

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

O presente instrumento faz parte do Processo Administrativo nº 074.16156.2024.0011607-67 e tem como objeto a execução dos recursos destinados a aquisição de Material de Consumo para apoiar a implementação de Restaurantes Universitários nos Campis da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), situados nos Municípios de Alagoinhas e Juazeiro.

II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Universidade do Estado da Bahia (UNEB) maior instituição pública de ensino superior das regiões Norte e Nordeste do País, com sua estrutura multicampi possui hoje 33(trinta e três) Departamentos distribuídos em 26 (vinte e seis) Centros Regionais sediados do Estado da Bahia, ofertando mais de 180 cursos de graduação nas modalidades presencial e a distância, além do aumento de cursos *stricto sensu* (mestrado e doutorado) nos últimos anos. O funcionamento da Universidade conta com o apoio de servidores, professores e técnicos, pertencentes ao quadro efetivo e cargos comissionados, bem como, de outros prestadores terceirizados não previstos na estrutura de cargos do Estado para desenvolvimento de suas atividades finalísticas (Ensino, pesquisa e extensão).

Na estruturação de unidades de trabalho por vezes são necessários equipamentos, que servem de apoio às atividades principais. Neste caso, tratam-se de equipamentos para utilização em Restaurante Universitário, inseridos nas Unidades de Alagoinhas e Juazeiro.

A finalidade de relacionar os materiais de consumo a serem adquiridos, destinados ao cumprimento das metas e objetivos elencados no Plano de Trabalho que integra o Convênio a ser celebrado entre o FUNDO DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE) e a UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, Proposta RU/NOS CAMPI/2023.

Nesse sentido, a aquisição de materiais de consumo para andamento do Restaurante Universitário na referida localidade, objetiva dar o suporte necessário, quanto a alimentação, aos servidores administrativos da UNEB de Alagoinhas e Juazeiro, bem como, aos discentes da Universidade que fazem parte da comunidade acadêmica.

III – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano de Contratação anual faz parte do Planejamento Estratégico realizado anualmente quando do levantamento da programação orçamentária plurianual.

III.1 – ÁREA REQUISITANTE

Restaurante Universitário

.IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os materiais deverão ser novos e entregues acondicionados adequadamente em suas embalagens originais lacradas e deverão, comprovadamente, estar em fase normal de produção/fabricação, não sendo aceitos materiais descontinuados ou fora de linha de produção do fabricante. Os materiais deverão ser fornecidos com todos os acessórios necessários à sua perfeita instalação e funcionamento, incluindo a documentação técnica completa e atualizada, como manuais, guias de instalação e outros pertinentes.

Prazo de entrega do material: a entrega deve obedecer à tabela constante no Termo de Referência, sendo o prazo contado em dias consecutivos a partir do recebimento da nota de empenho pela adjudicatária. Demais requisitos do modelo de execução do objeto serão dispostos no Termo de Referência.

V -. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Para esta contratação as quantidades foram estimadas com base nos históricos de pedidos e na possibilidade de aquisição imediata. **Vide TERMO DE REFERÊNCIA.**

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em pesquisas relativas ao objeto deste estudo, por se tratar de bem muito comum na Administração Pública, foram verificadas diversas contratações similares

A partir da análise mencionada, foram identificados diversos fornecedores capazes de atender a demanda da Administração, através de MAPA DE COTAÇÕES

VII – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos referidos materiais terá valor global de R\$ \$ 170.520,40 (cento e setenta mil e quinhentos e vinte reais e quarenta centavos),

VIII . POSSÍVEIS IMPACTOS SÓCIO-AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Alguns impactos ambientais decorrentes dos procedimentos de execução de compra de material:

- aumento da quantidade de emissão de CO₂ para atmosfera;
- geração de resíduos úmidos e recicláveis;
- poluição do solo e da água;

Algumas medidas mitigadoras são:

- Plano de gerenciamento de resíduos;
- higienização adequada dos materiais;
- caixa separadora de água e óleo;
- canaletas de contenção para lavagem e limpeza dos materiais adquiridos.