



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
UTFPR - CAMPUS LONDRINA
DIRETORIA-GERAL - CAMPUS LONDRINA
DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO - LD

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

IN ME/SEGES Nº 58/2022

DIRETRIZES GERAIS

- Este estudo será lançado posteriormente no sistema Compras.net.
- Este documento deve ser elaborado e assinado por todos os membros da Equipe de Planejamento da Contratação.
- Apagar os itens marcados em vermelho que servem apenas como guia para o preenchimento deste documento.
- O link para consulta da IN ME/SEGES 58/2022 está disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-no-58-de-8-de-agosto-de-2022>
- O Planejamento da Contratação deve ser elaborado em observância ao art. 20, § 1º, da [IN SG/ME nº 05/2017](#) e [IN ME/SEGES nº 58/2022](#).
- Os itens a seguir são de **preenchimento obrigatório**.

1 - Descrição das Necessidades

Necessidade de oferta de alimentação (almoço e jantar) no Restaurante Universitário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina, a fim de atender sua comunidade acadêmica com a oferta de refeições de qualidade, acessíveis economicamente, nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo com a saúde e bem-estar de seus usuários. A oferta de refeições nos referidos campi é ação integrante e imprescindível da política de permanência estudantil da UTFPR.

É papel da UTFPR propiciar as condições adequadas para que o estudante se desenvolva academicamente de forma plena. Para tanto, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado uma política inclusiva e eficaz que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação, apoio acadêmico, dentre outras.

Nesse sentido, a oferta de alimentação no Restaurante Universitário constitui ação efetiva da política de assistência aos estudantes da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina. A finalidade da contratação é fornecer refeições saudáveis e de baixo custo à comunidade acadêmica, visando apoiar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo a evasão e favorecendo a formação superior.

Sem a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições, a execução do serviço não é possível, tendo em vista que a UTFPR - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina não possuem a mão de obra específica em seu quadro de servidores para manter o funcionamento e atendimento do Restaurante Universitário (RU). Desta forma, há a necessidade da contratação de uma empresa para realização do serviço.

Atualmente, há contrato vigente para o fornecimento de refeições no Restaurante Universitário dos referidos campi. Entretanto, em razão de questões administrativas que demandam avaliação, mostra-se conveniente a realização de estudos e planejamento para eventual nova contratação, de modo a assegurar a continuidade e a adequada prestação do serviço.

Assim, o presente documento é o estudo preliminar para contratação da empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições coletivas (almoço e jantar) no Restaurante Universitário da UTFPR - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina.

2 - Área Requisitante

Diretoria de Planejamento e Administração - Campus Apucarana

Diretoria de Planejamento e Administração - Campus Cornélio Procópio

Diretoria de Planejamento e Administração - Campus Londrina

3 - Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições coletivas, objetiva oferecer um restaurante em condições adequadas para atender a comunidade acadêmica dos *campi* da UTFPR - Núcleo Norte (Apucarana, Cornélio Procópio e Londrina), sobretudo discentes em condições de vulnerabilidade socioeconômica. Assim, para um determinado número de estudantes, principalmente os cotistas que apresentam dificuldades de ordem financeira, e são beneficiados pelo Programa de Assistência Estudantil/Processo Ensino Aprendizagem e, dentre eles, o fornecimento de alimentação de qualidade que é considerado prioritário para permanência destes na Instituição.

Para tanto, é essencial elencar os requisitos básicos ao atendimento da necessidade de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições coletivas, para todas as etapas de produção nas dependências da CONTRATADA, distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como, para oferta de serviços de lanches e congêneres, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

- As refeições (almoço e jantar) deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente e seguindo as diretrizes do cardápio padrão elaborado pela reitoria e constante no Termo de

Referência.

- As refeições deverão ser produzidas no restaurante universitário da sede de cada um dos três *campi* da UTFPR - Núcleo Norte (Apucarana, Cornélio Procópio e Londrina), atendendo os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, em consonância com as normas e legislação vigentes aplicáveis ao ramo de atividade.
- Lanchonete/Cantina: a lanchonete encontra-se fisicamente no mesmo bloco do Restaurante Universitário, devendo os serviços de lanches e congêneres ser comercializados no local.
- Natureza do serviço: O serviço possui natureza continuada, voltado à comunidade universitária no fornecimento de refeição de qualidade com baixo custo, sem dedicação exclusiva de mão de obra nos termos da legislação vigente.
 - De acordo com o Acórdão do TCU nº 132/2008, o serviço possui natureza continuada, tendo em vista que se torna essencial para manter as condições necessárias para que os servidores, docentes e estudantes desempenhem suas funções na Universidade e, sua interrupção poderá comprometer a prestação de serviço público e o cumprimento da missão institucional.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

- A CONTRATADA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, bem como, adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:
 - A CONTRATADA deve observar e dar cumprimento às ações estabelecidas no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) da UTFPR - *Campi* Apucarana, Cornélio Procópio e Londrina, em sua versão atual (cópia anexa) e/ou suas atualizações, sendo sua responsabilidade a destinação dos resíduos. Em caso de destinação de resíduos consorciada com a UTFPR, a CONTRATADA deverá seguir, rigorosamente as orientações sobre como proceder no que tange à cor dos sacos acondicionadores dos resíduos, necessidade de controle de geração (peso e/ou volume), frequência da coleta, forma de disponibilização dos resíduos para a coleta, entre outros. É proibida a destinação dos resíduos orgânicos para a alimentação animal e dos demais resíduos para destinadores que não sejam licenciados para a finalidade.
 - A CONTRATADA deverá dar destinação final ambientalmente adequada para os resíduos de óleo vegetal gerados na cozinha, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização sempre que solicitado.
 - A CONTRATADA deverá observar a forma, segregação, acondicionamento, armazenamento e frequência de coleta estabelecidos no PGRS (orgânicos, rejeitos e recicláveis). É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar os sacos nas cores estabelecidas para a coleta seletiva no Restaurante Universitário;
 - Em caso de compostagem dos resíduos orgânicos no Campus, a CONTRATADA deverá realizar a pesagem dos resíduos a serem dispostos nas composteiras e alimentá-las diariamente, seguindo as orientações a serem repassadas pela CONTRATANTE em treinamento;
 - A CONTRATADA deverá adotar boas práticas de gestão de resíduos e de racionalização do consumo de recursos naturais, visando à redução do desperdício de alimentos e demais insumos;
 - A CONTRATADA deverá executar práticas de logística reversa, para todos os materiais, equipamentos e resíduos previstos na legislação. Isso inclui as embalagens de hortifruti, que deverão ser objeto de logística reversa com o fornecedor dos alimentos;
 - A CONTRATADA deverá adotar práticas de racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
 - A CONTRATADA deverá adotar práticas de racionalização e economia do consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
 - A CONTRATADA se compromete a manter todos seus funcionários capacitados e treinados para a gestão de resíduos - o treinamento sobre o gerenciamento adequado de resíduos sólidos com foco na segregação adequada, combate ao desperdício e destinação correta dos resíduos -, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização, sempre que solicitado. A periodicidade mínima de realização dos treinamentos deverá ser quadrimestral;
 - A CONTRATADA não deverá fornecer plásticos de uso único nas refeições (copos, canudos, talheres, etc), nem mesmo para servir a sobremesa prevista nos cardápios;;
- A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade social na execução do serviço, observando especialmente os itens abaixo:
 - Fornecer, orientar e fiscalizar seus empregados sobre o uso dos equipamentos proteção individual que se fizerem necessários para a execução dos serviços;
 - Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
 - Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
 - Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 10.936/2022 e IN/MARE nº 6/1995;
 - Utilizar materiais biodegradáveis, no que couber.

A duração inicial do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por até 120 meses, de acordo com a legislação vigente;

Devido ao desgaste natural e pelo uso dos equipamentos e utensílios que cada campus dispõe para atendimento ao Restaurante Universitário, recomenda-se que as empresas interessadas realizem vistoria prévia, para melhor dimensionamento dos valores a contratar, uma vez que poderá ser necessário investimento inicial na aquisição de equipamentos para melhor atendimento da demanda.

O funcionamento do restaurante universitário poderá seguir horários extraordinários por ocasião de férias acadêmicas dos discentes e docentes, desde que acordado previamente com a Contratante. Cópia do calendário acadêmico poderá ser solicitado pela CONTRATADA a qualquer momento, junto à comissão de fiscalização responsável pelo contrato do Restaurante Universitário.

Conforme quadro abaixo, o número médio sofre variações consideráveis durante o ano, tendo vista férias discentes e outros fatores que podem afetar o calendário:

Campus Apucarana			Campus Cornélio Procópio			Campus Londrina		
Almoço	Jantar	Total Mês	Almoço	Jantar	Total Mês	Almoço	Jantar	Total Mês

Junho/2025	7.105	4.063	11.168	7.704	5.573	13.277	5.020	3.067	8.087
Julho/2025	1.799	1.076	2.875	1.935	1.253	3.188	1.358	667	2.025
Agosto/2025	5.409	3.092	8.501	5.705	4.325	10.030	3.830	2.650	6.480
Setembro/2025	7.869	4.631	12.500	8.381	6.150	14.531	5.748	3.716	9.464
Outubro/2025	6.874	4.183	11.057	7.902	5.696	13.598	4.650	2.820	7.470
Novembro/2025	5.759	3.282	9.041	6.034	4.243	10.277	4.066	2.577	6.643
Dezembro/2025	2.595	1.496	4.091	2.461	1.474	3.935	1.986	1.057	3.043
Janeiro/2026	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fevereiro/2026	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Março/2026	6.268	3.171	9.439	7.427	5.489	12.916	5.024	3.341	8.365
Abril/2026	6.897	3.799	10.696	7.526	5.491	13.017	5.381	3.148	8.529
Maio/2026	6.445	3.596	10.041	6.892	5.322	12.214	5.099	2.878	7.977

TOTAL (T1)	57.200	32.389	89.409	61.967	45.016	106.983	42.162	25.921	68.083
MÉDIA MENSAL (M1)	4.752	2.699	7.451	5.164	3.751	8.915	3.513	2.160	5.673
ESTIMATIVA 2027 (T1 + 5%)	59.871	34.008	93.879	65.065	47.267	112.332	44.270	27.217	71.487
ESTIMATIVA 2027 (M1 + 5%)	4.989	2.834	7.823	5.505	3.939	9.444	3.689	2.268	5.957

Fonte: SIORG - Sistema de Orçamento e Gestão da UTFPR

Considerando que se trata de contratação conjunta no Núcleo Regional Norte e não uma contratação individualizada por campus, tendo como base no quadro acima, abaixo é apresentada a estimativa geral:

	NUCLEO REGIONAL NORTE - CAMPUS APUCARANA, CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO E CAMPUS LONDRINA
ESTIMATIVA 2027 - ANUAL	277.698
ESTIMATIVA 2027 - MENSAL	23.142
ESTIMATIVA 2027 - DIÁRIA (considerando 22 dias)	1.052

Qualificação técnica da Contratada:

- Apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente identificado, em nome do participante, relativo à execução de serviços de alimentação e nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:
 - serviços de preparo e fornecimento de refeições, por um período de 1 (um) ano, num quantitativo equivalente a aproximadamente 1.000 (mil) refeições diárias, nos termos da Lei nº 14133/2021 - art. 67, §§1º e 2º.
 - será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo.
- Nutricionista devidamente registrado no CRN como responsável técnico. Previsão legal: Resolução CFN nº 378/2025; Resolução CFN nº 576/2016
- Cadastro da empresa junto ao CRN. Previsão legal: Leis nº 6.583/1978 e 6.839/1980. Decreto nº 84.444/1980; Resolução CFN nº 378/2025

4 - Levantamento de Mercado

Em tentativa de levantamento de mercado, não vislumbramos alternativas que atendessem esta necessidade de contratação, e que pudessem ao menos ser elencadas. A terceirização deste tipo de serviço é prática comum em toda instituição de ensino, especialmente nas Universidades Federais, que assim podem se dedicar exclusivamente à sua atividade fim, demandando a terceiros, serviços que não tem relação direta. Considerando contratações similares feitas por outras universidades, não foram identificadas novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração que não seja a contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições coletivas.

Além do atendimento à comunidade discente em condições de vulnerabilidade socioeconômica e demais estudantes e servidores, na contratação dos serviços, a economicidade será obtida pela Administração, através da ampla competitividade entre empresas especializadas no fornecimento de refeições em grande escala, cujo fator preponderante será a proposta mais vantajosa a cada *campus*, qual seja, aquela que apresentar o menor preço por refeição e satisfazer todas as condições do Edital e seus anexos.

5 - Descrição da Solução como um todo

A contratação da empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições coletivas (almoço e jantar) no Restaurante Universitário da UTFPR - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina para atender a demanda da comunidade universitária no fornecimento de refeição de qualidade com baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo para a saúde e bem-estar dos usuários.

O quantitativo de refeições servidas no restaurante universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico de cada um dos *campi* envolvidos nesta contratação.

A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA prever e planejar a variação do número de usuários na composição de seus custos.

6 - Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas é resultante de dados extraídos no Sistema de Orçamento e Gestão - SIORG - da UTFPR - *Campus* Apucarana, *Campus* Cornélio Procópio e *Campus* Londrina, acrescido do percentual de 5% (cinco), considerando novos cursos dos campi, bem como novas entradas de discentes.

Fornecimento de refeições a serem preparadas e servidas pela contratada nas dependências dos Restaurantes Universitários da UTFPR - <i>Campus</i> Apucarana, <i>Campus</i> Cornélio Procópio e <i>Campus</i> Londrina	Apucarana	Cornélio Procópio	Londrina
ESTIMATIVA 2026	93.879	112.332	71.487
TOTAL	277.698		

Refeições (almoço e jantar), incluindo a cada refeição o fornecimento da sobremesa e do suco. O cardápio será detalhado no Termo de Referência (TR). Além das refeições, a CONTRATADA deverá oferecer lanches e bebidas na cantina universitária, localizada dentro do Restaurante Universitário de cada um dos campi do presente processo, também conforme especificações do TR.

7 - Estimativa do valor da Contratação

A pesquisa de preços foi realizada a partir do sistema "Pesquisa de Preços", que substituiu o Pannel de Preços do Ministério do Planejamento, conforme determinam a IN nº 65/2021 do ME/SEGES e a IN nº 13/2022 do a PROPLAD/UTFPR. Nestes termos, com base nos valores obtidos para formação dos preços de referência, especificados na Tabela Formação Preços (documentos SEI nº 5730891), o valor total estimado para esta contratação é de **R\$ 4.123.815,30 (quatro milhões, cento e vinte e três mil, oitocentos e quinze reais e trinta centavos)**.

8 - Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Com a aprovação dos Núcleos Regionais de Compras que unificou as UASG's dos três *campi* (Apucarana, Cornélio Procópio e Londrina) em uma única UASG, o objetivo é que, mesmo que os contratos sejam individuais, ou seja, por *campus*, a UASG contrate com apenas um prestador, desta forma, o parcelamento da solução não é possível, sendo necessário a adoção de um grupo único e, dessa forma, o preço será único para os três campi que compõem a Regional de Compras Norte.

9 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há correlação ou interdependência desta contratação com outras que possam ser similares.

10 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Plano de Desenvolvimento Institucional da UTFPR 2023-2027 (PDI) tem o desafio de abrigar as demandas sociais, educacionais e tecnológicas da comunidade universitária, tanto quanto as mudanças do mundo de trabalho. Com isso, o documento passa a orientar o cotidiano da universidade, servindo como importante instrumento balizador para o dimensionamento de recursos, planejamento de ações, projeção e monitoramento de indicadores para o cumprimento dos macrodesafios e metas estabelecidos para os próximos cinco anos da UTFPR.

Como citado acima a contratação alinha-se com o item 4. Políticas Acadêmicas no subitem:

"4.8 Políticas Institucionais e Ações de Estímulo à Produção Discente e à Participação em Eventos

*A instituição possui de modo transversal às atividades de ensino, pesquisa e extensão diversas iniciativas para estimular a participação dos estudantes em eventos e produção acadêmica. O programa de apoio a eventos tem como finalidade: **disponibilizar auxílio, nas modalidades pagamento da inscrição e/ou ajuda de custo com o deslocamento, alimentação e a estadia dos/as estudantes para participação em eventos técnico-científicos, olimpíadas de conhecimento, empresas juniores, culturais, esportivos, artísticos, concursos, competições e atividades extracurriculares, relacionados às áreas de formação dos seus respectivos cursos, de âmbito local, regional, nacional e até mesmo internacional...***

A operacionalização da Política Acadêmicas envolve, entre outros, a democratização e ampliação das condições de permanência dos estudantes na instituição, contribuindo com seu desenvolvimento acadêmico e buscando reduzir os índices de evasão decorrentes de condições culturais, socioeconômicas e pedagógicas. Para tanto, compreende o desenvolvimento de ações, como:

PERMANÊNCIA BÁSICA: medidas que visam prestar suporte financeiro, acesso à alimentação nos Restaurantes Universitários (RU) ao estudante de modo a apoiá-lo durante a realização de seu curso, contribuindo com a manutenção do seu vínculo com a UTFPR, de acordo com os recursos disponíveis;

Em relação ao PCA 2026 - UASG 153176, considerando que houve licitação homologada em 2025, não se esperava haver necessidade de uma nova contratação em 2026, por essa razão não foi inserido item no PCA.

11 - Resultados Pretendidos

Atendimento à comunidade universitária do Campus, oferecendo refeições de qualidade, com baixo custo, e respeito às normas higiênico-sanitárias vigentes no ordenamento jurídico, além da contribuição para a condução das atividades acadêmicas;

Atendimento aos alunos em situação de fragilidade socioeconômica, que possuem isenção de tarifa no Restaurante Universitário, oportunizando condições para a permanência estudantil;

Atendimento às normas ambientais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável;

Melhoria da qualidade de vida e bem-estar dos alunos e dos servidores.

12 - Providências a serem Adotadas

Previamente ao início da execução, a Contratante convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

13 - Possíveis Impactos Ambientais

Uma amostra dos possíveis impactos ambientais, assim como as respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras aos riscos ambientais existentes, estão minimamente previstas e elencadas neste ETP, no item 3 - Descrição dos Requisitos da Contratação e em legislação correlata, também evidenciada naquele item, e que deverá ser observada pela CONTRATADA, sob pena das sanções previstas no Edital e seus anexos, caso não venham a ser observadas.

14 - Declaração de Viabilidade

(X) Esta Equipe de Planejamento da Contratação declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso inciso XIII, art. 9 IN ME/SEGES nº 58/2022.

() Esta Equipe de planejamento declara **INVIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso inciso XIII, art. 9 IN ME/SEGES nº 58/2022.

Justificativa da Viabilidade/Inviabilidade:

15 - Responsáveis

Documento Assinado eletronicamente por

INTEGRANTE	SIAPE
ELISSANDRA LUIZ DOS SANTOS MARONATO	2071649
ADEMILSON FERREIRA DE ALMEIDA	2150307
SORAYA HIROMI KANASHIRO DE SOUZA	1820414
FERNANDO FERREIRA COLESEL	3410956

Este documento deve ser assinado por todos os membros da Equipe de Planejamento da Contratação.



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **FERNANDO FERREIRA COLESEL, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 03/07/2026, às 11:20, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ADEMILSON FERREIRA DE ALMEIDA, CHEFE**, em (at) 03/07/2026, às 11:20, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **SORAYA HIROMI KANASHIRO DE SOUZA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 03/07/2026, às 11:21, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ELISSANDRA LUIZ DOS SANTOS MARONATO, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 03/07/2026, às 14:04, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site (The authenticity of this document can be checked on the website) https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador (informing the verification code) **5730042** e o código CRC (and the CRC code) **DEC85E71**.