						R\$ 7.418,85	R\$ 3.471,84	R\$ 10.890,69	R\$ 3.947,02	R\$ 5.762,47	R\$ 11.524,94
6	611720	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 200L no reservatório, 4 torneiras do tipo Válvula Jato em Latão Cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1	R\$ 2.422,35	R\$ 3.708,98				R\$ 3.838,00			R\$ 4.100,00			R\$ 4.440,25	R\$ 4.149,90		R\$ 3.776,58	R\$ 710,87	R\$ 4.487,45	R\$ 3.065,71	R\$ 4.099,78	R\$ 4.099,78
7	452767	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 100 L no reservatório, 3 torneiras do tipo válvula jato em latão cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1	R\$ 2.144,17	R\$ 2.752,59				R\$ 3.485,00			R\$ 3.580,00			R\$ 3.429,99	R\$ 2.536,41	R\$ 2.853,56	R\$ 2.968,82	R\$ 544,63	R\$ 3.513,45	R\$ 2.424,19	R\$ 2.714,19	R\$ 2.714,19
8	239150	CAFEITEIRA ELÉTRICA. Capacidade: 1,50 L. Voltagem: 220 V. Normas Técnicas: Aisi 304. Características Adicionais: Compacta/Café Expresso E Capuccino/Moedor/Reserva.	4	R\$ 1.534,35	R\$ 1.927,85										R\$ 204,12	R\$ 498,57	R\$ 301,09	R\$ 893,20	R\$ 784,65	R\$ 1.677,85	R\$ 108,54	R\$ 634,53	R\$ 2.538,12
9	112836	CAIXA TÉRMICA PLÁSTICA (HOTBOX) - Uso quente ou frio; fabricada em PE (polietileno-baixa densidade-100% virgem) com PU injetado no interior. Possui proteção UV; de acordo com a Norma EN 12571:1999, uso com uma cuba em aço inox pedreiro, gesto GN 1/1, 1/2 ou 1/3 (com tampa); cor: azul; modelo sem anel de vedação; tampa com fechos de aço inoxidável. Capacidade 30 litros . Medidas aproximadas: altura: 35 cm / largura: 71 cm / comprimento: 43 cm.	15	R\$ 328,50	R\$ 350,00						R\$ 872,99				R\$ 820,59	R\$ 1.081,11	R\$ 950,61	R\$ 733,97	R\$ 318,15	R\$ 1.052,12	R\$ 415,81	R\$ 881,40	R\$ 13.221,00

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Panel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADIL HAS	TECNOL Y	JINOX	NORTE REFRIGERA ÇÃO	ROTTOTA NQUES	CAF MÁQUINAS	VARIMAQ	ELETRO MAQUINAS	LOJA BRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO ADRÃO	MÉDIA + DESVIO PADRÃO	MÉDIA - DESVIO PADRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
10	486636	CALDEIRÃO INDUSTRIAL COM TAMPA AMERICANA - Dimensões: 1180x910mm; capacidade: 300 litros; Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Painel interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolação térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manipulo em baquelite; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento elétrico autogerador de vapor através de resistências elétricas blindadas, confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros); Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	1	R\$ 11.494,50	R\$ 11.999,00										R\$ 21.675,90	R\$ 21.802,00	R\$ 10.868,94	R\$ 15.568,07	R\$ 5.647,60	R\$ 21.215,67	R\$ 9.920,47	R\$ 11.454,15	R\$ 11.454,15
11	445090	CARRINHO PLATAFORMA - com base em metal (chapa de aço) e 4 rodas pneumáticas sendo 2 fixas e 2 giratórias, com cabo tipo timão com freio em formato de "T". Dimensões aproximadas: Alt. 50cm / Larg. 80cm / Comp. 150cm / Capacidade aproximada: 600kg.	4	R\$ 1.559,60	R\$ 2.239,50										R\$ 1.836,75	R\$ 1.650,00	R\$ 1.550,88	R\$ 1.767,35	R\$ 287,89	R\$ 2.055,24	R\$ 1.479,45	R\$ 1.649,31	R\$ 6.597,24
12	252794	CARRINHO PARA TRANSPORTE movimentação de 3 bandejas GN"S 1/1 e prateleira inferior, construído em aço inoxidável com estruturas soldadas, resistentes, Estrutura tubular em arco Prateleira superior em perfil dobrado para receber 3 bandejas GN"S 1/1, Prateleira inferior lisa em chapa de aço inox, Rodízios giratórios de fácil movimentação sendo 2 com freio. Acabamento em aço inoxidável polido espelhado Medidas aproximadas: 112cm x 62cm x 112cm (comprimento x largura x altura).	4	R\$ 1.762,20	R\$ 2.446,28							R\$ 2.250,00			R\$ 4.506,70			R\$ 2.741,30	R\$ 1.211,57	R\$ 3.952,86	R\$ 1.529,73	R\$ 2.152,83	R\$ 8.611,32
13	356697	CARRINHO PARA TRANSPORTE FECHADO 300 KG - Fundo base em aço; acabamento em pintura eletrostática a pó, na cor cinza. Estrutura com tubo quadrado 20x20 mm com parede 1,90 mm. Fundo em chapa de aço espessura 1,20 mm com reforços inferiores. Cabo tipo timão com freio em formato de "T". Carrinho composto por 04 rodas pneumáticas c/ rolamento tipo rolete, de 25cm, com base guiável na dianteira. Capacidade de até 300 kg de carga. Estrutura fechada com arame 5,00 mm e altura de aproximadamente 60 cm. Com meia porta lateral de 30 cm para facilitar carga / descarga. Medidas aproximadas (m): Comprimento: 1,20, Largura: 0,60, Altura: 1,10.	1	R\$ 1.870,53	R\$ 1.841,07										R\$ 8.141,23	R\$ 3.565,31	R\$ 6.100,43	R\$ 4.303,71	R\$ 2.760,66	R\$ 7.064,37	R\$ 1.543,05	R\$ 3.344,34	R\$ 3.344,34
14	387732	CARRINHO PARA TRANSPORTE PLATAFORMA. Construído em Aço inoxidável AISI 304 , LIGA 18,8; Plataforma lisa em aço inoxidável; - Perfis de reforço estrutural; - Capacidade de carga total: 400 kg - Conjunto de rodízios giratórios Ø4" em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio. Dimensões: 1000x600x165.	4	R\$ 1.770,00	R\$ 2.203,12							R\$ 2.600,00			R\$ 1.825,89	R\$ 1.951,61	R\$ 2.850,14	R\$ 2.200,13	R\$ 440,28	R\$ 2.640,41	R\$ 1.759,84	R\$ 2.070,12	R\$ 8.280,48
15	150383	CARRINHO TARTARUGA PARA TRANSPORTE DE HOT BOXES 15/ 30 LITROS - Estrutura tubular galvanizada e rodízios plásticos sendo dois fixos e dois giratórios frontais com trava de segurança e puxador para o manuseio. Com roda de PU; Capacidade de transporte: até 05 caixas térmicas hotbox 15 ou 30 litros; Dimensões: 40x370x165mm (Compr.xLarg.xAlt.).	3	R\$ 892,95	R\$ 942,41							R\$ 780,00			R\$ 528,94	R\$ 571,19	R\$ 415,90	R\$ 688,57	R\$ 213,62	R\$ 902,19	R\$ 474,94	R\$ 693,27	R\$ 2.079,81
16	316701	CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS. Modelo CARLC – 70. Dimensões 1032x600x165. Capacidade 250 kg. Sistema basculante de cuba com peneira em aço inoxidável para lavagem de cereais; Estrutura em perfil tubular quadrado 25x25 mm em aço inoxidável; Capacidade de carga para 70 litros; Conjunto de rodízios giratórios Ø4", sendo os rodízios frontais com freio.	1	R\$ 1.710,00	R\$ 3.152,83										R\$ 2.543,20	R\$ 2.927,42	R\$ 6.793,51	R\$ 3.425,39	R\$ 1.961,33	R\$ 5.386,73	R\$ 1.464,06	R\$ 2.583,36	R\$ 2.583,36

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Painel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADEI- HAS	TECNOF- LY	JINOX	NORTE REFRIGERA- ÇÃO	ROTTOTA- NQUES	CAF MÁQUINAS	VARIMAQ	ELETRO MAQUINAS	LOJA BRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO PADRÃO	MÉDIA + DESVIO ABRÃO	MÉDIA - DESVIO ABRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
17	326175	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL com capacidade para 25 Kg por ciclo e produção de 500 Kg/h. Estrutura toda em aço inoxidável 304. Tampa com sistema de segurança, que não permite o funcionamento da máquina enquanto aberta. Saída de água e resíduos por porta para descarga dos produtos descascados. Pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante. Acompanha um disco sobressalente. Equipamento deve atender às normas de segurança (NR-12) e possuir certificado pelo INMETRO. Potência elétrica do motor 1 cv. Alimentação: Energia Elétrica, Tensão / Voltagem: 220V monofase ou (Bivolt). Manual de instruções em português. Anexar à proposta o catálogo técnico. Garantia de no mínimo 12 meses. Assistência técnica durante a garantia.	1	R\$ 3.088,76	R\$ 2.502,90							R\$ 11.600,00			R\$ 10.831,70	R\$ 11.380,70	R\$ 10.738,91	R\$ 8.357,16	R\$ 4.323,94	R\$ 12.681,10	R\$ 4.033,22	R\$ 11.137,83	R\$ 11.137,83
18	448683	ESTANTE EM AÇO INOX - Toda em aço inox 304, com 04 planos gradeados, resistente, com sapata em nylon, medindo aproximadamente 100cm x 50 cm x 175 cm.	18	R\$ 1.568,00	R\$ 1.877,86			R\$ 3.618,00	R\$ 3.390,00			R\$ 2.160,00		R\$ 3.089,00				R\$ 2.617,14	R\$ 857,66	R\$ 3.474,80	R\$ 1.759,48	R\$ 2.629,22	R\$ 47.325,96
19	16898	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL em aço inox 304, com 3 planos, resistente. Medindo aproximadamente Comprimento x Altura x Profundidade : 170 cm x 107 cm x 50 cm.	2	R\$ 1.774,96	R\$ 1.820,04			R\$ 3.915,00						R\$ 2.489,00	R\$ 2.739,00			R\$ 2.547,60	R\$ 871,23	R\$ 3.418,83	R\$ 1.676,37	R\$ 2.205,75	R\$ 4.411,50
20	451176	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL. 5 prateleiras. Inox escovado. Comprimento x Altura x Profundidade A= 200 cm x L= 50 cm x C= 210 cm. Espessura 0,6 mm. Material Inox 304.	2	R\$ 2.000,00	R\$ 1.567,09			R\$ 4.223,00						R\$ 6.489,00				R\$ 3.569,77	R\$ 2.267,42	R\$ 5.837,19	R\$ 1.302,36	R\$ 2.596,70	R\$ 5.193,40
21	258060	EXTRATOR DE SUCO. Tipo: Industrial. Modelo: Elétrico. Capacidade: 15 L. Tipo Uso: Extração De Suco De Laranja E Limão. Tensão: 110/200 V.	1	R\$ 3.653,61	R\$ 1.435,17				R\$ 823,00			R\$ 630,00	R\$ 760,00		R\$ 1.627,67	R\$ 1.290,20	R\$ 1.207,86	R\$ 1.428,44	R\$ 964,35	R\$ 2.392,79	R\$ 464,09	R\$ 1.158,48	R\$ 1.158,48
22	439306	FREEZER VERTICAL com capacidade aproximada de 300 litros, tensão elétrica 127V(110V) , 1 porta com 7 gavetas organizadoras, cor branco. Altura: 170,00 cm, Largura: 61,60 cm, Comprimento: 71,00 cm , Peso aproximado dp produto: 58 kg. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1	R\$ 2.113,00	R\$ 3.698,08				R\$ 3.794,00				R\$ 5.350,00		R\$ 4.798,66	R\$ 3.661,45	R\$ 3.414,42	R\$ 3.832,80	R\$ 1.034,13	R\$ 4.866,93	R\$ 2.798,67	R\$ 4.184,52	R\$ 4.184,52
23	291827	FREEZER HORIZONTAL - 2 tampas, 400 litros (aproximadamente). Material/composição: gabinete externo: aço pré-pintado; gabinete interno: aço pré-pintado; isolamento: poliuretano; puxador da tampa: plástico. Cor: branca. Potência: 293 W. Dimensões aproximadas do produto: A: 94 cm, L: 135 cm, P: 70 cm. Voltagem: 127 volts. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2	R\$ 3.395,00	R\$ 3.943,66				R\$ 3.737,00						R\$ 4.305,91	R\$ 5.047,90	R\$ 5.266,80	R\$ 4.298,04	R\$ 678,86	R\$ 4.976,90	R\$ 3.619,17	R\$ 4.421,87	R\$ 8.843,74
24	601738	FRITADEIRA ELÉTRICA (Air Fryer) com display digital, capacidade 12 Litros, função desidratar, função reaquecer, função timer com desligamento automático, controle de temperatura ajustável de 80°C a 200°C, acessórios: 2 assadeiras rasas, 1 cesto arriandente com capacidade para 3,5 litros e 1 bandeja coletora de gordura e migalhas, fritadeira e forno; - Botões touch; - Painel digital com 9 funções predefinidas e de fácil manuseio; potência 1800 w; Acabamento em inox; - Base antiderrapante; - Luz interna; - Silenciosa. Tensão 220V. Referência: Philco, equivalente ou de qualidade superior.	1	R\$ 530,18	R\$ 725,85				R\$ 1.860,00						R\$ 1.441,71	R\$ 1.038,00	R\$ 1.353,45	R\$ 1.158,20	R\$ 491,29	R\$ 1.649,48	R\$ 666,91	R\$ 1.039,10	R\$ 1.039,10
25	46370	FORNO COMBINADO DIGITAL ELÉTRICO -Gabinete construído com aço inox AISI 430, e câmara de cocção em aço inox AISI304. Características Técnicas: Capacidade de 20 GN's 1/1; para aproximadamente 2000 refeições; Elétrico; 380V (Trifásico); Potência aproximada 37.000W; Comando em painel digital; Temperatura ajustável de 50 a 250°C aproximadamente. Dimensão aproximada: 185 x 90 x 90 cm (AxLxP). Incluindo: Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; Suporte esguicho; Calha da porta; Calha do forno; Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	1	R\$ 7.782,41	R\$ 8.957,06							R\$ 45.400,00			R\$ 42.845,00	R\$ 33.878,90	R\$ 36.427,81	R\$ 29.215,20	R\$ 16.680,81	R\$ 45.896,01	R\$ 12.534,38	R\$ 39.637,93	R\$ 39.637,93

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Panel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADEILHAS	TECNOFOLY	JINOX	NORTE REFRIGERAÇÃO	ROTTOTANQUES	CAF MÁQUINAS	VARIMAQ	ELETRO MAQUINAS	LOJA BRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO PADRÃO	MÉDIA+ DESVIO PADRÃO	MÉDIA- DESVIO PADRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
26	441354	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS 40 x 40, em chapa galvanizada, à gás, acendimento manual, com forno igual ou maior a 93L, queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	2	RS 1.403,65	RS 2.071,94				RS 2.607,00			RS 2.700,00	RS 4.250,00		RS 5.525,73	RS 6.199,00	RS 5.218,70	RS 3.747,00	RS 1.784,38	RS 5.531,38	RS 1.962,63	RS 4.423,61	RS 8.847,22
27	436956	FOGÃO INDUSTRIAL 08 BOCAS, em chapa galvanizada, a gás, acendimento manual, queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	1	RS 3.802,55	RS 4.007,50								RS 2.360,00		RS 7.529,85	RS 5.509,23	RS 8.240,85	RS 5.241,66	RS 2.289,14	RS 7.530,80	RS 2.952,53	RS 5.212,28	RS 5.212,28
28	449192	FURADEIRA DE IMPACTO - Mandril 1/2" / 13mm; Potência 800W a 1200W; Cabo de alimentação com comprimento de 1,5 a 2,0m; 110v e/ou bivolt. Com jogo de brocas de 6 a 12mm. Com empunhadreira lateral.	1	RS 314,28	RS 553,48										RS 511,40	RS 577,67	RS 560,25	RS 503,42	RS 108,50	RS 611,91	RS 394,92	RS 550,70	RS 550,70
29	317053	GN GRANDE 1/1 COM TAMPA :Cuba Gastronômica GN 1/1 x 200 mm com alça e com tampa em aço inox AISI 304.Dimensões: 530 x 325 x 200 mm.Espessura: 0,6 mm.Capacidade: 27,5 litros.Peso: 2.657 kg. Liga 18,8.	15	RS 135,00	RS 192,13										RS 574,50	RS 405,67	RS 390,98	RS 339,66	RS 177,34	RS 516,99	RS 162,32	RS 329,59	RS 4.943,85
30	323452	GN MÉDIA COM TAMPA: Cuba Gastronômica GN 1/1 x 150 mm com alça. Material: Aço Inox AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 150 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 21 litros. Peso: 1,4 kg. Liga 18,8.	15	RS 121,00	RS 170,24				RS 325,00						RS 395,83	RS 543,17	RS 347,32	RS 317,09	RS 153,82	RS 470,91	RS 163,27	RS 309,60	RS 4.644,00
31	317062	GN RASA COM TAMPA : Cuba Gastronômica GN 1/1 x 100 mm com alça. Material: Aço Inox. AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 100 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 13 litros. Peso: 1,25 kg. Liga 18,8.	10	RS 85,56	RS 102,91				RS 234,00						RS 295,12	RS 484,86	RS 290,83	RS 248,88	RS 146,82	RS 395,70	RS 102,06	RS 230,72	RS 2.307,20
32	133760	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL. Monocâmara de capô, uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágue incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui braços de lavagem e de enxágue inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal.Capacidade: 150 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água de lavagem: 55° a 65°C; temperatura da água do enxágue: 80° a 90°C; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágue: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágue; conjunto moto-bomba de enxágue; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm(CXLXA). Com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas especiais em polipropileno injetado. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	2	RS 2.065,94	RS 3.015,91										RS 144.911,67	RS 132.546,00	RS 105.360,86	RS 77.580,08	RS 69.979,94	RS 147.560,02	RS 7.600,14	RS 127.606,18	RS 255.212,36
33	278231	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 1200W-127V. Indicação de uso: Doméstico. Cor: Amarelo e preto. Voltagem: 127 V. Potência: 1200W. Vazão: 5,5 - 6,5l/min Pressão máxima: 1500 psi. Pressão de trabalho: 1000 psi. Tempo de utilização: 1 a 2 Horas semanais. Informações Adicionais: Engate rápido não incluso Comprimento mangueira: 3 Metros. Dimensões do produto: 26,5 x 23 x 39 cm; 5,43 Quilogramas.	2	RS 1.543,37	RS 2.327,00				RS 644,00						RS 688,66	RS 914,80	RS 1.089,28	RS 1.201,19	RS 640,66	RS 1.841,84	RS 560,53	RS 976,02	RS 1.952,04

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Panel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADILHAS	TECNOLOGIA	JINOX	NORTE REFRIGERAÇÃO	ROTTOTANQUES	CAF MÁQUINAS	VARIMAQ	ELETRO MÁQUINAS	LOJA BRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO ADRÃO	MÉDIA + DESVIO PADRÃO	MÉDIA - DESVIO PADRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
34	315412	ENCERADEIRA INDUSTRIAL. contendo: - Punho Anatómico em plástico de alta resistência; - Sistema liga/desliga com trava de segurança; - Exclusivo sistema de regulação de altura do cabo; - Rodas em Fortiprene (mais silenciosas e duráveis); - Cabo de alimentação tripolar de 10 metros; Engrenagens helicoidais com lubrificação permanente; - Pronta para adaptação de tanque de detergente; - Dupla isolamento elétrica (maior segurança); - Pintura eletrostática de alta resistência; - Diâmetro 410mm, - Voltagem: 110V. Diâmetro Escova: 40 CM. Características Adicionais: Acompanha 2 Escovas Para Lavar.	2	R\$ 2.400,00	R\$ 2.870,02				R\$ 3.625,00						R\$ 4.042,58	R\$ 5.904,81	R\$ 5.236,99	R\$ 4.013,23	R\$ 1.351,79	R\$ 5.365,02	R\$ 2.661,44	R\$ 3.943,65	R\$ 7.887,30
35	475043	LAVATÓRIO DE MAOS em aço inox 304, com acionamento por joelho; Medidas: C 0,45 x L 0,50 x A 0,345; Tipo de acionamento da torneira: por joelho/ coxa; Medidas da cuba: Simples 0.36 x 0,34 x 0,14; Garantia: 1 ano contra defeito de fabricação.* Acompanha KIT completo pronta instalação. Torneira sem registro ALTA, acionador de JOELHO, válvula americana, sifão, flexíveis, parafuso e bucha. Incluir instalação do produto.	3	R\$ 1.152,13	R\$ 1.914,29						R\$ 2.070,00				R\$ 779,97	R\$ 1.138,50	R\$ 1.296,60	R\$ 1.391,92	R\$ 497,58	R\$ 1.889,50	R\$ 894,33	R\$ 1.449,80	R\$ 4.349,40
36	255880	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Tensão 127v/220v. Potência elétrica: 1400 W. Potência motor: 1 CV. Rotação: 3500 rpm. Corpo e copo de aço inox. Capacidade de 25 litros. Facas em aço inox 304. Peso: 26,700 kg. Medidas Altura: 1315 mm, Largura: 320 mm, Profundidade: 620 mm	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.991,28				R\$ 2.432,00			R\$ 2.740,00	R\$ 2.890,00		R\$ 3.204,33	R\$ 3.198,42	R\$ 2.689,73	R\$ 2.593,22	R\$ 564,86	R\$ 3.158,08	R\$ 2.028,36	R\$ 2.540,43	R\$ 2.540,43
37	109665	MEDIDOR DE SALINIDADE :Medidor de Salinidade de Bolso com eletrodo substituível, visor LCD com indicação dupla (salinidade e temperatura) e compensação automática de temperatura (ATC). Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites mínimos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.	1	R\$ 1.120,00	R\$ 1.500,00										R\$ 497,04	R\$ 774,10	R\$ 714,11	R\$ 921,05	R\$ 393,37	R\$ 1.314,42	R\$ 527,68	R\$ 869,40	R\$ 869,40
38	456992	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - 1,5M (150x60x80cm)	2	R\$ 2.219,00	R\$ 2.422,44			R\$ 2.845,00	R\$ 1.645,00		R\$ 1.480,00			R\$ 1.889,00				R\$ 2.083,41	R\$ 511,36	R\$ 2.594,77	R\$ 1.572,05	R\$ 2.043,86	R\$ 4.087,72
39	318883	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - (165x86x77cm)	1	R\$ 1.390,00	R\$ 1.664,67			R\$ 2.976,00				R\$ 1.570,00		R\$ 2.689,00				R\$ 2.057,93	R\$ 721,10	R\$ 2.779,04	R\$ 1.336,83	R\$ 1.828,42	R\$ 1.828,42
40	324208	MESA TIPO BANCADA COM CUBA EM AÇO INOX - com painel e 01cuba de aproximadamente 80 x 60 x 40 cm (CxLxA). Dimensões aproximadas da mesa: 180 x 70 x 85 cm.	2	R\$ 2.908,93	R\$ 3.731,00			R\$ 4.118,00				R\$ 2.950,00	R\$ 3.889,00					R\$ 3.519,39	R\$ 556,01	R\$ 4.075,40	R\$ 2.963,38	R\$ 3.509,64	R\$ 7.019,28
41	453407	MESA LISA COM FURO PARA DETRITOS- Construído em aço inox 304, liga 18.8. Com furo para detritos e pés niveladores de altura. Dimensões: 230 cm x 83 cm x 63 cm.	1	R\$ 1.899,00	R\$ 2.856,40			R\$ 3.218,00						R\$ 2.889,00				R\$ 2.715,60	R\$ 568,37	R\$ 3.283,97	R\$ 2.147,23	R\$ 2.987,80	R\$ 2.987,80
42	319253	PASS-THROUGH QUENTE VERTICAL - 2 portas com puxador externo, aproximadamente 560 litros, voltagem 220v. Revestimento externo com aço Inox 430 escovado fosco, revestimento interno com aço Inox 430, dobradiças em aço inox, pés reguláveis, com grades em aço inox 430 e bandeja coletora removível capacidade para 12 cubas (Gastronorms "GN's") grandes 530 x 325 x 150 mm e 24 cubas pequenas 325 x 265 x 150 mm, com termocontrolador digital de temperatura, temperatura de trabalho até 85°C e visor externo de temperatura.	2	R\$ 6.190,00	R\$ 7.015,36			R\$ 16.815,00				R\$ 7.600,00			R\$ 12.160,23	R\$ 9.742,11	R\$ 11.090,90	R\$ 10.087,66	R\$ 3.685,51	R\$ 13.773,16	R\$ 6.402,15	R\$ 8.862,09	R\$ 17.724,18
43	473367	PASS-THROUGH FRIO VERTICAL - 2 portas (uma de cada lado) com puxador externo, Temperatura: 0° a +7° C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura. Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, Reguláveis. Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras em aço inox 430). Pés reguláveis. Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Obs: As cubas não acompanham o produto. Dimensões: Frente (mm): 720. Profundidade(mm): 935 Altura(mm): 2045 Capacidade bruta(litros): 659. Peso bruto(kg): 200. Tensão(V): 127/ 220. Frequência(Hz): 60. Consumo kWh/dia(60Hz): 6,4. Potência: 380W	2	R\$ 10.015,56	R\$ 8.533,77			R\$ 18.935,00				R\$ 9.300,00			R\$ 10.775,47	R\$ 14.905,48	R\$ 9.690,00	R\$ 11.736,47	R\$ 3.788,76	R\$ 15.525,23	R\$ 7.947,71	R\$ 9.662,96	R\$ 19.325,92

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	QTD	Panel de Preços *	Banco de Preços	ID ARMADILHAS	TECNOLOGIA	JINOX	NORTE REFRIGERACÃO	ROTTOTANQUES	ÁCAMQUINAS	VARIMAQ	ELETRAMAQUINAS	LOJABRAZIL	Internet 1 **	Internet 2 **	Internet 3 **	VALOR UNIT. MÉDIO	DESVIO PADRÃO	MÉDIA+ DESVIO PADRÃO	MÉDIA- DESVIO PADRÃO	VALOR UNIT. MÉDIO FINAL	VALOR MÉDIO TOTAL (VALOR UNIT. MÉDIO x QTD.)
44	608935	PAINEL DE SATISFAÇÃO de Mesa/Parede com 3 opiniões de 3 dígitos - Dimensões: 400x540x150mm3.	3	R\$ 9.405,00	R\$ 11.375,00										R\$ 680,00	R\$ 904,74	R\$ 798,77	R\$ 4.632,70	R\$ 5.302,22	R\$ 9.934,92	-R\$ 669,51	R\$ 3.702,84	R\$ 11.108,52
45	405327	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM DISCOS - Capacidade Produtiva aproximada: 700 Kg/h. Dimensões aproximadas: 865x396x1272 mm (LxPxA) com suporte. Voltagem: 220V Trifásico. Potência aproximada: 1,1 kW. Frequência aproximada: 50/60 Hz. Velocidade aproximada: 375 e 750 r.p.m. Equipamento com conjunto multicorte de 14 discos: Fatiadores de 1 mm, 2 mm, 5 mm; Raladores de 2 mm, 5 mm; Batatas fritas de 10x10x10 mm; Cubos de 5x8x8 mm, 10x10x10 mm, 20x20x20 mm; Palitos de 3x3 mm; e kit de limpeza; Com Boca alavanca, Boca automática, Equipamento para purê Ø 3 mm e Carrinho ajustável GN 1x1. Com Base móvel em aço inox com duas rodas com freio.	1	R\$ 3.456,61	R\$ 4.326,06				R\$ 5.225,00		R\$ 5.445,98	R\$ 5.570,00	R\$ 4.960,00		R\$ 6.022,02	R\$ 5.463,23	R\$ 5.225,00	R\$ 5.077,10	R\$ 763,91	R\$ 5.841,01	R\$ 4.313,19	R\$ 5.075,51	R\$ 5.075,51
46	451181	REFRIGERADOR VERTICAL COM 6 PORTAS - Características: - Tensão: 220v; - Altura: 203cm; - Largura: 173,2cm, - Profundidade: 66,6cm; - Consumo: 4,42 kw/dia; - peso líquido: 168kg; - Classe: 4; - Capacidade líquida: 1553 litros. Garantia de 12 meses. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1	R\$ 9.246,65	R\$ 10.180,92							R\$ 9.590,00	R\$ 11.800,00		R\$ 14.840,89	R\$ 12.092,30	R\$ 14.355,12	R\$ 11.729,41	R\$ 2.230,52	R\$ 13.959,93	R\$ 9.498,89	R\$ 9.672,52	R\$ 9.672,52
47	317762	SANDUICHEIRA ELÉTRICA, Sanduicheira Elétrica Dupla Chapa Lisa: Descrição, capacidade nominal 18 sanduiches, potência (220V) 5000W, potência (110V) 3300W, altura 30cm, largura 79cm, profundidade 50cm, peso líquido 23,4kg, consumo (220v) 2,5kw/h, consumo (127v), 1,6kw/h, chapa conjugada lisa.	1	R\$ 809,60	R\$ 814,00							R\$ 4.960,00	R\$ 1.730,00					R\$ 2.078,40	R\$ 1.969,23	R\$ 4.047,63	R\$ 109,17	R\$ 1.117,87	R\$ 1.117,87
48	450792	SUPORTE ARTICULADO PARA TV DE 10" A 70" - com 04 movimentos, compatível com tv's 4K, 3D, plasma, smart, lcd, led, oled, qled e diversos monitores; suporta até 40kg; distância máxima da parede de 42 cm e mínima de 10 cm; Composição do produto: Aço carbono de alta resistência, estampado, plásticos injetados, parafusos de aço, arruelas de metal, pintura em epóxi. Dimensões aproximadas (C x A x P) - 28x14,5x6,7cm.	1	R\$ 133,15	R\$ 224,00										R\$ 133,04	R\$ 86,77	R\$ 142,05	R\$ 143,80	R\$ 49,79	R\$ 193,59	R\$ 94,01	R\$ 136,08	R\$ 136,08
TOTAL																							R\$ 609.088,94

* As medianas do Panel de Preços foram planilhadas apenas para ciência, não sendo incluídas na média das cotações, uma vez que os valores para alguns itens encontram-se defasados quando comparados aos praticados atualmente no mercado local. Consultas realizadas no site do Panel de Preços (<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>). ** Preços cotados em valor unitário com frete. Sempre que o frete não estivesse disponível para consulta, foi estimado em 10% do valor da mercadoria.

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos

10/2024

Objeto da Matriz de Riscos

Aquisição de bens permanentes para atender às necessidades do RU e da CEUS/UFGA.

Responsável pela Edição

ADRIANNE PUREZA MACIEL

Data de Criação

11/04/2024 11:14

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Planejamento deficiente	Incompetência da equipe de planejamento	Planejamento	Administração	Baixo	
Impactos						
1	- Quantitativo de equipamentos insuficiente. - Dificuldades operacionais no RU e CEUS/ UFPA. - Prejuízo ao atendimento da comunidade universitária.					
Ações Preventivas						
P-01	- Elaborar documentos da fase interna do processo licitatório em conjunto e com o aval da comissão da DISAE para aprovação de documentos. Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL					
Ações de Contingência						
C-01	- Revisar as ferramentas de planejamento para a elaboração de novos documentos para novo processo licitatório. Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL					

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Indisponibilidade financeira	Falta de previsão de recursos necessários no PCA	Planejamento	Administração	Médio	
Impactos						
1	- Falha na aquisição do objeto.					
Ações Preventivas						
P-01	- Realizar planejamento financeiro (inserção do objeto e custo estimado no PGO)			Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL		
Ações de Contingência						
C-01	- Liberar recursos emergenciais para aquisição.			Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Falta de capacidade técnica do servidor	Falha na avaliação de capacidade técnica.	Seleção do Fornecedor	Administração	Baixo	
Impactos						
1	- Aquisição deficitária/ cancelamento. - Ausência de fornecedores com a qualificação necessária. - Número excessivo de interessados (excesso de propostas superficiais). - Atrair fornecedores que não atendem ao objetivo da licitação definido pelo contratante. - Não escolher os potenciais fornecedores com maiores chances de sucesso.					
Ações Preventivas						
P-01	- Solicitar documentos como o Atestado de Capacidade Técnica e outros necessários à celebração de contrato junto a esta instituição. - Executar levantamento de mercado para identificar potenciais fornecedores. - Realizar chamamento público para atrair interessados e nivelar expectativas do contratante e do mercado.					
Ações de Contingência						
C-01	- Aplicar penalidades previstas no Edital. - Istruir processo para nova contratação.					

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Aquisição com preço acima da média do mercado	Falha na pesquisa de preços	Planejamento	Administração	Baixo	
Impactos						
1	Dano ao erário.					
Ações Preventivas						
P-01	- Realizar pesquisas de mercado no painel de preços e banco de preços.			Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL		
Ações de Contingência						

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Problemas relacionados à falta de publicidade e transparência	Falha nos procedimentos de publicação e das informações relacionadas ao processo.	Planejamento	Administração	Médio	
Impactos						
1	- Não alcançar todos os possíveis interessados em participar da seleção. - Não haver interessados no processo. - Faltar aos interessados clareza sobre especificações dos produtos. - Faltar à sociedade transparência sobre o acompanhamento do processo. - Questionamentos administrativos e judiciais sobre a falta de publicidade ou de transparência no processo de contratação.					
Ações Preventivas						
P-01	- Utilizar os canais disponíveis para dar extensa publicidade à contratação, inclusive informando diretamente os fornecedores já conhecidos. - Disponibilizar múltiplos meios de contato para o recebimento de contribuições.					
Ações de Contingência						
C-01	- Planejar o processo com prazo suficiente para que os possíveis interessados estudem os documentos e decidam se desejam participar. - Aplicar check-list disponibilizado pela AGU para assegurar cumprimento de todas as etapas fundamentais do processo.					

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	Atraso ou demora na conclusão de processos administrativo e jurídico de contratação	Falta de atenção ou entrave em algum e setor.	Planejamento	Administração	Extremo	
Impactos						
1	- Demora na disponibilização de equipamentos para a confecção de refeições nos serviços de alimentação.					
Ações Preventivas						
P-01	- Acompanhamento das áreas requisitantes junto à equipe de apoio. - Definir cronograma prevendo prazo amplo para a realização das análises. - Encaminhar autos para análise jurídica respeitando os prazos programados para análise e para a contratação.					
Ações de Contingência						
C-01	- Contratação em caráter emergencial.					

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	Falta de viabilidade econômica e financeira contratada	e Falhas na verificação de qualificação da econômica e financeira.	Seleção do Fornecedor	Contratada	Médio	
Impactos						
1	- Falha na entrega dos bens.					
Ações Preventivas						
P-01	- Executar verificação de qualificação econômica e financeira, nos termos da lei, na fase de habilitação. - Vedar, justificadamente, a participação de empresas em recuperação judicial. - Disponibilizar múltiplos meios de contato para o recebimento de contribuições.			Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL		
Ações de Contingência						
C-01	- Instruir processo para nova contratação.			Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-08	Atraso na aquisição	Fornecedor com dificuldades ou comportamento negligente.	Gestão de Contrato	Administração	Médio	
Impactos						
1	- Dificuldades na entrega e instalação do objeto no RU e na CEUS/UFPA. - Dificuldades operacionais no armazenamento, na produção e na distribuição de refeições no RU/ UFPA. - Dificuldades operacionais no armazenamento e na produção refeições na CEUS/ UFPA.					
Ações Preventivas						
P-01	- Fiscalizar o prazo de entrega e instalação dos bens e solicitar justificativa formar junto à contratada para apurar atrasos. Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL					
Ações de Contingência						
C-01	- Encaminhar o fornecedor à DCS/PROAD, caso não cumpra os prazos de entrega e instalações. Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL					

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-09	Falta de empenho para pagamento contratada	- Inexistência de recursos.	Gestão de Contrato	Administração	Alto	
Impactos						
1	- Fornecedor se recusar a entregar e executar instalações dos bens licitados ocasionando sua indisponibilidade para o RU e a CEUS.					

Ações Preventivas						
P-01	- Incluir no planejamento financeiro reserva de recursos.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	
Ações de Contingência						
C-01	- Utilizar verbas de arrecadação.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-10	Execução do objeto da aquisição em desacordo com o contratado	Fornecedor com dificuldades ou comportamento negligente em relação ao contrato.	Gestão de Contrato	Contratada	Médio	
Impactos						
1	- Dificuldades na entrega e de realizar instalações no RU e na CEUS/UFPA.					
Ações Preventivas						
P-01	- Solicitar ficha técnica dos bens antes do envio. - Disponibilizar canais de comunicação para orientação dos fornecedores.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	
Ações de Contingência						
C-01	- Aplicar penalidades previstas no Edital.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-11	Gestão de riscos deficitária	Falta de visão quando do planejamento e /ou atualização do Mapa de Riscos	Planejamento	Administração	Médio	
Impactos						
1	- Elaborar o Mapa de Riscos, mas não atualiza-lo ou executar suas ações. - Subestimar probabilidade ou impacto dos riscos identificados. - Desatualização do mapa de riscos.					
Ações Preventivas						
P-01	- Incluir no Mapa de Riscos o momento de cada ação e o responsável por executá-la.. - Incluir etapas de revisão e validação das ações do mapa de riscos.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	
Ações de Contingência						
C-01	- Atualizar mapa de riscos periodicamente, realizando oficinas com a equipe de planejamento da contratação onde sejam empregadas técnicas apropriadas ao correto mapeamento e dimensionamento dos riscos.				Responsável: ADRIANNE PUREZA MACIEL	

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

ADRIANNE PUREZA MACIEL
Nutricionista RU/UFPA

XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA
Diretora DISAE

LAIS PINON DE CARVALHO
Responsável técnica RU/UFPA

