



ESTADO DO PARANÁ



Folha 1

Órgão Cadastro:	UNESPAR		Protocolo:
Em:	05/02/2024 19:07		21.686.202-3
Interessado 1:	(CPF: XXX.XXX.369-15) ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI		
Interessado 2:			
Assunto:	CONTRATO/CONVENIO	Cidade:	CURITIBA / PR
Palavras-chave:	AVALIACAO		
Nº/Ano	9/2024		
Detalhamento:	SOLICITAÇÃO DE PROVIDÊNCIAS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE TRANSPORTE MARMITAS REFERENTE AO CURSO DE EXTENSÃO: MARMITAS SOLIDÁRIAS; SEGURANÇA ALIMENTAR E INCLUSÃO SOCIOEDUCACIONAL - CAMPUS DE UNIÃO DA VITÓRIA DA		
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: 21.686.202-3
Assunto: Solicitação de providências para contratação de empresa de transporte marmitas referente ao Curso de Extensão: Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional - campus de União da Vitória da Unespar; encaminhamento de ETP e mapa de riscos.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 05/02/2024 19:47

DESPACHO

Prezado Diretor de Administração
Celso Santo Grigoli,

Encaminha-se memorando 009/2024 PROPEDH com solicitação de providências para a contratação de serviço de transporte de alimentos para a entrega de marmitas produzidas no Curso de Extensão: "Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional", destinadas a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica do campus de União da Vitória. Segue no corpo do processo o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e 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 19:47 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:47.



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:

a80b86b9e91bd7c241d786e6daa8f18.

Curitiba, 05 de fevereiro de 2024.

MEMORANDO nº 009/2024 – 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 transporte e entrega de marmitas.

Prezado Diretor de Administração
Celso Santos Grigoli,

Solicitamos providências institucionais para a contratação de serviços de transporte de marmitas produzidas no Curso de Extensão: “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional” (Processo n. 21.481.321-1), como ação do Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar proposto pela PROPEDH, desenvolvido no campus de União da Vitória por meio de Termo de Cooperação entre a Unespar e a Prefeitura Municipal de União da Vitória (Processo n.21.495.207-6).

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

O Curso capacita pessoas privadas da liberdade, presos do sistema carcerário do município de União da Vitória para que aprendam a cozinhar e produzir marmitas saudáveis, ampliando perspectivas futuras de trabalho e renda. Ao mesmo tempo, possibilita a produção de marmitas a serem destinadas a estudantes em insegurança alimentar, as quais deverão transportadas do local de produção até o campus de União da Vitória por empresa especializada.

Cordialmente,

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



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 da Unespar Cpf: 850.430.369-15 41 9 9615-6665 andrea.serio@unespar.edu.br 2. Diretora de Assuntos Estudantis Cpf: 025817089-13 44 9 9809-6902 analeia.dominhues@unespar.edu.br
Objeto	Insumos, Embalagens e Transporte de Marmitas
Número do Protocolo	21.686.178-7 (insumos e embalagens). 21.686.202-3 (transporte).
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 insumos, embalagens de marmitas e a contratação de serviço de transporte de marmitas para a realização do Curso de Extensão “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional” que integra o Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar da PROPEDH/UNESPAR constante no processo 21.402.818-2.</p> <p>Conforme documentos constantes do processo 21.495.207-6, Memorandos 072/2023 (fl. 03) e 073/2023 (fl. 7) 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 no campus de União da Vitória.</p> <p>A inexistência de restaurante universitário naquele campus, ou outra forma de acesso a refeições subsidiadas, somada aos altos preços de alimentos vendidos em estabelecimentos de</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>alimentação tais como lanchonete, panificadora ou similares para fornecimento de alimentação (lanches, bolos, cafés, sucos, etc.), aos discentes matriculados nos cursos daquele campus, inviabilizam a possibilidade de que estudantes trabalhadores e em maior vulnerabilidade socioeconômica tenham acesso a, pelo 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 em crescentes índices de evasão estudantil.</p> <p>Por outro lado, a UNESPAR, como universidade pública, têm como vocação promover a capacitação profissional e o desenvolvimento pessoal da comunidade externa, de forma a ampliar as condições de desenvolvimento humano e reduzir desigualdades sociais por meio da democratização do acesso à educação de qualidade.</p> <p>Considerando essa vocação institucional e o planejamento institucional de ações de enfrentamento à insegurança alimentar nos <i>campi</i> da UNESPAR, a PROPEDH propôs a oferta do Curso de Extensão “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional”, desenvolvido por meio do estabelecimento de Termo de Cooperação entre a UNESPAR e a Prefeitura Municipal de União da Vitória, constante no processo de n. 21.495.207-6, com equipe composta de docentes e discentes do campus, de integrantes da Polícia Penal do Paraná - DEPEN PR, Cadeia Pública de União da Vitória CPUVIR e do Conselho da Comunidade (fls. 9-19) daquele município.</p> <p>O Curso possibilita que pessoas privadas da liberdade, presos do sistema carcerário do município de União da Vitória, aprendam a cozinhar e produzir marmitas saudáveis e tenham perspectivas futuras de trabalho e renda no ramo alimentício. Ao mesmo tempo, possibilita a produção de marmitas destinadas a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica e em insegurança alimentar do campus de União da Vitória, devidamente cadastrados pelo campus.</p> <p>Cria-se com essa ação um círculo virtuoso, com base no princípio de economicidade, inclusão educacional e equidade de desenvolvimento social, que combina capacitação e desenvolvimento pessoal de pessoas pertencentes a grupos vulneráveis da comunidade externa, com 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	(X) Serviço (X) Aquisição
REQUISITOS DO PROCESSO	



Universidade Estadual do Paraná

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



<p>Descrição dos requisitos da contratação</p>	<p><u>Compra de Insumos:</u></p> <p>A variedade e quantidade de insumos é calculada por profissional nutricionista que atua junto à Secretaria de Assistência Social da Prefeitura Municipal de União da Vitória de forma a proporcionar a cocção de cardápio variado de refeições balanceadas durante 5 dias da semana (segunda a sexta-feira), contendo proporções indicadas dos grupos de alimentos: carboidratos, grãos, proteínas e verduras/legumes. Vide em anexo os produtos alimentícios e quantitativos requeridos, incluindo algumas ARPs que a UNESPAR poderia buscar para adesão.</p> <p><u>Compra de Embalagens de Marmitas</u></p> <p>As embalagens devem atender a padrões de qualidade para 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>Detalhamento do produto: embalagem de plástico Polipropileno (PP), livre de bisfenol-A (BPA), em formato retangular, com tampa, dimensões aproximadas de 16,2 cm de comprimento, X 11,8 cm de largura X 5,5 cm de altura, com ou sem divisória, capacidade de 500ml, próprias para uso em microondas ou freezer.</p> <p><u>Transporte de marmitas</u></p> <p>A contratação de serviço de transporte 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.</p> <p>As práticas de higiene e conservação para transporte preconizadas pela legislação são exigidas para garantir a</p>
--	---



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>qualidade do serviço, proporcionando uma solução confiável e eficiente para o acondicionamento e transporte de alimentos em formato de marmitas, a serem transportadas do local de produção das mesmas até o campus de União da Vitória.</p> <p>O transporte deve ser feito em caixas de controle de temperatura fornecidas pela empresa contratada, no seguinte trajeto diário: Saída: Escola oficina, rio D'areia, União da Vitória -PR CEP:84601-036</p> <p>Entrega: Universidade Estadual do Paraná – Unespar, campus de União da Vitória, Cel. Amazonas s/n Centro.</p> <p>A retirada do produto deve ser feita no período matutino, em horário específico a combinar, as 11 horas e entrega até às 11h30 h no local de entrega.</p> <p>Se eventualmente houver sobras de marmitas, as mesmas serão coletadas pela Prefeitura de União da Vitória para destinação própria do Programa Alimenta União.</p>
<p>Levantamento de mercado</p>	<p>Durante o processo de pesquisa de mercado para a aquisição de insumos, embalagens de marmitas e para a contratação de transporte de marmitas 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 compartilhada onde alunos e colaboradores da universidade poderiam preparar refeições para consumo no local <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 Universidade Estadual do Paraná. 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 o fornecimento de marmitas 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 aquisição de insumos, embalagens de marmitas e a contratação de transporte de marmitas foram considerados:</p> <p>Exigência de qualificação técnica dos potenciais contratantes: Deverá ser requerido que os potenciais contratantes</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>demonstrem qualificação técnica adequada para fornecer os insumos, embalagens e para o transporte de marmitas, considerando sua experiência no ramo, capacidade de produção e cumprimento dos requisitos regulatórios pertinentes.</p> <p>Padrões mínimos de qualidade: Devem-se estabelecer padrões mínimos de qualidade como durabilidade, resistência a temperaturas, resistência a danos, precisão e clareza das informações impressas. Esses padrões visam garantir a eficácia e a qualidade dos insumos e das embalagens.</p> <p>Prazo de entrega/execução: Os fornecedores devem cumprir rigorosamente o prazo estabelecido durante a execução do contrato.</p> <p>Normas a serem respeitadas: Os insumos, embalagens de marmitas e o fornecimento do transporte de marmitas 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 os fornecedores ofereçam garantia dos insumos e embalagens fornecidas, além de disponibilizarem treinamento adequado para a utilização correta das embalagens. Também pode ser solicitada a disponibilidade de instalações no local da contratação ou de uma sede próxima ao campus de União da Vitória, a fim de facilitar o suporte e a comunicação eficiente entre as partes envolvidas.</p> <p>Apresentação de certificação pelo contratado: É necessário que o contratado apresente certificação ou comprovação de qualidade, demonstrando que os produtos atendem aos requisitos técnicos e regulatórios necessários.</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 o campus de União da Vitória, por meio da Diretoria de Assuntos Estudantis – DAE/ PROPEDH e da Divisão de Assuntos Estudantis- DivAs do campus, 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.</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>Foi verificado ainda a capacidade de produção de marmitas por</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>meio do uso de cozinha da Prefeitura Municipal de União da Vitória e da composição de grupos de pessoas privadas da liberdade, devidamente selecionadas para participarem do Curso de Extensão supracitado, com a devida supervisão, sendo verificada a capacidade de produção de 250 marmitas por semana.</p> <p>Portanto, a aquisição de insumos, embalagens e a contratação de serviço de transporte de marmitas 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 do campus de União da Vitória, matriculados nos períodos matutino, vespertino ou noturno, devidamente selecionados e cadastrados pelo 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>Gasto com insumos: 45.200,00 Gasto com transporte: 4.800,00 Gasto com embalagens: 10.000,00 Total: R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais).</p>
<p>Justificativa para o parcelamento ou não da solução</p>	<p>A compra de insumos deverá atender à necessidade de entregas semanais dos insumos perecíveis e entregas mensais dos produtos não perecíveis, em dia e horário comercial, conforme estabelecido pela Secretaria de Assistência Social do Município de União da Vitória, local onde os insumos serão acondicionados para a cocção e produção das refeições/marmitas durante as aulas práticas do Curso de Extensão "Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional".</p> <p>No processo de aquisição dos insumos alimentícios destinados à produção das marmitas, a UNESPAR adota uma abordagem flexível, permitindo que diferentes produtos sejam fornecidos por empresas distintas. Essa estratégia tem como base a diversidade na produção agrícola, onde empresas especializadas muitas vezes se concentram em cultivos específicos. Por exemplo, é comum encontrar empresas especializadas na produção de arroz, enquanto outras se dedicam ao cultivo de feijão, e ainda outras focam em vegetais como alface. Ao permitir a escolha de fornecedores específicos para diferentes tipos de insumos, a universidade busca otimizar a qualidade e a variedade dos produtos utilizados na composição das refeições. Essa abordagem não apenas atende às necessidades nutricionais dos alunos, mas também promove uma relação colaborativa com produtores locais, estimulando a economia regional e garantindo uma oferta diversificada de insumos para as marmitas.</p> <p>A compra de embalagens deve ser feita de forma única, sem necessidade de parcelamento, considerando a possibilidade de acondicionamento do quantitativo anual de embalagens no campus de União da Vitória.</p> <p>A UNESPAR opta por adquirir todas as embalagens para as marmitas de uma única empresa, decisão que se baseia em</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>critérios de eficiência operacional e padronização. Ao centralizar a compra de embalagens, 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 consistência das embalagens utilizadas, fortalecendo a identidade visual e a qualidade do serviço oferecido. A padronização também facilita a gestão de estoques, 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. Assim, a opção por uma única empresa para a aquisição de embalagens demonstra um compromisso da UNESPAR com a eficiência, qualidade e simplificação dos processos relacionados à distribuição das marmitas.</p> <p>A UNESPAR adotou uma abordagem estratégica e optou por contratar uma única empresa para o transporte das marmitas entre o espaço da prefeitura e o campus de União da Vitória. Essa decisão foi fundamentada em diversas justificativas que demonstram a vantagem dessa escolha em relação à contratação de múltiplas empresas para o mesmo serviço. Em primeiro lugar, ao centralizar o transporte, a universidade consegue simplificar e otimizar a logística envolvida, reduzindo custos operacionais. Além disso, a padronização proporcionada por uma única empresa contribui para uma gestão mais eficiente, facilitando o monitoramento de processos, a resolução de problemas e a manutenção de padrões de qualidade. A coesão logística também minimiza potenciais atrasos e contratempos, assegurando a entrega pontual das marmitas aos alunos. Dessa forma, a escolha de uma única empresa para o transporte das refeições reflete uma estratégia que visa não apenas a eficiência operacional, mas também a maximização dos recursos disponíveis para atender de maneira eficaz às necessidades alimentares dos estudantes.</p>
<p>Contratações correlatas e/ou interdependentes</p>	<p>A UNESPAR estabeleceu um processo de compra e distribuição das marmitas em colaboração a Prefeitura Municipal de União da Vitória, por meio de termos de convênio entre as partes para a realização do Curso "Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional", que faz parte do Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar proposto pelo pela 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</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>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>Além dessa contratação a ser realizada com a Prefeitura Municipal de União da Vitória, a presente solicitação de aquisição e de serviços não está 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 aquisição de insumos, embalagens de marmitas e contratação de transporte de marmitas busca alcançar os seguintes benefícios:</p> <p>Qualidade e eficácia: A aquisição de insumos e embalagens de alta qualidade assim como a contratação de serviços de transporte de empresa que prime pela qualidade e eficácia do serviço 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 do campus de União da Vitória, contribuindo para o acesso à alimentação saudável e o enfrentamento da insegurança alimentar entre estudantes do campus.</p> <p>Segurança e higiene: A aquisição de insumos, embalagens de marmitas e a contratação de empresa de transporte de alimentos segue critérios rigorosos de segurança e higiene, garantindo que os produtos atendam aos padrões sanitários e sejam estéreis. Isso minimiza o risco de infecções associadas à contaminação por acondicionamento ou transporte inadequados e proporciona segurança para os estudantes que receberão as refeições.</p> <p>Eficiência no atendimento: A aquisição de insumos, embalagens de marmitas e a contratação de empresa de transporte de</p>



Universidade Estadual do Paraná

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



	<p>alimentos com a devida qualidade contribui para a qualidade da permanência estudantil do campus de União da Vitória da UNESPAR.</p> <p>Padronização e controle: A aquisição de insumos, embalagens de marmitas e a contratação de empresa de transporte de alimentos permite o desenvolvimento adequado de refeições saudáveis e balanceadas e a padronização dos produtos utilizados, facilitam a gestão e o controle do estoque. Isso garante a disponibilidade adequada dos insumos e de recipientes de marmitas evita a utilização de produtos de qualidade inferior, e a padronização de conservação e para o transporte 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 compra de insumos, embalagens de marmitas e a contratação e serviços de transporte dos alimentos 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 socioeconômica e insegurança alimentar no Campus de União da Vitória da UNESPAR. Possibilita ainda a inclusão social pela democratização do acesso à educação de qualidade e a novas perspectivas de empregabilidade e produção de renda para grupos vulneráveis da comunidade externa, enquanto favorece a qualidade da permanência estudantil e a conclusão dos estudos, mitigando fatores de evasão educacional.</p>
<p>Providências a serem adotadas</p>	<p>Não são necessárias providências prévias por parte da administração antes da celebração do contrato para a aquisição de insumos, embalagens de marmitas e para a contratação de serviço de transporte de marmitas.</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>
<p>Possíveis impactos ambientais</p>	<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 fornecedores e dos materiais das embalagens das marmitas selecionadas. Dessa forma, será possível identificar possíveis impactos ambientais adicionais e adotar medidas adequadas</p>



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



	<p>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 aquisição de insumos, embalagens de marmitas e contratação de serviços de transporte de marmitas, foi especificada a Matriz de Risco para essas atividades procurando-se identificar os possíveis riscos e causas relacionados à contratação dos serviços e aquisições, 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>
Declaração de viabilidade	<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 das compras de insumos, embalagens de marmitas e para a contratação de serviços de transporte de marmitas. Essa alocação de recursos tem como objetivo possibilitar a realização das ações do Curso de Extensão “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional”, uma ação extensionista que integra o Programa Institucional de Enfrentamento à Insegurança Alimentar, proposto pela PROPEDH, promovendo a qualidade da permanência estudantil entre estudantes daquele campus, e fortalecendo os laços da UNESPAR com a comunidade do município de União da Vitória, sobretudo em seu papel de democratização do acesso à educação e oportunidades de desenvolvimento humano para todas as pessoas.</p>
Assinatura dos responsáveis	<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>



Universidade Estadual do Paraná

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



ANEXO I – Lista de Alimentos para compor as marmitas

Itens	Quantidades	Existe possibilidade de Carona Estadual	nº PE	valor unitário	valor total estimado - semanal
carne moída	20kg	S	82/2023 - DECON	R\$ 15,50	R\$ 310,00
peito de frango	20kg	S	50/2023 - DECON	R\$ 10,80	R\$ 216,00
arroz	15kg	S	2409/2022 - DECON	R\$ 20,90	R\$ 62,70
feijão	10kg	S	1182/2022 - DECON	R\$ 6,27	R\$ 60,27
batata	10kg	S	1728/2022 - DECON	R\$ 4,40	R\$ 40,40
cenoura	10kg	S	1728/2022 - DECON	R\$ 1,60	R\$ 16,00
milho	5 unid	S	1684/2022 - DECON	R\$ 3,13	R\$ 15,65
ervilha	5 unid	S	1684/2022 - DECON	R\$ 2,59	R\$ 12,95
macarrão (parafuso ou pene)	10kg	S	1684/2022 - DECON	R\$ 3,75	R\$ 75,00
óleo	3l	S	1252/2022 - DECON	R\$ 6,98	R\$ 20,94
sal	2kg	S	2409/2022	R\$ 1,30	R\$ 2,60
alho	500g	S	01/2023 - DECON	R\$ 1,34	R\$ 5,17
cebola	3kg	S	01/2023 - DECON	R\$ 2,14	R\$ 6,42
extrato de tomate	3 latas	S	1684/2022 - DECON	R\$ 5,02	R\$ 15,06
tomate	6kg	S	01/2023 - DECON	R\$ 6,40	R\$ 38,40
couve flor	6kg	S	01/2023 - DECON	R\$ 0,69	R\$ 4,14
brócolis	6kg	S	01/2023 - DECON	R\$ 6,90	R\$ 41,40
beterraba	6kg	S	01/2023 - DECON	R\$ 2,22	R\$ 13,32
repolho	3 unid	S	01/2023 - DECON	R\$ 1,18	R\$ 3,54
escarola	8 unid	S	01/2023 - DECON	R\$ 1,64	R\$ 13,12
alcega	3 unid	S	01/2023 - DECON	R\$ 1,20	R\$ 3,60
				R\$ 105,95	R\$ 976,68



Universidade Estadual do Paraná

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





ePROCOLO



Documento: **ETPCURSOMARMITASUV.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Analeia Domingues (XXX.817.089-XX)** em 05/02/2024 19:50 Local: UNESPAR/PROPEDH/DAE.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:48 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:48.



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:
21ca820d281eab137e7e8c10e660b57f.

MAPA DE RISCOS

OBJETO: Aquisição de insumos, embalagens para marmitas e a contratação de serviços de transporte de alimentos para a realização do Curso de Extensão: “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional”.

1. MAPA DE RISCOS

Objetivo: Identificar os possíveis riscos e causas relacionados à aquisição de insumos, embalagens para marmitas e a contratação de serviços de transporte de alimentos para a realização do Curso de Extensão: “Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional” proposto pela Pró-reitoria de Políticas Estudantis e Direitos Humanos – PROPEDH e realizado por meio de Termo de Cooperação entre a UNESPAR e a Prefeitura Municipal de União da Vitória – PR. Para cada risco, define-se a 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.

O Curso de Extensão possibilita que pessoas privadas da liberdade, presos do sistema carcerário do município de União da Vitória, aprendam a cozinhar e produzir marmitas saudáveis, de modo que tenham perspectivas futuras de trabalho e renda no ramo alimentício, ao mesmo tempo, em que possibilita a produção de marmitas destinadas a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica e em insegurança alimentar do campus de União da Vitória. A aquisição de insumos, embalagens para marmitas e a contratação de serviços de transporte de alimentos para a realização do referido Curso de Extensão pode gerar alguns riscos identificados como:

- 1) **Riscos de saúde pública:** 1.1 qualidade dos insumos e embalagens 1.2 adequação técnica de acondicionamento, conservação e transporte de alimentos.
- 2) **Riscos relativos à qualidade das refeições:** 2.1 experiência e qualificação técnica dos aprendizes do curso de extensão para a cocção e produção das marmitas.
- 3) **Riscos de interrupção, diminuição ou atraso da produção:** 3.1 Intercorrências com o uso do espaço de cozinha; 3.2. número insuficiente de aprendizes participantes do curso de extensão.

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 consequente risco à saúde dos consumidores.	<p>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 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</p>	3	5	15	<p>Contratar fornecedores com experiência: A contratação de fornecedores com experiência em serviços de fornecimento de insumos, embalagens de marmitas e transporte de alimentos pode ajudar a garantir a qualidade e segurança dos alimentos.</p> <p>Garantir o cumprimento das normas sanitárias: A verificação do cumprimento das normas sanitárias pelos fornecedores e pela equipe responsável pelo fornecimento dos insumos, embalagens e transporte de alimentos pode minimizar o risco de contaminação e intoxicação alimentar.</p> <p>Disponibilizar informações sobre os ingredientes dos alimentos: A disponibilização de informações sobre os alimentos, pode ajudar a prevenir reações alérgicas em pessoas suscetíveis a determinados alimentos.</p>	Fornecedore sUNESPAR

		<p>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>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>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 dos alimentos pode ajudar a prevenir lesões físicas.</p> <p>Soluções para o armazenamento: Instalações adequadas: Garantir que os locais de armazenamento dos alimentos estejam devidamente projetados e construídos, oferecendo condições adequadas de temperatura, umidade e ventilação.</p> <p>Controle de temperatura: Implementar sistemas de refrigeração e controle de temperatura para preservar a frescura e a qualidade dos alimentos, evitando a proliferação de microrganismos causadores de doenças.</p> <p>Higiene e limpeza: Estabelecer procedimentos claros de higiene e limpeza para as áreas de armazenamento,</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 cada tipo de alimento, 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 da temperatura e 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 participantes do Curso de Extensão não sejam adequadamente orientados quanto à cocção e produção das marmitas.</p>	<p>Inexperiência de aprendizes do Curso de Extensão: A inexperiência de aprendizes participantes do Curso de Extensão, pode impactar em diminuição de qualidade da cocção e produção das refeições ofertadas.</p>	3	5	15	<p>Garantir a adequada supervisão e orientação dos aprendizes do curso: Uma equipe de trabalho composta por pessoal qualificado para ensinar, supervisionar e orientar os aprendizes durante todo o Curso, incluindo a supervisão do 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 aprendizes e pela equipe responsável pelo Curso de Extensão pode minimizar riscos relativos à diminuição da qualidade das refeições ofertadas.</p> <p>Garantir material educacional de qualidade e avaliação processual durante o desenvolvimento do curso: O desenvolvimento e disponibilização de material instrucional/educacional, com a devida coordenação técnica de profissional especializado, e a</p> <p>PROPEDH/ UNESPAR</p>
---	--	--	---	---	----	--

						garantia de pessoal qualificado para ensinar, avaliar, supervisionar e orientar as etapas teóricas e práticas do Curso de Extensão podem prevenir riscos relativos à qualidade das refeições.	
3	Riscos de interrupção, diminuição ou atraso da produção: Caso haja intercorrências com as instituições parceiras que garantem o uso de equipamento de cozinha para a realização do Curso de Extensão e a adequada seleção e participação dos aprendizes no Curso.	Intercorrências com o uso de equipamento de cozinha da Prefeitura Municipal de União da Vitória: Alterações relativas ao cronograma de uso do equipamento de cozinha, estabelecida por meio de cooperação entre a Unespar e a Prefeitura de União da Vitória para a realização do Curso de Extensão pode ocasionar atrasos, diminuição ou interrupção da produção de marmitas. Número insuficiente de participantes do Curso de Extensão: A diminuição de frequência, desistência ou outra intercorrência relativa à participação de aprendizes no Curso de Extensão pode gerar riscos	3	5	15	Termo de Cooperação entre a Unespar e a Prefeitura Municipal de União da Vitória: O estabelecimento de atribuições e do cronograma de uso de equipamento de cozinha, espaço de armazenamento de insumos, bem como, de conservação das marmitas produzidas no Curso, e pode evitar interrupção, diminuição ou atraso da produção e entrega das refeições. Garantir a adequada seleção, transporte e segurança dos participantes do Curso: A realização de seleção, transporte e supervisão de participantes por pessoal especializado, com a definição de turmas e cronograma de atividades em quantitativo de pessoas superior ao necessário para a	PROPEDH/ UNESPAR

		de interrupção, diminuição ou atraso da produção e entrega de marmitas.				produção esperada, diminui riscos relativos à frequência, desistência e insuficiência de pessoal para garantir a produção almejada.	
--	--	---	--	--	--	---	--

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: **MapadeRiscosCURSOMARMITASUV.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Analeia Domingues (XXX.817.089-XX)** em 05/02/2024 19:50 Local: UNESPAR/PROPEDH/DAE.

Assinatura Simples realizada por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi (XXX.430.369-XX)** em 05/02/2024 19:48 Local: UNESPAR/PROPEDH.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi** em: 05/02/2024 19:48.



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:
cceed18d819d517024befb5e496335b4.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
DIRETORIA ADMINISTRATIVA

Protocolo: 21.686.202-3
Assunto: Solicitação de providências para contratação de empresa de transporte marmitas referente ao Curso de Extensão: Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional - campus de União da Vitória da Unespar; encaminhamento de ETP e mapa de riscos.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 06/02/2024 09:25

DESPACHO

Tendo em vista ETP e Mapa de Risco elaborado pela PROPEDH para fins de contratação de transportes de "marmitas" e insumos para produção de refeições para estudantes em situação de vulnerabilidade alimentar do campus de União da Vitória 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 09:25 Local: UNESPAR/PRAF/DIR/ADM.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Celso Santo Grigoli** em: 06/02/2024 09:25.



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:
be0f3aef097ff27b3008fd44c6b16bf.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
PRO-REIT.ADMIN.FINANCAS-PRAF

Protocolo: 21.686.202-3
Assunto: Solicitação de providências para contratação de empresa de transporte marmitas referente ao Curso de Extensão: Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional - campus de União da Vitória da Unespar; encaminhamento de ETP e mapa de riscos.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 07/02/2024 11:33

DESPACHO

PREZADO SYDNEI
Tendo em vista a solicitação Contida no Despacho no2, encaminhamento para informação quanto ao orçamento.
Att.
Helena de Oliveira Leite
Pró-reitora de Administração e Finanças
Portaria no 998/2023 - Reitoria/Unespar



ePROCOLO



Documento: **DESPACHO_3.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Helena de Oliveira Leite (XXX.801.739-XX)** em 07/02/2024 11:34 Local: UNESPAR/PRAF.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Helena de Oliveira Leite** em: 07/02/2024 11:33.



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:
cb69f5044cea0dd05164a0a0b31a00ce.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANA
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO**

Protocolo: 21.686.202-3
Assunto: Solicitação de providências para contratação de empresa de transporte marmitas referente ao Curso de Extensão: Marmitas Solidárias: segurança alimentar e inclusão socioeducacional - campus de União da Vitória da Unespar; encaminhamento de ETP e mapa de riscos.
Interessado: ANDRÉA LÚCIA SÉRIO BERTOLDI
Data: 14/03/2024 11:05

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, encaminho para inserção em pauta do CAD para deliberar sobre destinação de recursos, no valor de **R\$ R\$ 60.000,00** conforme ETP à folha 10, mov. 4, a ser realocado da RETENÇÃO, Fundo para Contingência conta 33.90.39.99, fonte 500, com saldo atual de **R\$ 2.873.735,90, para conta 33.90.39.74** da fonte 500 do Campus de União da Vitória. Dessa forma, o saldo atual do Fundo para Contingência será **de R\$ 2.813.736,90.**

Att.

Sydnei Roberto Kempa
Pró-Reitor de Planejamento



ePROCOLO



Documento: **DESPACHO_5.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sydnei Roberto Kempa (XXX.791.869-XX)** em 14/03/2024 11:05 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 11:05.



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:
7da29e339b5ca8f84f1fd43a40e7d5.

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 11:06 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 11:05.



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:
709f37939ab2936559da59836866c039.



ePROTOCOLO



Documento: **ControledeSaldodoFundoparaContigencia.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sydnei Roberto Kempa (XXX.791.869-XX)** em 14/03/2024 11:29 Local: UNESPAR/PROPLAN/PRO-REIT.

Inserido ao protocolo **21.686.202-3** por: **Sydnei Roberto Kempa** em: 14/03/2024 11:29.



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:
2b84508295333b5001c56c83beeba5af.