



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE GESTÃO NUCOP
2022

Dezembro – 2022
Salvador – Ba

Núcleo de Compras, Orçamento e Patrimônio – NUCOP

Alessandra Santiago da Silva
Ariosvaldo Barbosa dos Santos

APRESENTAÇÃO

Este relatório pretende descrever as informações solicitadas no Ofício Circular nº 3/2022 da Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento (PROPLAN) que diz respeito as atividades desenvolvidas pelo NUCOP no ano de 2022, para compor o Relatório Anual de Atividades da Escola de Nutrição da UFBA - ENUFBA.

Após leitura da sugestão de roteiro para elaboração do Relatório Anual, presente no Anexo I do referido Ofício Circular, entende-se que compete ao NUCOP especificar apenas os itens 5 – Infraestrutura e 8 - Recursos Orçamentários e Captações.

5 – INFRAESTRUTURA

5.1 – Número de salas, de videoconferência, gabinetes, auditórios e demais espaços.

A Escola de Nutrição dispõe atualmente de: 01 sala de aula; 01 sala de Congregação; 01 Auditório; 02 mini auditórios; 49 gabinetes de docentes; 01 Copa; 01 espaço para o Diretório Acadêmico; 01 espaço de convivência (atualmente adaptado como sala de aula); 01 sala para o Comitê de Ética (CEPNUT) 01 sala para o PETNUT; 01 espaço para o Estoque de Alimentos; 01 sala das câmaras frigoríficas e 01 sala do Ultra freezer.

5.2 – Laboratórios da Unidade (quantidade, área física, atividades desenvolvidas etc.)

A Unidade possui 14 laboratórios: Controle de Qualidade; Bioquímica dos Alimentos (Antigo); Absorção Atômica; Biotério; Bioquímica da Nutrição; Tecnologia de Alimentos (B11); Cozinha Quente (B02); Panificação (B04); Restaurante (B05); Técnica Dietética (B14); Análise Sensorial (B15); Bioquímica de Alimentos (B01); Núcleo de Avaliação Nutricional e o Laboratório de Informática. As atividades desenvolvidas nestes laboratórios são de ensino, pesquisa e extensão.

5.3 – Acervo e Memorial

Temos uma sala destinada a triagem, separação e tratamento do material arquivístico da Escola e outra sala para a Guarda documental após realizada a intervenção.

5.4 Acessibilidade e tecnologias assistivas (Equipamentos técnicos e mobiliários disponíveis na Unidade).

Quanto a acessibilidade arquitetônica a ENUFBA dispõe na sua entrada de uma rampa de acesso e nas suas dependências internas, banheiros específicos para PcD em cada andar e 01 elevador. Em relação às tecnologias assistivas dispomos apenas de 01 teclado modificado para uma pessoa com baixa visual.

5.5. Ações ou projetos de sustentabilidade desenvolvidos pela Unidade (Ver Decreto nº 7.746/2012 e instrução normativa nº 10/2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação).

Quanto às ações de sustentabilidade a Unidade aderiu ao Programa “Recicle UFBA”. 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, restos de frutos e vegetais, pó de café e cascas de alimentos, folhas 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 contatada 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.

8 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CAPTAÇÕES

Em 2022, a ENUFBA recebeu o total de R\$ 791.538,38 (setecentos e noventa e um mil, quinhentos e trinta e oito reais e trinta e oito centavos) distribuído da seguinte forma:

- R\$ 697.588,85 Recursos do projeto do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE devido ao Termo de Cooperação Técnica do FNDE e UFBA;
- R\$ 55.360,78 Valor destinado aos empenhos dos gêneros alimentícios para as aulas práticas ministradas em 2022, para os componentes curriculares dos cursos de Nutrição e Gastronomia;
- R\$ 5.597,40 Crédito orçamentário para aquisição de gás a granel, destinado às atividades práticas dos cursos de Gastronomia e Nutrição;
- R\$ 23.080,00 Suprimento de fundos para compra de gêneros alimentícios sem êxito nos pregões vigente, com a utilização do cartão de pagamento do Governo Federal;
- R\$ 5.601,65 Na rubrica de indenizações e restituições referente a aquisição de material para aulas teórico-práticas dos cursos de Nutrição e Gastronomia ministradas no ano de 2022 que não foi possível adquirir por meio de empenho ou do cartão corporativo;
- R\$ 1.729,70 Na rubrica de material permanente referente a aquisição de 10 liquidificadores para viabilizar as atividades práticas dos componentes curriculares dos cursos de Gastronomia e Nutrição;
- R\$ 2.580,00 Crédito orçamentário para implementação das ações da emenda de bancada, concedido pela parlamentar Lídice da Mata, na rubrica de serviço de pessoa jurídica para execução

de serviço de manutenção corretiva com substituição de peças de refrigeradores localizados nos laboratórios da ENUFBA.

Ressaltamos que, além do valor informado acima, foi realizado o remanejamento de crédito orçamentário para a SUMAI no valor de R\$ 27.203,33, decorrente da emenda de bancada concedido pela parlamentar Lídice da Mata, para execução de serviço de manutenção do gerador da ENUFBA.

Considerando as requisições do Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC), atendidas pelo Almoxarifado Central da UFBA, o total de recurso da Coordenação de Material e Patrimônio (CMP) investido na ENUFBA foi de R\$ 45.812,25 (quarenta e cinco mil, oitocentos e doze reais e vinte e cinco centavos). Esta despesa está subdividida nos seguintes grupos de material: gêneros de alimentação (café e açúcar): R\$ 884,35; material de expediente: R\$ 1.637,10; material de acondicionamento e embalagem: R\$ 1.390,29; material de copa e cozinha: R\$ 9.167,92; material de limpeza e produtos de higienização: R\$ 18.112,20; material elétrico: R\$ 196,87; material de proteção e segurança: R\$ 14.324,75; material para áudio, vídeo e foto: R\$ 28,00 e material de sinalização: R\$ 70,77.

A Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento (PROPLAN) com o objetivo de viabilizar as atividades administrativas e acadêmicas dos cursos de graduação em Nutrição e Gastronomia, por meio da Coordenação de Material e Patrimônio (CMP), disponibilizou o valor de R\$ 170.029,70 (cento e setenta mil, vinte e nove reais e setenta centavos) mediante a aquisição dos seguintes bens permanentes: 01 pHmetro de bancada; 03 balanças eletrônica microprocessada; 20 microcomputadores; 20 monitores; 20 licenças perpétua Microsoft Office; 05 notebooks; 10 liquidificadores; 01 refrigerador duplex, 480 L, frost free; 01 refrigerador expositor vertical 572 L; 10 poltronas giratória; 05 estabilizadores de tensão.

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPG) com a finalidade de fomentar a pesquisa, o ensino de pós-graduação e a iniciação científica na graduação investiu na ENUFBA o valor de R\$ 10.525,14 (dez mil, quinhentos e vinte cinco reais e catorze centavos) através da aquisição de bens permanentes: 01 refrigerador duplex, 480 L, frost free e 01 refrigerador expositor vertical 572 L. Os laboratórios da ENUFBA beneficiados com estes equipamentos foram: Técnica Dietética (B14) e Controle de Qualidade de Alimentos (Microbiologia).

Nos colocamos à disposição para quaisquer outras informações que se façam necessárias.

Atenciosamente,

Alessandra Santiago da Silva
Nutricionista Mat. SIAPE Nº 1804536
Escola de Nutrição UFBA

Ariosvaldo Barbosa dos Santos
Aux. Laboratório Mat. SIAPE Nº 2054448
Escola de Nutrição UFBA