



ESTADO DO PARANÁ



Folha 1

Órgão Cadastro:	UNESPAR		Protocolo:
Em:	05/02/2024 19:32		21.686.260-0
Interessado 1:	(CPF: XXX.XXX.369-15) ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI		
Interessado 2:			
Assunto:	CONTRATO/CONVENIO	Cidade:	CURITIBA / PR
Palavras-chave:	AVALIACAO		
Nº/Ano	10/2024		
Detalhamento:	SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE MARMITAS COM ENTREGA NOS CAMPI DE CURITIBA I E CURITIBA II; ENCAMINHAMENTO DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) E O MAPA DE RISCOS		
Código TTD:	-		

Para informações acesse: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/consultarProtocolo>

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS ESTUDANTIS E DIREITOS HUMANOS

Protocolo: 21.686.260-0
Assunto: Solicitação de contratação de serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos campi de Curitiba I e Curitiba II; Encaminhamento de Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Mapa de Riscos referentes à contratação citada.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 05/02/2024 19:53

DESPACHO

Prezado Diretor de Administração
Celso Santo Grigoli

Encaminha-se memorando 010/2024 PROPEDH Unespar com solicitação de providências institucionais para a contratação de Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos, (Associação dos Deficientes Físicos do Paraná - ADFP), para o serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos campi de Curitiba I e Curitiba II, como ação do Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar, proposto pela PROPEDH/UNESPAR. Encaminha-se no corpo do processo o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Mapa de Riscos.

Atenciosamente,

Profa. Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi
Pró-reitora de Políticas Estudantis e Direitos Humanos
Portaria 303/2022 Reitoria Unespar



ePROCOLO



Documento: **DESPACHO_1.pdf**.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:53 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:53.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
b5151f0e2858702cf87ff391b4c86b6c.

Curitiba, 05 de fevereiro de 2024.

MEMORANDO nº 010/2024 – PROPEDH UNESPAR

DE: Pró-Reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos – Unespar

Profa. Andréa Lúcia Sério Bertoldi

PARA: Pró-reitoria de Administração e Finanças - PRAF

Diretoria de Administração

Assunto: Encaminhamento de ETP e mapa de riscos referentes à contratação de serviços de fornecimento e entrega de marmitas aos campi de Curitiba I e II.

Prezado Diretor de Administração
Celso Santos Grigoli,

Solicitamos providências institucionais para a contratação de Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos, (Associação dos Deficientes Físicos do Paraná – ADFP), para o serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos *campi* de Curitiba I e Curitiba II, como ação do Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar, proposto pela PROPEDH/UNESPAR.

Encaminhamos o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Mapa de Riscos referentes à contratação citada.

Cordialmente,

Profa. Dra. Andréa Lúcia Sério Bertoldi
Pró-reitora de Políticas Estudantis e
Direitos Humanos PROPEDH/UNESPAR
Portaria nº 303/2022 Reitoria UNESPAR



ePROTOCOLO



Documento: **Memorando0102024PROPEDHETPemapaderiscosMarmitasCuritibaIell.pdf**.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:53 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:53.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
54a44b84b9ff71a5d63b48ade2608e0e.



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar	
Órgão ou Entidade Requisitante	Universidade Estadual do Paraná
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Andréa Lúcia Sério Bertoldi 2. Analéia Domingues
Cargo, CPF, e-mails e telefones de todos os responsáveis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pró-reitora de Políticas Estudantis e Direitos Humanos – PROPEDH, Unespar Cpf: 850.430.369-15 41 9 9615-6665 andrea.serio@unespar.edu.br 2. Diretora de Assuntos Estudantis - DAE/PROPEDH, Unespar Cpf: 025817089-13 44 9 9809-6902 analeia.dominhues@unespar.edu.br
Objeto	Fornecimento de marmitas com entrega
Número do Protocolo	21.686.260-0
CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO	
Objeto comum	(X) sim () não
Descrição da necessidade	<p>A UNESPAR, Pró-Reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos - PROPEDH, solicita a aquisição de marmitas com entrega para atendimento das ações do Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar da PROPEDH/UNESPAR, relativo aos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR.</p> <p>Conforme documentos constantes do Processo 21.402.818-2, Memorando 068/2023 (fl. 3) da Pró-reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos – PROPEDH/UNESPAR, constatou-se a necessidade do desenvolvimento de ações que garantam o acesso à alimentação saudável, com foco em estudantes em vulnerabilidade socioeconômica e insegurança alimentar nos <i>campi</i> da UNESPAR, entre eles os <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II.</p> <p>A inexistência de restaurante universitário naqueles <i>campi</i>, ou outra forma de acesso a refeições subsidiadas, somada aos altos preços de alimentos vendidos em estabelecimentos de alimentação tais como lanchonetes, panificadoras ou similares para fornecimento de alimentação (lanches, bolos, cafés,</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>sucos, etc.) aos discentes matriculados nos cursos daqueles campi, inviabilizam que estudantes trabalhadores e em maior vulnerabilidade socioeconômica tenham acesso a, ao menos, uma refeição saudável e balanceada diariamente, aprofundando condições de desigualdade para a permanência estudantil que resultam na precariedade no desenvolvimento das atividades acadêmicas e impactam nos índices de evasão estudantil.</p> <p>Por outro lado, a UNESPAR, como universidade pública, têm o desafio de enfrentar a insegurança alimentar entre seus estudantes buscando soluções que atendam ao princípio de economicidade e também estejam comprometidas com o desenvolvimento humano e social das comunidades interna e externa.</p> <p>Considerando esse desafio institucional e o planejamento de ações de enfrentamento à insegurança alimentar nos <i>campi</i> da UNESPAR, a PROPEDH realizou estudo de diferentes opções para a contratação de serviços para o fornecimento de marmitas destinadas a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, e observou que a contratação de Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos, (Associação dos Deficientes Físicos do Paraná – ADFP) apresenta menor custo para a UNESPAR em comparação com os valores praticados por restaurantes do entorno dos <i>campi</i> de Curitiba I e de Curitiba II e representa ainda uma possibilidade de alinhamento com o propósito de desenvolvimento humano e social da universidade.</p> <p>Cria-se com essa ação um círculo virtuoso, com base no princípio de economicidade e inclusão social que combina a contratação de serviços para fornecimento de marmitas com menor preço e a promoção do desenvolvimento de pessoas pertencentes a grupos vulneráveis da comunidade externa, como é o caso de pessoas com deficiência, propondo uma solução imediata e economicamente viável para o enfrentamento à insegurança alimentar, um dos problemas apontados por pesquisadores do fenômeno da evasão, como um dos mais relevantes para o impacto da qualidade da permanência estudantil no Ensino Superior.</p>
Serviço ou Aquisição	<input checked="" type="checkbox"/> Serviço <input type="checkbox"/> Aquisição
REQUISITOS DO PROCESSO	
Descrição dos requisitos da contratação	<p><u>Fornecimento de marmitas com entrega</u></p> <p>As marmitas devem conter cardápio variado com refeições balanceadas durante 5 dias da semana (segunda a sexta-feira), contendo proporções nutricionais indicadas de grupos de alimentos: carboidratos, leguminosas, proteínas, verduras e legumes. (Vide em anexo exemplos de ingredientes para variação de cardápio). A proteína animal deverá ser substituída por proteína vegetal como opção para estudantes vegetarianos.</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>As embalagens das marmitas devem atender a padrões de qualidade que incluem:</p> <p>a) Durabilidade e qualidade dos materiais: as embalagens devem ser fabricadas com materiais adequados ao propósito. Os materiais selecionados devem ser resistentes a danos, como rasgos e desgastes, mantendo a eficácia da embalagem para o uso, com adequada resistência ao calor e ao frio; bom isolamento térmico.</p> <p>b) Precisão e clareza das informações: as embalagens devem garantir uma identificação precisa e clara das informações essenciais, como o tipo de embalagem, tamanho e instruções de uso. Os detalhes devem ser legíveis, com uma descrição adequada e tamanho de fonte apropriados.</p> <p>c) Segurança: as embalagens devem ser projetadas levando em consideração medidas de segurança e materiais apropriados. Isso pode incluir a incorporação de recursos como controle de qualidade.</p> <p>d) Reutilização e/ou reciclagem: as embalagens devem ser projetadas levando em consideração a prática de reciclagem das mesmas, colaborando com boas práticas de sustentabilidade ambiental.</p> <p>O transporte para entrega de marmitas deve levar em conta a garantia de práticas de higiene e conservação preconizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA para transporte de alimentos, atendendo à regulamentação própria. As práticas de higiene e conservação para transporte preconizadas pela legislação são exigidas para garantir a qualidade do serviço, proporcionando uma solução confiável e eficiente para o acondicionamento e transporte de alimentos em formato de marmitas, do local de produção da contratada até os <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II.</p> <p>O transporte deverá ser feito em caixas de controle de temperatura fornecidas pela contratada, para entrega nos seguintes endereços:</p> <p>Campus de Curitiba I</p> <p>Sede 1: Rua Saldanha Marinho, 131, Centro, Curitiba – PR, Cep: 80410-150.</p> <p>Sede 2: Rua Barão do Rio Branco, 370, - Centro, Curitiba PR, Cep: 80010-180.</p> <p>Campus de Curitiba II</p> <p>Sede 1: Rua dos Funcionários, 1357 – Cabral, Curitiba – PR, Cep:80035-050.</p> <p>Sede 2: Rua Salvador Ferrante, 1651, Bloco 2 – Boqueirão,</p>
--	--



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>Curitiba PR, Cep: 81670-390.</p> <p>A entrega das marmitas deve ser feita no período matutino, de segunda-feira à sexta-feira, até as 11 horas da manhã nos locais de entrega estabelecidos.</p> <p>Se eventualmente houver sobras de marmitas, as mesmas serão coletadas pela contratante para destinação própria.</p>
<p>Levantamento de mercado</p>	<p>Durante o processo de pesquisa de mercado para a contratação de serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR adotamos as seguintes abordagens:</p> <p>Consulta a fornecedores e especialistas: consultamos fornecedores e especialistas a fim de coletar contribuições e informações relevantes. Essa consulta permitiu obter opiniões, sugestões e propostas que pudessem enriquecer a definição dos requisitos da contratação. Buscamos promover a transparência e garantir a participação ampla da sociedade, viabilizando a obtenção de informações adicionais relevantes para embasar a tomada de decisão.</p> <p>Análise de contratações similares: realizamos uma investigação de contratações semelhantes feitas por outras instituições e órgãos, com o objetivo de identificar boas práticas e soluções tecnológicas aplicáveis à nossa solicitação. Analisamos as especificações técnicas, preços praticados, critérios de qualidade adotados e outras informações pertinentes.</p> <p>Exploração de alternativas: levantamos diferentes alternativas disponíveis no mercado, considerando tanto fornecedores específicos quanto outras modalidades de aquisição. Analisamos cuidadosamente cada possibilidade, avaliando critérios como qualidade, segurança, sustentabilidade e custo-benefício.</p> <p>Com base nessa metodologia de análise do mercado, foram encontradas várias soluções de mercado que poderiam ser consideradas como alternativas ao fornecimento de comida por marmita. Aqui estão algumas opções:</p> <p>Plataformas de Delivery de Alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresas como Uber Eats, Rappi, iFood e DoorDash oferecem uma variedade de opções de restaurantes e tipos de alimentos para entrega rápida na casa do cliente. <p>Serviços de Assinatura de Refeições:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existem empresas que oferecem kits de refeições com ingredientes pré-medidos e instruções de receitas para que as pessoas possam cozinhar suas próprias refeições em casa. <p>Espaços de Cozinha Compartilhada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O campus poderia prover espaços de cozinha



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>compartilhada onde alunos e colaboradores da universidade poderiam preparar refeições para consumo no local.</p> <p>Após uma análise minuciosa das opções de cozinha compartilhada, delivery de alimentos e assinatura de refeições, constatou-se que essas alternativas se mostraram inviáveis para a UNESPAR. A logística e a complexidade operacional associadas à gestão de uma cozinha compartilhada não se alinharam de maneira eficiente às necessidades específicas da instituição. Inclusive, a falta de potencial construtivo no campus foi outro empecilho para a criação de um espaço equipado de cozinha que atendesse às necessidades alimentares desses alunos. Além disso, os serviços de delivery e assinatura de refeições apresentaram altos custos e desafios relacionados à garantia de uma distribuição uniforme para toda a comunidade acadêmica.</p> <p>Diante desse cenário, a UNESPAR tomou a decisão de implementar a contratação de fornecimento de marmitas com entrega como uma estratégia eficaz para atender às necessidades dos alunos que enfrentam situações de insegurança alimentar. Essa escolha se baseia na praticidade e na capacidade de distribuição igualitária, garantindo que os estudantes tenham acesso a refeições essenciais. Ao optar por esse modelo, a universidade busca não apenas fornecer nutrição adequada, mas também abordar diretamente a questão da insegurança alimentar entre os membros da comunidade acadêmica, promovendo assim um ambiente propício ao desenvolvimento educacional e bem-estar dos estudantes.</p> <p>Essa escolha foi embasada em uma análise criteriosa das melhores opções disponíveis, levando em consideração critérios de qualidade, durabilidade, segurança e custo-benefício.</p>
<p>Descrição da solução como um todo</p>	<p>Para a contratação de serviços de fornecimento de marmitas com entrega nos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR foram considerados:</p> <p>Exigência de qualificação técnica: deverá ser requerido que a potencial contratada demonstre qualificação técnica adequada para fornecer as marmitas, bem como, para sua entrega.</p> <p>Prazo de entrega/execução: a contratada deve cumprir rigorosamente o prazo estabelecido durante a execução do contrato.</p> <p>Normas a serem respeitadas: os alimentos, embalagens de marmitas e o transporte para entrega das mesmas deve estar em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis, incluindo as especificações técnicas e os requisitos de qualidade estabelecidos pelas autoridades competentes.</p> <p>Necessidade de garantia, treinamento e instalações no local da contratação: deverá ser requerido que a contratada ofereça</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>garantia de qualidade do serviço, demonstrando que os produtos usados para a produção dos alimentos, embalagem e transporte das marmitas atendem aos requisitos técnicos e regulatórios necessários. Também pode ser solicitada a disponibilidade de instalações no local da contratação ou de uma sede próxima aos <i>campi</i> de Curitiba, a fim de facilitar o suporte e a comunicação eficiente entre as partes envolvidas.</p> <p>Esses aspectos foram cuidadosamente considerados durante o processo de definição dos requisitos da contratação, a fim de garantir que atendam às necessidades específicas solicitadas. Dessa forma, busca-se assegurar a qualidade, a eficácia, e a segurança, além de estabelecer uma parceria com fornecedores qualificados e comprometidos com a prestação de serviços de excelência.</p>
<p>Estimativa das quantidades a serem contratadas</p>	<p>Foi realizada pesquisa com os campi de Curitiba I e II, por meio da Diretoria de Assuntos Estudantis – DAE/ PROPEDH e da Divisão de Assuntos Estudantis- DivAs dos referidos <i>campi</i>, que apontou situação de vulnerabilidade socioeconômica e insegurança alimentar entre estudantes daquele campus, gerando a estimativa de necessidade de produção de 50 marmitas/dia, por 5 (cinco) dias da semana (segunda a sexta-feira), 250 por semana, 1.000 por mês por campus.</p> <p>O cálculo para base do quantitativo de pessoas em vulnerabilidade socioeconômica foi estabelecido com base no quantitativo de inscritos para programas de apoio à permanência estudantil nos anos de 2022 e 2023.</p> <p>Portanto, o serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR deverá atender de maneira satisfatória, o provimento do quantitativo diário de 50 refeições/marmitas, atendendo o número de 50 estudantes de graduação e/ou de pós-graduação, integrantes da comunidade acadêmica de cada campus (Curitiba I e Curitiba II), matriculados nos períodos matutino, vespertino ou noturno, devidamente selecionados e cadastrados em cada campus para o recebimento de 1 (uma) refeição por dia, de segunda à sexta-feira, durante um período de até 10 meses no ano de 2024.</p>
<p>Estimativa do valor da contratação Valor (R\$):</p>	<p>Valor de marmitas com entrega por campus:</p> <p>Valor unitário com entrega: R\$13,89 (treze reais e oitenta e nove centavos). Valor total por campus: 50 marmitas X 5 vezes por semana X 10 meses: R\$ 138.900,00 (Cento e trinta e oito mil e novecentos reais).</p> <p>Valor total para os 2 campi (Curitiba I e Curitiba II): R\$ 277.780,00 (Duzentos e setenta e sete mil, setecentos e oitenta reais).</p>
<p>Justificativa para o parcelamento ou não da solução</p>	<p>A compra de marmitas com entrega deverá atender à necessidade de entregas diárias (segunda-feira a sexta-feira) nas sedes dos <i>campi</i> de Curitiba I e de Curitiba II da UNESPAR, conforme especificado no item: “descrição dos requisitos da</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>contratação”.</p> <p>A UNESPAR opta por contratar o serviço de uma única associação sem fins lucrativos, decisão que se baseia em critérios de eficiência operacional e padronização. Ao centralizar a compra das marmitas com entrega, a universidade visa simplificar o processo de logística, reduzindo a complexidade associada à coordenação de múltiplos fornecedores. Além disso, essa escolha contribui para garantir a uniformidade e a qualidade do serviço oferecido. A padronização também facilita a manutenção de padrões de higiene e a avaliação de custos, uma vez que negociações e acordos contratuais podem ser mais eficazmente gerenciados com um único fornecedor. Além disso, a padronização proporcionada por uma única empresa contribui para uma gestão mais eficiente, facilitando o monitoramento de processos e a resolução de problemas. A coesão logística também minimiza potenciais atrasos e contratemplos, assegurando a produção e entrega pontual das marmitas aos alunos.</p> <p>Dessa forma, a escolha de uma única empresa para o fornecimento de marmitas com entrega, reflete uma estratégia que visa a eficiência operacional e também a maximização dos recursos disponíveis para atender de maneira eficaz às necessidades alimentares dos estudantes. Assim, a opção por uma única empresa demonstra um compromisso da UNESPAR com a eficiência, qualidade e simplificação dos processos.</p>
<p>Contratações correlatas e/ou interdependentes</p>	<p>A UNESPAR estabeleceu um processo de contratação com previsão legal de dispensa de licitação de Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos (Associação dos Deficientes Físicos do Paraná – ADFP) para atender as necessidades de segurança alimentar de estudantes dos campi de Curitiba, proposto no Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar da Pró-reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos - PROPEDH/ UNESPAR.</p> <p>No entanto, cabe ressaltar que a execução operacional do contrato será conduzida diretamente pela PROPEDH, por meio de um fiscal designado pelo setor no momento da celebração do contrato, eliminando qualquer necessidade de intervenção por parte da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PRAF), exceto na gestão documental do contrato, que será assessorada e gerida pelo Setor de Contratos da Reitoria. Essa abordagem foi adotada visando à eficácia administrativa, garantindo que a coordenação e execução do processo estejam alinhadas com as competências da PROPEDH, que será responsável por supervisionar todas as etapas posteriores da contratação, desde a supervisão de fornecedores até a gestão operacional da distribuição. Essa estrutura organizacional proporciona objetividade nas responsabilidades, agilizando o processo e assegurando a eficiência na execução da iniciativa de fornecimento de marmitas.</p> <p>A presente solicitação de aquisição e de serviços não está</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>vinculada a outros contratos ou ações futuras que compartilhem uma relação direta de complementaridade ou dependência.</p>
<p>Alinhamento entre a contratação e o planejamento</p>	<p>A contratação encontra-se alinhada com o planejamento da disposição da LOA 2024 da UNESPAR.</p> <p>Até o momento, os gastos previstos para a iniciativa de fornecimento de marmitas na UNESPAR ainda não foram incorporados ao Plano de Contratações Anual (PCA) de 2024. No entanto, é importante destacar que o processo de atualização desse documento já está em curso e está sendo pleiteado junto à Secretaria de Estado da Administração e da Previdência (SEAP/PR). A universidade reconhece a necessidade de uma gestão orçamentária transparente e precisa, e está tomando as medidas necessárias para incluir devidamente os custos associados às marmitas no PCA. Essa iniciativa visa garantir que os recursos financeiros necessários para a implementação bem-sucedida desse projeto estejam devidamente alocados e se alinhem às diretrizes orçamentárias estabelecidas pela SEAP/PR, assegurando assim a eficácia na execução da iniciativa.</p>
<p>Benefícios a serem alcançados com a contratação</p>	<p>A contratação de serviços de oferta de marmitas com entrega busca alcançar os seguintes benefícios:</p> <p>Qualidade e eficácia: a contratação de serviços que prime pela qualidade e eficácia assegura um cuidado eficiente e eficaz para o preparo de refeições, acondicionamento, conservação e transporte até o local de entrega das mesmas para que sejam fornecidas a estudantes dos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II contribuindo para o acesso à alimentação saudável e o enfrentamento da insegurança alimentar entre estudantes dos referidos supracitados.</p> <p>Segurança e higiene: a contratação de serviços que seguem critérios rigorosos de segurança e higiene, garantem que os produtos atendam aos padrões sanitários e sejam estéreis. Isso minimiza o risco de infecções associadas à contaminação e proporciona segurança para os estudantes que receberão as refeições.</p> <p>Eficiência no atendimento: a contratação dos serviços com a devida qualidade contribui para acesso de estudantes em vulnerabilidade a refeições saudáveis e balanceadas e promove a permanência estudantil dos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR.</p> <p>Padronização e controle: a padronização e controle dos serviços contratados facilita a gestão e asseguram a conformidade com os protocolos de higiene e qualidade estabelecidos para a produção e entrega de refeições em formato de marmitas.</p> <p>Dessa forma, a contratação de serviços para o fornecimento de marmitas com entrega, busca obter benefícios relacionados à qualidade, segurança, eficiência no atendimento, padronização dos cuidados para a oferta de refeições saudáveis e balanceadas a estudantes em situação de vulnerabilidade</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



	<p>socioeconômica e insegurança alimentar nos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II da UNESPAR. Possibilita ainda a inclusão social pela contratação de Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos, enquanto favorece a qualidade da permanência estudantil e a conclusão dos estudos, mitigando fatores de evasão educacional.</p>
Providências a serem adotadas	<p>Não são necessárias providências prévias por parte da administração antes da celebração de contrato.</p> <p>Essa contratação não requer a capacitação específica de servidores ou funcionários para fins de fiscalização e gestão contratual, uma vez que não demanda conhecimentos técnicos complexos para sua aplicação ou acompanhamento.</p> <p>A contratação pode ser realizada de forma direta, considerando que os requisitos e especificações necessárias foram definidos previamente, não sendo necessário realizar ações adicionais antes da efetivação do contrato.</p>
Possíveis Impactos ambientais	<p>Geração de Resíduos: ao final da utilização das marmitas é importante considerar a correta gestão dos resíduos gerados. Para minimizar o impacto ambiental do descarte, é recomendado incentivar práticas de logística reversa junto aos fornecedores, promovendo a coleta seletiva e a destinação adequada dos recipientes e outros materiais relacionados, por meio de reciclagem ou descarte em locais apropriados.</p> <p>É recomendado realizar uma avaliação mais detalhada e específica, levando em consideração as características dos materiais das embalagens das marmitas a serem fornecidas pela contratada. Dessa forma, será possível identificar possíveis impactos ambientais adicionais e adotar medidas adequadas de mitigação para garantir uma gestão sustentável dos resíduos.</p> <p>Portanto, é necessário conscientizar os usuários sobre a importância da correta destinação dos recipientes e outros materiais relacionados ao final de sua vida útil, incentivando práticas sustentáveis de descarte e reciclagem. A adoção de medidas de logística reversa e a colaboração com os fornecedores serão fundamentais para garantir uma gestão ambientalmente responsável dos resíduos gerados.</p>
Matriz de risco	<p>Após uma análise minuciosa do processo de contratação de fornecimento de marmitas com entrega, foi especificada a Matriz de Risco para essas atividades procurando-se identificar os possíveis riscos e causas relacionados à contratação dos serviços, bem como, as ações preventivas e de contingência para mitigar os riscos previstos.</p> <p>De acordo com o art. 186. do Decreto 10.086/22: "Será realizado o gerenciamento dos riscos envolvidos em todas as etapas do processo da contratação." A definição do responsável e o controle de contingência auxiliam a aplicação de possíveis ações preventivas em todo o processo de contratação.</p>



Universidade Estadual do Paraná

Credenciada pelo Decreto Estadual n. 9538, de 05/12/2013.



<p>Declaração de viabilidade</p>	<p align="center">(X) VIÁVEL () INVIÁVEL</p> <p>Conforme indicação em nossa LOA, existe previsão de recursos a serem descentralizados aos campi e à PROPEDH para o pagamento da contratação de serviços de marmitas com entrega. Essa alocação de recursos tem como objetivo possibilitar a realização das ações do que integram o Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar, proposto pela PROPEDH, promovendo a qualidade da permanência estudantil entre estudantes dos <i>campi</i> de Curitiba I e Curitiba II, e fortalecendo os laços da UNESPAR com a comunidade externa, sobretudo em seu papel social de desenvolvimento humano, particularmente de pessoas em vulnerabilidade social como é o caso de pessoas com deficiência.</p>
<p>Assinatura dos responsáveis</p>	<p>Andréa Lúcia Sério Bertoldi Pró-reitora de Políticas Estudantis e Direitos Humanos. PROPEDH/Unespar</p> <p>Analéia Domingues Diretora de Assuntos Estudantis DAE/PROPEDH/Unespar</p>

ANEXO I – Lista de ingredientes para composição de cardápios.

GRUPOS ALIMENTARES	INGREDIENTES
Carboidratos	Arroz Macarrão
Leguminosas (proteína vegetal)	Feijão Lentilha Grão de bico
Proteína animal	Filé de frango Bisteca suína Carne moída bovina
Legumes e verduras	Batata Cenoura Abobrinha verde Aipim Chuchu Acelga Repolho Espinafre
*Composição percentual dos grupos de alimentos:	25% carboidratos, 25% proteína, 50% legumes e verduras.



ePROCOLO



Documento: **ETPMARMITASADFP.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Analeia Domingues (XXX.817.089-XX)** em 05/02/2024 20:40 Local: UNESPAR/PROPEDH/DAE.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:53 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:53.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
61a4d9ccdf2ba2247c53ed98d7f40587.

MAPA DE RISCOS

OBJETO: Contratação de serviços de fornecimento de marmitas com entrega nos *campi* de Curitiba I e Curitiba II da Universidade Estadual do Paraná – UNESPAR para o enfrentamento da insegurança alimentar de estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.

1. MAPA DE RISCOS

Objetivo: Identificar os possíveis riscos e causas relacionados à contratação de serviços de fornecimento de marmitas com entrega *campi* de Curitiba I e Curitiba II da Universidade Estadual do Paraná – UNESPAR, proposto como ação do Programa enfrentamento à insegurança alimentar da Pró-reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos – PROPEDH. Para cada risco, define-se uma probabilidade dos possíveis e potenciais danos ao erário. As diferentes etapas do planejamento podem implicar diversos riscos, com graus diferentes.

De acordo com o art. 186. do Decreto 10.086/22: “Será realizado o gerenciamento dos riscos envolvidos em todas as etapas do processo da contratação.” A definição do responsável e o controle de contingência auxiliam a aplicação de possíveis ações preventivas em todo o processo de contratação.

A contratação de serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos *campi* de Curitiba I e Curitiba II da Universidade Estadual do Paraná – UNESPAR para o enfrentamento da insegurança alimentar de estudantes em vulnerabilidade socioeconômica dos referidos *campi* pode gerar alguns riscos identificados como:

- 1) **Riscos de saúde pública:** 1.1 qualidade dos alimentos e embalagens fornecidas pela contratada para a produção das marmitas 1.2 adequação técnica de conservação e transporte para a entrega das marmitas.
- 2) **Riscos relativos à qualidade das refeições:** 2.1 experiência e qualificação técnica de responsáveis pela preparação das refeições.
- 3) **Riscos de atraso da produção e/ou entrega:** 3.1 intercorrências com o fluxo da produção; 3.2. intercorrências com o transporte para a entrega das refeições.

1.1 Mapa de Riscos: De elaboração obrigatória;

- Esta etapa do planejamento compreende o estudo a respeito dos riscos relacionados ao planejamento da contratação, organização e controle de recurso relacionados aos riscos que venham comprometer a futura contratação;
- Deve ser assinado pela Equipe de Planejamento da Contratação, nas fases de Planejamento da Contratação e de Seleção de Fornecedores, e pela Equipe de Fiscalização do Contrato, na fase de Gestão do Contrato.

- Para cada risco, define-se a probabilidade dos possíveis e potenciais danos ao erário;
- A definição do responsável e o controle de contingência vão auxiliar na análise e possíveis ações preventivas;
- A pontuação do risco é calculada a partir do produto entre o índice da probabilidade e o índice do impacto, verificando-se na Tabela 1 a pontuação do risco em análise;
- As diferentes etapas do planejamento podem implicar diversos riscos, com graus diferentes;

Tabela 1 - Tabela da Pontuação do Risco analisado.

LEGENDA NÍVEL DE RISCO Extremo Alto Médio Baixo		PROBABILIDADE				
		1 MUITO BAIXA	2 BAIXA	3 MÉDIA	4 ALTA	5 MUITO ALTA
IMPACTO	5 MUITO ALTO	5	10	15	20	25
	4 ALTO	4	8	12	16	20
	3 MÉDIO	3	6	9	12	15
	2 BAIXO	2	4	6	8	10
	1 MUITO BAIXO	1	2	3	4	5

Matriz de cálculo de Risco, sendo extremo: >15 a 20; Alto: >8 a 12; Médio: >3 a 6; Baixo: > 1 a 2.

Tabela 2 – Aplicação da tabela de risco

Seq.	Riscos	Possíveis causas	Proba bilida de	Impac to	Pont. Final	Controles/ Contingência	Responsáve l
1	Risco de saúde pública: Caso os alimentos não sejam manuseados, acondicionados ou transportados com a higiene e especificações técnicas adequadas, pode haver risco de contaminação e	Contaminação dos alimentos: A contaminação dos alimentos por bactérias, vírus, fungos ou outros agentes patogênicos pode representar um risco à saúde pública. Isso pode ocorrer caso os alimentos não	3	5	15	Garantir o cumprimento das normas sanitárias: A verificação do cumprimento das normas sanitárias pela contratada e pela equipe responsável pelo fornecimento marmitas e entrega das mesmas pode	Fornecedor UNESPAR

	<p>consequente risco à saúde dos consumidores.</p>	<p>sejam manipulados ou armazenados corretamente, ou caso o fornecedor não cumpra as normas sanitárias aplicáveis.</p> <p>Intoxicação alimentar: A ingestão de alimentos estragados ou contaminados pode causar intoxicação alimentar, com sintomas como náuseas, vômitos, diarreia, febre, entre outros.</p> <p>Reações alérgicas: Algumas pessoas podem apresentar reações alérgicas a determinados alimentos, como amendoim, leite, ovos, entre outros. A falta de informação adequada sobre os ingredientes dos alimentos oferecidos no evento pode representar um risco à saúde pública para essas pessoas.</p> <p>Lesões físicas: A manipulação incorreta de equipamentos e utensílios utilizados na produção dos alimentos pode representar um risco de lesões físicas para os funcionários e colaboradores.</p>				<p>minimizar o risco de contaminação e intoxicação alimentar.</p> <p>Disponibilizar informações sobre os ingredientes dos alimentos e data de fabricação: A disponibilização de informações sobre os alimentos e data de fabricação, pode ajudar a prevenir reações alérgicas em pessoas suscetíveis a determinados alimentos.</p> <p>Garantir a segurança dos funcionários e colaboradores: A utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs) e a capacitação dos funcionários e colaboradores envolvidos no manejo das marmitas pode ajudar a prevenir lesões físicas.</p> <p>Soluções para o armazenamento: Instalações adequadas: Garantir que os locais de manejo e armazenamento dos alimentos oferecem condições adequadas de temperatura, umidade e ventilação.</p> <p>Higiene e limpeza: Estabelecer procedimentos claros de higiene e limpeza</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

		<p>Armazenamento e transporte: O armazenamento e transporte inadequado dos alimentos pode levar à deterioração, contaminação e perda da qualidade dos produtos, resultando em riscos para a saúde dos consumidores.</p>				<p>para as áreas de manejo, armazenamento e transporte de alimentos, incluindo a limpeza regular de prateleiras, pisos e equipamentos, além da adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos.</p> <p>Rotatividade de estoque: Implementar um sistema de FIFO (First In, First Out) para garantir a utilização dos alimentos mais antigos antes dos mais recentes, reduzindo o risco de deterioração e desperdício.</p> <p>Acondicionamento e transporte adequado: Utilizar embalagens adequadas para acondicionar e transportar alimentos em marmitas, evitando a contaminação cruzada e protegendo-os de agentes externos, como luz solar direta, umidade excessiva e insetos.</p> <p>Monitoramento e registro: exigir monitoramentos regulares das condições de armazenamento e transporte, para garantir a conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

2	<p>Risco relativo à qualidade das refeições: Caso os responsáveis pela preparação das refeições não tenham experiência e qualificação técnica.</p>	<p>Inexperiência de aprendizes do Curso de Extensão: A inexperiência funcionários responsáveis pelo preparo das refeições pode impactar em diminuição de qualidade da cocção e produção das refeições ofertadas.</p>	3	5	15	<p>Garantir a adequada experiência e qualificação de funcionários: uma equipe de trabalho composta por pessoal qualificado para o processo de cocção e produção das marmitas pode mitigar riscos de diminuição da qualidade das mesmas.</p> <p>Garantir o cumprimento das normas sanitárias: A verificação do cumprimento das normas sanitárias pelos responsáveis pela cocção dos alimentos pode minimizar riscos relativos à diminuição da qualidade das refeições ofertadas.</p>	PROPEDH/ UNESPAR
3	<p>Riscos de atraso da produção e/ou entrega: Caso haja intercorrências com funcionários responsáveis pela produção e entrega das marmitas ou transporte das mesmas.</p>	<p>Intercorrências com responsáveis pela produção e entrega das marmitas ou com o equipamento de cozinha da contratada: intercorrências com responsáveis pela produção e entrega das marmitas ou com o local onde as marmitas são produzidas pode gerar atrasos, diminuição ou interrupção da produção das mesmas.</p>	3	5	15	<p>Garantir o estabelecimento de atribuições, quantitativo e cronograma de entregas: O estabelecimento de atribuições, do quantitativo de marmitas a serem entregues em cada campus e do cronograma de entrega pode evitar interrupção, diminuição ou atraso da produção e entrega das refeições.</p> <p>Garantia de adequação do</p>	PROPEDH/ UNESPAR

		Intercorrência com veículo de transporte das marmitas: intercorrências com o veículo de transporte das marmitas pode gerar riscos de atraso, diminuição ou interrupção de entrega de marmitas.				veículo utilizado para transporte de marmitas: O estabelecimento de atribuições contratuais e a solicitação de garantia da adequação do veículo utilizado para a entrega de marmitas pode evitar interrupção, diminuição ou atraso na entrega das refeições.	
--	--	--	--	--	--	--	--

2. DA IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

2.1 A Equipe de Planejamento, responsável pela elaboração deste Estudo Preliminar/Mapa de Riscos, foi composta pelos integrantes a seguir identificados:

Responsáveis pela elaboração do Mapa de Risco:

Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi
Pró-reitora de Políticas Estudantis e Direitos Humanos
PROPEDH/Unespar
Portaria 303/2022 Reitoria Unespar

Analéia Domingues
Diretora de Assuntos Estudantis
DAE/PROPEDH/Unespar
Portaria 633/2023 Reitoria Unespar



ePROCOLO



Documento: **MapadeRiscosMARMITASADFP.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Analeia Domingues (XXX.817.089-XX)** em 05/02/2024 20:40 Local: UNESPAR/PROPEDH/DAE.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:54 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:54.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
24eb511231426d0862a5af21a0e2ad30.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
DIRETORIA ADMINISTRATIVA

Protocolo: 21.686.260-0
Assunto: Solicitação de contratação de serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos campi de Curitiba I e Curitiba II; Encaminhamento de Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Mapa de Riscos referentes à contratação citada.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 06/02/2024 09:35

DESPACHO

Tendo em vista ETP e Mapa de Risco elaborado pela PROPEDH para fins de contratação de e Associação de Pessoas com Deficiência, sem fins lucrativos, (Associação dos Deficientes Físicos do Paraná - ADFP), para o serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos campi de Curitiba I e Curitiba II, tendo como previsão de desembolso orçamentário anual de R\$ 277.780,00 para os dois Campi, solicito ciência da execução dos mesmos e encaminhamento a PROPLAN para fins de despacho quanto a existência de orçamento para custear essa atividade.

Celso Santo Grigoli
Diretor Administrativo da Unespar
Portaria.o 997/2023 - Reitoria/UNESPAR



ePROCOLO



Documento: **DESPACHO_2.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Celso Santo Grigoli (XXX.866.559-XX)** em 06/02/2024 09:35 Local: UNESPAR/PRAF/DIR/ADM.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Celso Santo Grigoli** em: 06/02/2024 09:35.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
fd9b7007e1062af235cf9d5fdb765ac.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO

Protocolo: 21.686.260-0
Assunto: Solicitação de contratação de serviço de fornecimento de marmitas com entrega nos campi de Curitiba I e Curitiba II; Encaminhamento de Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Mapa de Riscos referentes à contratação citada.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 14/03/2024 13:57

DESPACHO

Para: Salete Machado Slrino
Reitora da Unespar

Considerando a importância da matéria em questão e que não há recursos alocados no orçamento, especificamente para esse fim, encaminhado para inserção em pauta do CAD para deliberar sobre destinação de recursos, no valor de R\$ R\$ 277.780,00 conforme ETP à folha 09, mov. 4, a ser realocado da RETENÇÃO, Fundo para Contingência conta 33.90.39.99, fonte 500,

O processo aglutina os serviços para os campi Curitiba I (EMBAP) e Curitiba II (FAP) da seguinte forma: Valor unitário com entrega: R\$13,89 (treze reais e oitenta e nove centavos). Valor total por campus: 50 marmitas X 5 vezes por semana X 10 meses: R\$ 138.900,00 (Cento e trinta e oito mil e novecentos reais). Valor total para os 2 campi (Curitiba I e Curitiba II): R\$ 277.780,00 (Duzentos e setenta e sete mil, setecentos e oitenta reais).

Por tanto, cada campi deverá receber a realocação do fundo para Contingência no valor de R\$ 138.900,00. O Saldo correspondente da Reserva para contingência segue como anexo.

Att.
Sydnei Roberto Kempa
Pró-Reitor de Planejamento



ePROCOLO



Documento: **DESPACHO_3.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sydnei Roberto Kempa (XXX.791.869-XX)** em 14/03/2024 13:58 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 13:57.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
43e1eae78d528459f8c04d52a1b6334a.

Unidade	Fonte	Conta	Despesa	Memória de	TOTAL (R\$)
CHAMADA RETENÇÃO					
500 - Ordinário Não Vinculado					
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO					
		3.3.90.30.60	Cartão Combustível	Realização de novo contrato com PRIME para fornecimento de combustível para todas as unidades	323.000,40
Total Despesa MATERIAL DE CONSUMO --->					323.000,40
3.3.90.33.00 - PASSAGENS E DESPESAS COM LOCOMOÇÃO					
		3.3.90.33.01	Passagens Terrestres	Passagens terrestres par atendimento aos campi	12.000,00
		3.3.90.33.02	Passagens Aéreas	Passagens aéreas para Suprimento dos campi	24.000,00
		3.3.90.33.09	Táxi	Serviço de taxi para atendimento aos campi.	3.600,00
Total Despesa PASSAGENS E DESPESAS COM LOCOMOÇÃO --->					39.600,00
3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOAL JURIDICA					
		3.3.90.39.05	Serviços Técnicos Profissionais	Contrato de serviços de Interprete de Libras - Federação Nacional de Educação e Integração de Surdos GMS 2041/2022 Contrato 018/2022	565.404,00
		3.3.90.39.12	Locação de Máquinas e Equipamentos	Contrato de Contratação de . Associação MEGA-TAXI contrato 004/2020 GMS 4479/022	12.000,00
		3.3.90.39.19	Manutenção e Conservação de Veículos	Manutenção de Veículos Contrato PRIME 3041/2020 GMS - Valor com Previsão de Reajuste do contrato	500.000,00
		3.3.90.39.30	Serviços de Assistência à Saúde do Servidor	Atendimento SAS - Servidores da Unespar - Previsão na LOA específica - Será suplementado na fonte 500 ao longo do exercício.	921.431,04
		3.3.90.39.69	Seguros em Geral	Seguro dos veículos da Unespar	150.000,00
		3.3.90.39.74	Fretes e Transportes de Encomendas	Contrato com correios	60.000,00
		3.3.90.39.99	Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	Valor como RESERVA DE CONTINGÊNCIA - RATEIO PARA NECESSIDADE EVENTUAIS.	3.109.195,00
Total Despesa OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOAL JURIDICA --->					5.318.030,04
3.3.90.40.00 - SERVIÇOS DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO - PESSOA JURÍDICA					
		3.3.90.40.02	Locação de Softwares	Contrato com Associação Paranaense de Cultura APC - Sistema de Bibliotecas Pergamum - A serviço de toda Unespar - GMS 2155/2022 - Contrato 002/2022	8.400,00
		3.3.90.40.04	Serviços de Processamento de Dados	Contrato SEAP/CELEPAR BANDA DE INTERNET - VALOR TOTAL R\$ 143.969,76 -	143.969,76
		3.3.90.40.04	Serviços de Processamento de Dados	Contrato Celepar SIGES - GMS 113/2023 - 109.080,00 dividido entre reitoria e unidades por igual	109.080,00
Total Despesa SERVIÇOS DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO - PESSOA JURÍDICA --->					261.449,76
3.3.90.46.00 - AUXILIO ALIMENTAÇÃO					
		3.3.90.46.02	Auxílio-Alimentação – RPP	Valor referente a auxílio alimentação - Ag. Universitários	160.181,41
		3.3.90.46.03	Auxílio-Alimentação – RGP	Auxílio Alimentação dos Agentes Universitários CRES	63.244,14
Total Despesa AUXILIO ALIMENTAÇÃO --->					223.425,55
3.3.90.48.00 - OUTROS AUXÍLIOS FINANCEIROS A PESSOAS FÍSICAS					
		3.3.90.48.01	Outros Auxílios Financeiros a Pessoas Físicas	Bolsa Indígena que atende toda a Unespar - Recursos específicos em LOA	560.178,00
Total Despesa OUTROS AUXÍLIOS FINANCEIROS A PESSOAS FÍSICAS --->					560.178,00

Unidade	Fonte	Conta	Despesa	Memória de	TOTAL (R\$)
3.3.90.49.00 - AUXÍLIO-TRANSPORTE					
			3.3.90.49.04 - Auxílio-Transporte – RPPS	Auxilio transporte Agentes Universitários - Efetivos	171.528,03
			3.3.90.49.05 - Auxílio-Transporte – RGPS	Auxílio transporte agentes Univ. CRES	135.046,42
Total Despesa AUXÍLIO-TRANSPORTE --->					306.574,45
Total Fonte 500 --->					7.032.258,20
SALDO DISPONIBILIZADO PARA UNIDADE CHAMADA RETENÇÃO --->					7.032.258,20
TOTAL LANÇADO UNIDADE CHAMADA RETENÇÃO --->					7.032.258,20
TOTAL ORÇAMENTO 2024 --->					7.032.258,20



ePROCOLO



Documento: **UNESPAR_DESPESAS_CHAMADARETENCAO_12032024_0803407.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sydnei Roberto Kempa (XXX.791.869-XX)** em 14/03/2024 13:58 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 13:58.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
96570bbd8396d3b5db43c9d67cf8ea4a.

CONTROLE DE USO DOS RECURSOS ALOCADOS NO FUNDO PARA CONTIGÊNCIA
FONTE 500 - CONTA 33.90.39.99

Valor LOA 2024
R\$ 3.109.195.00

Data	Eprotocolo	Observação	Unidade	Alocação Conta	Valor	Saldo
12/03/2024	21.259.181-5	Contratação emergência de Eletrica	Paranavaí	33.90.39.16	235.458,10	2.873.736,90
20/03/2024	21.686.202-3	SERviços de traporte de	União da Vitória	33.90.39.14	60.000,00	2.813.736,90
20/03/2024	21.495.207-6	Insumos e Serviços de Transporte de marmitas	Campo Mourão		60.000,00	2.753.736,90
20/03/2024	21.686260-0	Atendimento de reições para campus Curitiba I (EMBAP)	Curitiba I - EMBAP		138.900,00	
20/03/2024	21.686260-0	Atendimento de reições para campus Curitiba I e II	Curitiba II - FAP		138.900,00	2.475.956,90



ePROCOLO



Documento: **ControledeSaldodoFundoparaContigencia.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sydnei Roberto Kempa (XXX.791.869-XX)** em 14/03/2024 13:58 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.260-0** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 13:58.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
1c587e19920bae998d11fe57e13bd18.