

Estudo Técnico Preliminar 82/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23066.038814/2023-52

2. Objetivo

Caracterizar, através do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme regulamentado pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, da Secretaria de Governo Digital do Ministério da Economia.

3. Descrição da necessidade

A presente solicitação refere-se à aquisição conjunta de Laticínios, derivados e frios para atender as necessidades da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e da Pró - Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil da UFBA, objetivando a manutenção das suas atividades regulares.

A Escola de Nutrição tem como objetivo o desenvolvimento dos componentes curriculares que integram os Projetos Pedagógicos dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Por oportuno, informamos que cada turma é composta por 45 e 50 alunos dos cursos de Gastronomia e Nutrição, respectivamente. Esses componentes curriculares proporcionar aos alunos o domínio das diversas técnicas de preparação de alimentos, a operacionalização de produções culinárias nas diferentes fases do processo considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. O conhecimento das técnicas de preparo, cocção e distribuição vai tornar o nutricionista e o gastrônomo aptos para atuarem nos diversos espaços de comensalidade como, hotéis, centros de recreação, estabelecimentos comerciais e industriais, instituições hospitalares, escolares e outras, catering e afins, utilizando os instrumentos que garantam a qualidade na prestação de serviço na área da Gastronomia e da Nutrição, conciliando a arte, o sabor, a segurança alimentar e a preservação dos princípios dos alimentos nas preparações de forma a promover uma alimentação saudável, contribuindo assim para a saúde dos usuários.

A Pró - Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil (PROAE) é composta das unidades executivas: Creche UFBA, Núcleo de Apoio à Inclusão do(a) Aluno(a) com Necessidades Educacionais Especiais - NAPE, Posto de Atendimento ao Estudante, Residências Universitárias e Sede. A Creche da Universidade Federal da Bahia atende mais de cem crianças, filhos de estudantes em vulnerabilidade socioeconômica. A função básica desta instituição é cuidar das crianças em idade pré-escolar, proporcionando um ambiente agradável, capaz de abrigá-las e desenvolver atividades pedagógicas e interativas que fomentem o aprendizado. Aliado a isso, estão matriculados na UFBA, atualmente, cerca de 90 estudantes com necessidades educacionais especiais, declarados. Sendo que ao longo da vida acadêmica, outros cidadãos podem se somar a este montante, de forma temporária e/ou definitiva quer seja por acidentes, quer seja pelo estadiamento de lesões em curso. Neste contexto, a assistência estudantil é fundamental para este público vulnerável.

Desta forma, com objetivo de cumprir a missão institucional e atender o interesse público, a Escola de Nutrição e Pró - Reitora de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil (PROAE) valem-se dos instrumentos legais para aquisição de seus bens e serviços.

A seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições, ficaram a cargo de cada Unidade/Órgão solicitante através de planejamento prévio feito através do Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos - SIPAC e a Escola de Nutrição coube a totalização, racionalização e análise das demandas, complementação, pesquisa de preços e a formalização do processo de aquisição para atender a demanda planejada pelas unidades executivas da UFBA citadas acima (Anexo I).

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Escola de Nutrição	Alessandra Santiago da Silva
Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil	Adriana Patricia Ferreira do Carmo

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O licitante deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746/2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305/2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

Para a habilitação, o licitante deverá apresentar:

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Certificado de dedetização e desratização, realizados por uma empresa especializada, da sede da empresa e dos veículos que serão utilizados para transporte dos bens licitados em período não superior a 06(seis) meses, a contar da realização desta licitação;
- Alvará Sanitário da empresa emitido por órgão competente, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado;
- Autorização de localização e funcionamento (Alvará) da empresa participante da licitação, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado.

6. Levantamento de Mercado

Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG e descrições complementares contidas nos adendos.

O Pregão eletrônico tipo Registro de Preço foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar em obrigatoriedade de contratação.

Os bens classificados como comuns possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado.

A Pesquisa de Preços para estimativa do valor unitário máximo a ser aceito na licitação terá por base um Mapa de Preços a ser elaborado com base na Instrução Normativa Seges/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, autarquia e fundacional. A pesquisa de preço será realizada no Painel de Preços /"banco de preços" para cada item de material e também serão considerados os preços de cotações diretas junto a fornecedores.

7. Descrição da solução como um todo

A solução para a eventual aquisição conjunta de Laticínios, derivados e frios para atender as necessidades da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e da Pró - Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil da UFBA, se dará através de Registro de Preços, com validade de 12 meses, comprando a administração a quantidade necessária para atender às suas demandas, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos, tais como:

- Alteração no número de alunos ingressos em cada semestre nos cursos de graduação em Gastronomia e Nutrição;
- Aprovação de curso de férias de disciplinas que requerem esses materiais;
- Inclusões e/ou alterações de aulas práticas;
- Aprovação de novos projetos de pesquisa e de extensão;
- A perecibilidade dos materiais e alteração de cronograma de aulas demandam solicitação de novos produtos.

A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do pregão eletrônico.

Cada Unidade/Órgão da UFBA, a partir de suas necessidades e da disponibilidade de recurso orçamentário, registrará uma requisição de material no Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos - SIPAC e enviará a Coordenação de Contabilidade e Finanças - UFBA, juntamente com a consulta a certidões (a exemplo do SICAF), para verificação se a contratada mantém as condições de habilitação, para emissão do empenho.

De posse do empenho, a Unidade/Órgão da UFBA notificará a contratada que terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias para a entrega do material empenhado, em remessa parcelada até que seja atingida a quantidade total empenhada.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições ficaram a cargo de cada Unidade/Órgão solicitante, através do planejamento prévio realizado via Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos - SIPAC UFBA, cabendo a Escola de Nutrição (ENUFBA) da Universidade Federal da Bahia, a totalização, racionalização e análise das demandas, complementação, pesquisa de preços e a formalização do processo nº 23066.038814 /2023-52, com objetivo de atender às necessidades das unidades executivas da Pró - Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil da (PROAE) e da Escola de Nutrição.

A metodologia utilizada pela ENUFBA para estimativa dos quantitativos a serem licitados considerou os itens que já são cadastrados no sistema de estoque da ENUFBA e os coordenadores dos cursos de Nutrição e Gastronomia levantaram o consumo das aulas práticas dos últimos 06 (seis) meses. Após esta etapa calculou-se as quantidades a serem adquiridas para dois os semestres seguintes (12 meses). Observou-se também como parâmetro de avaliação, o histórico de consumo do pregão anterior de mesmo objeto. Segue abaixo tabela com as informações estimadas:

ITEM SIPAC	CÓDIGO SIPAC / CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE ANUAL	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	PREÇO TOTAL MÁXIMO (R\$)
1	300700000970 / 216704	COALHADA, LEITE, 1 A 10 °C, 30 (FECHADO) D, COPO PLÁSTICO.	COPO C/ 120 GR	40	R\$ 2,70	R\$ 108,00
2	3007000001065 / 44653	QUEIJO, DE VACA, CREAM CHEESE, CREMOSO.	EMB C/ 300 GR	15	R\$ 17,86	R\$ 267,90
3	3007000001052 / 446536	CREME DE LEITE, ACIMA DE 40% DE GORDURA, PASTEURIZADO, CREME TIPO NATA. Creme de leite fresco.	EMB. C/ 500 GR	230	R\$ 27,46	R\$ 6.315,80
4	3007000001054 / 446533	CREME DE LEITE, ATÉ 20% DE GORDURA, UHT, HOMOGENEIZADO. Light.	EMB. C/ 200 GR	122	R\$ 4,67	R\$ 569,74
5	3007000001053 / 446534	CREME DE LEITE, 21 A 40% DE GORDURA, UHT.	EMB. C/ 300 GR	57	R\$ 8,08	R\$ 460,56
6	3007000001165 / 446537	CREME DE LEITE, ATÉ 20% DE GORDURA, UHT, ZERO LACTOSE. CREME DE SOJA.	EMB. C/ 200 GR	11	R\$ 4,34	R\$ 47,74
7	3007000001007 / 447777	FRIOS, LOMBO, CANADENSE, DEFUMADO, FATIADO, RESFRIADO(A).	KG	2	R\$ 26,92	R\$ 53,84
8	3007000000134 / 446704	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, COM SABOR, COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. Sabor morango.	EMB C/ 170 GR	336	R\$ 2,95	R\$ 991,20
9	3007000000998 / 446703	IOGURTE NATURAL, DESNATADO, SEM SABOR.	EMB C/ 170 GR	158	R\$ 3,29	R\$ 519,82
10	3007000001055 / 446701	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM SABOR.	EMB C/ 170 GR	22	R\$ 4,39	R\$ 96,58
11	3007000001049 / 453609	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM SABOR, COM CEREAIS OU GRÃOS, ADOÇADO, TIPO GREGO.	EMB C/ 100 GR	8	R\$ 3,51	R\$ 28,08
12	3007000001030 / 446707	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SORTIDOS, COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, ZERO LACTOSE.	EMB C/ 170 GR	128	R\$ 3,86	R\$ 494,08
13	3007000000595 / 239861	LEITE SOJA, PÓ, SACAROSE, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, NATURAL, ORAL, INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DOENÇAS CELÍACAS E DIARRÉIA, SEM LACTOSE E GLUTEN.	LATA C/ 300 GR	28	R\$ 25,86	R\$ 724,08
14	3007000000527 / 446019	LEITE EM PÓ, DE VACA, INTEGRAL, INSTANTÂNEO.	EMB. C/ 400 GR	450	R\$ 12,15	R\$ 5.467,50
15	3007000001056 / 446021	LEITE EM PÓ, DE VACA, DESNATADO, INSTANTÂNEO.	EMB. C/ 280 GR	146	R\$ 13,91	R\$ 2.030,86
16	3007000001005 / 445997	LEITE FLUIDO, DE VACA, A, DESNATADO, UHT.	EMB. C/ 1 L	633	R\$ 7,12	R\$ 4.506,96
17	3007000000999 / 445995	LEITE FLUIDO, DE VACA, A, INTEGRAL, UHT.	EMB. C/ 1L	463	R\$ 8,79	R\$ 4.069,77
18	3007000001035 / 446003	LEITE FLUIDO, DE VACA, B, INTEGRAL, PASTEURIZADO.	SACO C/ 1 L	53	R\$ 6,08	R\$ 322,24
19	3007000000596 / 331954	LEITE SOJA, LÍQUIDO, NATURAL, ORAL.	EMB. C/ 1L	16	R\$ 8,02	R\$ 128,32
20	3007000001044 / 453599	MANTEIGA, DE GARRAFA, COM SAL.	GRF C/ 500 GR.	4	R\$ 16,92	R\$ 67,68
21	3007000001057 / 446384	MANTEIGA, EXTRA, COM SAL.	POTE C/ 200 GR	256	R\$ 11,51	R\$ 2.946,56
22	3007000001058 / 446385	MANTEIGA, EXTRA, SEM SAL.	TABLETE C/ 200G	842	R\$ 13,66	R\$ 11.501,72
23	3007000000500 / 463699	MARGARINA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADO, SAL, MONO E DIGLICERÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA SOJA, SORBATO POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO, LIPÍDIOS 80%, GORDURA POLIINSATURADA E MONOINSATURADA, CREMOSA.	EMB C/ 500 GR	110	R\$ 8,98	R\$ 987,80
24	3007000001059 / 447782	MORTADELA, COZIDO, COM TOUCINHO EM CUBOS, FATIADO, RESFRIADO(A).	KG	6	R\$ 20,85	R\$ 125,10
25	3007000001060 / 446627	OVO PROCESSADO, GALINHA, DESIDRATADO, INTEIRO, PASTEURIZADO.	KG	2	R\$ 72,37	R\$ 144,74
26	3007000001138 / 447793	FRIOS, PEITO DE PERU, DEFUMADO, FATIADO, RESFRIADO(A).	KG	12	R\$ 54,27	R\$ 651,24
27	3007000001063 / 447766	FRIOS, PRESUNTO DE PERNIL, PARMA, CURADO, FATIADO, RESFRIADO(A).	KG	11	R\$ 32,05	R\$ 352,55
28	3007000001061 / 447776	FRIOS, PRESUNTO DE PERU, COZIDO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADO(A).	KG	14	R\$ 25,46	R\$ 356,44
29	3007000001062 / 447771	FRIOS, PRESUNTO DE PERNIL, COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADO(A).	KG	51	R\$ 24,49	R\$ 1.248,99
30	3007000001069 / 446676	QUEIJO, DE BÚFALA, MUÇARELA, FRESCO, BOLA.	KG	9	R\$ 111,23	R\$ 1.001,07
31	3007000001072 / 446657	QUEIJO, DE VACA, MINAS PADRÃO, PEÇA.	KG	14	R\$ 38,18	R\$ 534,52
32	3007000001078 / 446642	QUEIJO, DE VACA, PRATO, FATIADO.	KG	17	R\$ 35,92	R\$ 610,64
33	3007000001077 / 225848	QUEIJO RALADO, QUEIJO PARMEZON, PAPEL METÁLICO, ÁCIDO SÓRBICO, CULINÁRIA DOMÉSTICA.	PCT C/ 50 GR	166	R\$ 3,50	R\$ 581,00
34	3007000001139 / 454307	QUEIJO, DE CABRA, FETA, MATURADO, PEÇA, PASTEURIZADO.	KG	4	R\$ 51,67	R\$ 206,68
35	3007000001140 / 454306	QUEIJO, DE OVELHA, PECORINO, MATURADO, PEÇA, PASTEURIZADO.	KG	5	R\$ 279,60	R\$ 1.398,00
36	3007000001142 / 454301	QUEIJO, DE SOJA, TOFU, FRESCO, PEÇA, PASTEURIZADO.	KG	14	R\$ 99,96	R\$ 1.399,44
37	3007000001039 / 453588	QUEIJO, DE VACA, CANASTRA, MATURADO, PEÇA, ARTESANAL.	KG	2	R\$ 46,22	R\$ 92,44
38	3007000001071 / 447072	QUEIJO, DE VACA, COALHO, FRESCO, PEÇA.	KG	3	R\$ 49,74	R\$ 149,22
39	3007000001141 / 454304	QUEIJO, DE VACA, EMMENTAL, MATURADO, PEÇA, PASTEURIZADO.	KG	3	R\$ 42,66	R\$ 127,98
40	3007000001067 / 446636	QUEIJO, DE VACA, MUÇARELA, FATIADO.	KG	29	R\$ 46,27	R\$ 1.341,83
41	3007000001003 / 446645	QUEIJO, DE VACA, PARMESÃO, PEÇA.	KG	73	R\$ 53,19	R\$ 3.882,87
42	3007000001074 / 446668	QUEIJO, DE VACA, REINO, PEÇA.	KG	2	R\$ 68,63	R\$ 137,26

43	3007000001070 / 446669	QUEIJO, DE VACA, BRIE, PEÇA.	KG	2	R\$ 65,41	R\$ 130,82
44	3007000001066 / 446663	QUEIJO, DE VACA, COTTAGE, FRESCO, CREMOSO.	KG	4	R\$ 76,28	R\$ 305,12
45	3007000001064 / 446667	QUEIJO, DE VACA, ESTEPE, PEÇA.	KG	2	R\$ 102,23	R\$ 204,46
46	3007000001075 / 446665	QUEIJO, DE VACA, GORGONZOLA, PEÇA.	KG	17	R\$ 85,60	R\$ 1.455,20
47	3007000001076 / 446666	QUEIJO, DE VACA, GOUDA, PEÇA.	KG	2	R\$ 76,07	R\$ 152,14
48	3007000001068 / 446681	QUEIJO, DE VACA, GRUYERE, PEÇA.	KG	20	R\$ 121,63	R\$ 2.432,60
49	3007000001073 / 446680	QUEIJO, DE VACA, PROVOLONE, PEÇA.	KG	6	R\$ 54,53	R\$ 327,18
50	3007000000617 / 373255	REQUEIJÃO, QUEIJO CREMOSO, CATUPIRY, 1 A 10 °C. EMBALAGEM COM 250 GR.	EMB C/ 250 GR	42	R\$ 6,98	R\$ 293,16
51	3007000000620 / 258023	REQUEIJÃO, LIGHT, 250 G, COPO VIDRO.	COPO C/ 250 GR	9	R\$ 15,55	R\$ 139,95
52	3007000000621 / 216772	RICOTA, LEITE DESNATADO, FORMA POLIETILENO, FORMA, 5 A 10 °C, 30 D.	KG	34	R\$ 26,80	R\$ 911,20
53	3007000001019 / 447720	EMBUTIDO, SALSICHA HOT DOG, COZIDA, RESFRIADO(A).	KG	9	R\$ 8,90	R\$ 80,10
54	3007000000660 / 462760	SORVETE, CREME, 0 A 4 °C, 18 MESES, SOBREMESA, ÁGUA / AÇÚCAR / GLICOSE / LEITE EM PÓ / LEITE / GORDURA, PROTEÍNAS, LIPÍDIOS, CARBOIDRATOS, VALOR CALÓRICO DE 203,9 KCAL POR 100G.	EMB C/ 2 LT	24	R\$ 41,23	R\$ 989,52
TOTAL						R\$ 64.470,29

9. Estimativa do Valor da Contratação

O custo total estimado da contratação é de R\$ 64.470,29 (SESSENTA E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E SETENTA REAIS E VINTE E NOVE CENTAVOS).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa contratação está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) da UFBA, no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFBA (PDI) e está registrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC).

13. Qualificação Técnica

- Para a habilitação, o licitante deverá apresentar comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou

com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

- Certificado de dedetização e desratização, realizados por uma empresa especializada, da sede da empresa e dos veículos que serão utilizados para transporte dos bens licitados em período não superior a 06(seis) meses, a contar da realização desta licitação.
- Alvará Sanitário da empresa emitido por órgão competente, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado.
- Autorização de localização e funcionamento (Alvará) da empresa participante da licitação, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado.

14. Resultados Pretendidos

Pretende-se contratar os itens descritos no Edital pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência, visando atender às necessidades da Escola de Nutrição (ENUFBA) e da Pró- Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil (PROAE) da UFBA, garantindo a não interrupção do fornecimento destes materiais imprescindíveis para o desenvolvimento das aulas práticas (ensino de graduação e pós-graduação), das atividades de pesquisa e extensão e das atividades regulares da Creche UFBA.

O principal motivo desta aquisição para a UFBA é zelar pelo cumprimento de sua missão institucional que é a excelência em educação pública e melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à sociedade.

15. Providências a serem Adotadas

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Autoridade Competente da UFBA, será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço.

A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Consoante Art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010:

- Os bens ofertados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2;
- Poderão ser certificados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

- Os bens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs);

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

Em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, a Escola de Nutrição poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. Caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

Para gerenciar a coleta dos materiais recicláveis na UFBA, foi criado, no ano de 2013, junto, o Programa "Recicle UFBA". O programa foi criado para atender a necessidade da Universidade em otimizar o seu desempenho ambiental, principalmente frente a grande e complexa tarefa da gestão dos resíduos sólidos, tendo em vista também o desafio de adequar uma forma mais correta de destinar os resíduos gerados, atendendo às determinações do Decreto Presidencial nº 5.940/2006, que determina a correta segregação dos materiais recicláveis (papéis/papelões, metais, plásticos e vidros) gerados e a sua posterior doação para cooperativas de catadores.

Atendendo ao Recicle UFBA, a Escola de Nutrição, separa todo o material reciclável do orgânico. As embalagens de alimentos que são, basicamente, caixas de papelão e embalagens plásticas são separados para a reciclagem. A separação é feita através de lixeiras identificadas.

A coleta dos resíduos orgânicos, que são os restos de alimentos e outros materiais, tais como cascas de alimentos, folhas, restos de frutos e vegetais, pó de café e outros, é realizada normalmente pela Limpurb na Universidade, sendo encaminhados para aterro sanitário do município.

A Escola de Nutrição também utiliza nas aulas práticas óleo vegetal (popularmente, óleo de cozinha). Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, a Escola buscou uma empresa que realiza a coleta deste tipo de resíduo para descartar corretamente. A empresa fornece os recipientes onde o óleo é acondicionado após o uso e depois de esfriar. Quando o recipiente atinge a sua capacidade a empresa é contactada para realizar a coleta.

Dentro de cada unidade, os colaboradores responsáveis pela limpeza, que são devidamente treinados, retiram diariamente os materiais dos coletores, acondicionados em sacos de cores correspondentes aos tipos de resíduos, colocando os materiais em coletores maiores presentes em cada unidade.

A coleta externa trata do recolhimento dos materiais recicláveis segregados em cada uma das Unidades contempladas. Essa coleta é realizada seguindo um roteiro semanal, das segundas às quintas-feiras. O recolhimento dos materiais nas Unidades é realizado por uma empresa terceirizada e com um caminhão baú de pequeno. A equipe que atua realizando esse recolhimento, pesagem e armazenamento dos resíduos recicláveis é formada por 4 (quatro) colaboradores da referida empresa. Semanalmente a cooperativa Cooperlix vai ao campus Ondina para recolher os materiais recicláveis.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação se mostrou viável a partir da análise do presente Estudo Técnico Preliminar e de acordo com os termos pretendidos.

18. 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](#).

ALESSANDRA SANTIAGO DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/07/2023 às 17:05:11.

ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/07/2023 às 17:46:34.



Emitido em 18/07/2023

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) N° 2/2023 - ENUT (12.01.30)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 18/07/2023 12:21)

ALESSANDRA SANTIAGO DA SILVA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ENUT (12.01.30)

Matrícula: ###045#6

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufba.br/public/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2023**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**, data de emissão: **18/07/2023** e o código de verificação: **8dbfcd93d5**