



ARQUIVAGEM



**Inferessado:** FAUEL - FUNDAÇÃO DE APOIO E DESENVOLVIMENTO DA UEL - FAUEL

**Título:** OF. DIR Nº 039/2020 - ENCAMINHA MINUTA E DOCUMENTOS PARA CELEBRAÇÃO DE CONVÊNIO PARA A EXECUÇÃO DO "PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS "

**1a. Tramitação:**

21/02/2020

GABINETE DA REITORIA

2432

**TRAMITAÇÃO**

Nº	DATA	ÓRGÃO/UNIDADE	Nº	DATA	ÓRGÃO/UNIDADE	Nº	DATA	ÓRGÃO/UNIDADE
01	28/02/20	PROPLAN	11			21		
02	23/03/20	PROEX	12			22		
03	21/04	CCAIC. C	13			23		
04	24/09	PROEX	14			24		
05	21/10/20	PROPLAN	15			25		
06	25/10/20	CCA	16			26		
07	20/01/21	CCA/CC	17			27		
08	29/04/21	PROPLAN	18			28		
09	02/07/21	PROEX	19			29		
10			20			30		

Obs.: Emita sempre guia de envio ao proceder a tramitação do Processo. Ela é indispensável para o controle da tramitação e a localização do mesmo.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina

OF. DIR nº 039/2020



Londrina, 17 de fevereiro de 2020.

Magnífico Reitor  
Professor Doutor Sérgio Carlos de Carvalho  
Universidade Estadual de Londrina

**Ref.: Encaminhamento de Minuta de Convênio**

Encaminhamos a Minuta e documentos para celebração de Convênio para a execução do Programa de Atendimento à Sociedade denominado "Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos", a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias.

Desde já solicitamos a convalidação de todas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do presente Convênio desde 01/01/2020, haja vista que não houve solução de continuidade no projeto.

Atenciosamente,

  
**Graça Maria Simões Luz**  
**Diretora-Presidente**

Of. N.01/2019



Londrina, 24 de maio de 2019

Assunto: Encaminhamento de projeto - Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Vimos por meio deste encaminhar o projeto do Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos, nos termos das normas definidas na resolução CA nº 008/2012 para que sejam tomadas as providências para elaboração do termo de convênio. Cabe ressaltar que o projeto em tela é a continuação do projeto que irá finalizar em 31 de dezembro de 2019, cadastrado com o número 1932, Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Atenciosamente,

Wilma Aparecida Spinosa

*Prof. Dr.<sup>a</sup>. Ciência de Alimentos*

*Coordenadora do projeto*

À

Diretora Presidente da FAUEL

Dra. Graça Maria Simões Luz



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



## MINUTA

### CONVÊNIO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA E A FUNDAÇÃO DE APOIO DO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA.

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob nº 78.640.489/0001-53, com sede no Campus Universitário, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **UNIVERSIDADE**, neste ato representada por seu Reitor, Prof. Dr. Sérgio Carlos de Carvalho, e a **FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03061086/0001-50, com sede na Rua Fernando de Noronha, 1426, CEP 86060-410, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FAUEL** neste ato representada por sua Diretora-Presidente Graça Maria Simões Luz, resolvem firmar o presente Convênio de conformidade com as normas de Direito Público, em especial pela Lei Estadual nº 15.608, de 16/08/2007, e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 12/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis Federais n.º 8.883, de 08/06/94 e 9.648, de 27/05/98, e, ainda, de acordo com a Resolução N.º 008/2012 do Conselho de Administração da **UNIVERSIDADE**, e em caso de necessidade pelas normas de Direito Privado, e o estipulado nas cláusulas seguintes:

#### Cláusula Primeira – Do Objeto

O presente Convênio tem por objeto a cooperação entre as convenentes, visando a execução do Programa de Atendimento à Sociedade denominado “Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos” a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias.

§ 1º – Integra o presente Convênio o Plano de Trabalho que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Curso, e atender as demais prescrições das legislações pertinentes.

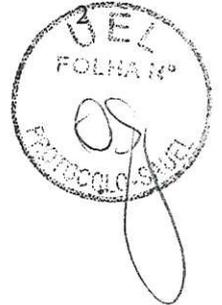
§ 2º – O Plano de Trabalho e este Convênio são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados especificados e válidos, obrigando as partes em todos os termos.

#### Cláusula Segunda – Das Atividades

O Programa previsto na Cláusula Primeira compreenderá as atividades constantes no Plano de Trabalho, Anexo deste instrumento.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



### **Cláusula Terceira – Dos Recursos Financeiros**

Os recursos financeiros necessários à execução do Programa serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, por intermédio da FAUEL, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no plano de trabalho, anexo deste instrumento.

§ 1º – No decorrer da vigência do projeto, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do programa.

§ 2º – Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, e alocados pela UNIVERSIDADE e a FAUEL, serão depositados no Banco Itaú (341), agência n.º 4113, na conta corrente n.º 03695-0 e/ou no Banco do Brasil (001), agência n.º 2755-3, na conta corrente n.º 210776-7, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste Convênio, descrito na Cláusula Primeira, observado o Plano de Trabalho, anexo deste instrumento.

§ 3º – A FAUEL poderá reter 5% (cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA N.º 008/2012, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no Plano de Trabalho, Anexo deste instrumento.

§ 4º – Os recursos financeiros vinculados à consecução dos serviços objeto deste Convênio, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira oficial, na forma prevista no Art. 143 da Lei Estadual N.º 15.608/07.

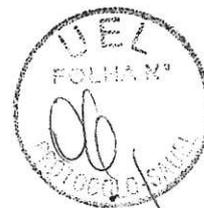
§ 5º – As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do Convênio, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade, conforme previsto no Art. 144 da Lei Estadual N.º 15.608/07.

§ 6º – Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste Convênio, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente Cláusula, observadas as disposições da Cláusula Oitava.

### **Cláusula Quarta – Da Liberação dos Recursos**

Os valores solicitados pela Coordenação do Programa para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc) serão pagos pela FAUEL, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

**Parágrafo Único** – O pagamento de despesas inerentes ao Programa mediante a utilização de recursos aportados pela UNIVERSIDADE, ou por ente de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual N.º 15.608/07, e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal N.º 8.666/93.



#### **Cláusula Quinta – Das Atribuições da UNIVERSIDADE**

Compete à UEL, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão e do Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias:

- a) promover a divulgação do Programa;
- b) apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- c) acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- d) disponibilizar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Biologia Animal e Vegetal UEL;
- e) fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela FAUEL;
- f) atribuir ao Coordenador do Programa a responsabilidade pelo acompanhamento e a fiscalização do Convênio e dos recursos, conforme prescrito no inciso IV, Art. 137, da Lei Estadual N.º 15.608/2007, mediante a apresentação de relatórios semestrais e relatório final documentado.

#### **Cláusula Sexta – Das Atribuições da FAUEL**

- a) promover a divulgação do Programa;
- b) apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- c) acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- d) efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na cláusula quarta;
- e) providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela UEL e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação do mesmo;
- f) receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na Cláusula Terceira;
- g) repassar à UEL a importância correspondente a 10% do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, I, da Resolução CA N.º 008/2012, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da arrecadação;
- h) repassar à UEL a importância correspondente a 4% do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA N.º 008/2012, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da arrecadação;
- i) destinar 6% do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Programa, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA N.º 008/2012, até o término da vigência do presente Convênio;

- j) responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Programa, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes das contratações;
- k) encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da UEL balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA N.º 008/2012;
- l) ceder à UEL, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do Convênio, na forma do Art. 11 da Resolução CA N.º 008/2012;
- m) aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, atendendo-se ao disposto no Art. 143 da Lei Estadual N.º 15.608/2007, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste Convênio.

#### **Cláusula Sétima – Da Participação de Servidores**

Os servidores da UEL poderão participar das atividades relacionadas ao Programa desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados.

§ 1º – A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.

§ 2º - As Atividades desenvolvidas no Programa não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Programa, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

§ 3º – Os servidores que desenvolverem atividades no Programa poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA N.º 008/2018 e seu parágrafo único.

#### **Cláusula Oitava – Do Saldo Operacional**

Ao término da vigência do presente Convênio o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste Convênio, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA N.º 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da Cláusula Terceira.

#### **Cláusula Nona – Do Relatório Final**

O Coordenador do Programa terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do Convênio, para encaminhar à FAUEL relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA N.º 008/2012.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



§ 1º – A FAUEL terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do Convênio, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades.

§ 2º – A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

§ 3º – A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades ao Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

#### Cláusula Décima – Da Publicação

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado, nos termos do disposto no Art. 110, da Lei Estadual N.º 15.608/2007.

#### Cláusula Décima Primeira – Da Vigência

*da sua assinatura*  
O presente Convênio vigorará pelo prazo de 5 (cinco) anos contados a partir da data de 01/01/2020 até 31/12/2024, ficando convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do presente Convênio, executado desde 01/01/2020, podendo ser alterado a qualquer tempo, por entendimento entre as partes, formalizado por meio de Termo Aditivo.

*Suprinos*  
§ 1º – Caso as obrigações decorrentes do objeto do Convênio não possam ser concluídas no prazo indicado no *caput* desta cláusula, o mesmo poderá ser prorrogado por período suficiente para a sua conclusão, mediante assinatura de Termo Aditivo, obedecido o prazo máximo legal.

§ 2º – Qualquer prorrogação deverá ser solicitada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término da vigência do Convênio, com justificativa escrita pela parte interessada, apreciada, quando for o caso, pela Coordenação do Programa, e devidamente autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste.

#### Cláusula Décima Segunda – Da Extinção

O presente Convênio será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos partícipes, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, "Termo de Encerramento".



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



**Parágrafo 1º** - O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre as partes convenientes para conclusão do Programa em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.

#### **Cláusula Décima Terceira – Do Foro**

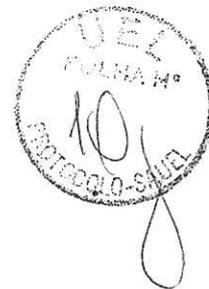
Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente Convênio serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as partes assinam o presente Convênio em duas vias de igual teor.

Londrina, de de 2020.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**  
Prof. Dr. Sérgio Carlos de Carvalho – Reitor

**FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA**  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**  
Graça Maria Simões Luz – Diretora-Presidente



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL de LONDRINA

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO  
DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E APOIO TÉCNICO  
DIVISÃO DE PROJETOS

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

**TÍTULO: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA  
NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS**

**IDENTIFICAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A):**

**Nome: Wilma Aparecida Spinosa**

**Centro: Centro de Ciências Agrárias (CCA)**

**Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA)**

**E-mail: wilma.spinosa@uel.br**

**Telefone para Contato: 43 3371-4585**



**Modalidades e caracterização de Projetos e Programa de Extensão.**

<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
-------------------	-----------------------

<b>PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE nº. 070/2012.</b>	Conjunto de atividades temporárias de caráter educativo, cultural, e científico, desenvolvidos OBRIGATORIAMENTE por docentes e discentes, que articule o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabilize a relação transformadora entre Universidade e a Sociedade.
---	--

<b>PROJETO INTEGRADO – Resolução CEPE nº. 070/2012.</b>	Projetos integrados são aqueles que contemplam em todas as suas fases ou parte delas, ações conjuntas e inter-relacionadas nas áreas de Ensino/Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão. No ato de cadastramento eletrônico do projeto, o coordenador deverá indicar o tipo de inter-relação (Ensino/Pesquisa/Extensão), Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão e estar ciente que o envio do projeto por meio da EXTENSÃO, indica a predominância em Extensão e o cadastro junto a PROEX.
---	--

<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
-------------------	-----------------------

<b>PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE nº. 180/2002.</b>	Conjunto de ações extensionistas, de natureza educativa, cultural ou técnica, executada sob a forma de projetos, cursos, ou eventos, convergentes entre si e voltado a questões relevantes da sociedade como a Política de Extensão da UEL e os Planos Regional e Nacional de Extensão. <b>Deve ter, no mínimo, dois projetos de extensão, em execução e/ou em trâmite, vinculados ao Programa.</b>
--	---

Informe abaixo, o número de ordem dos projetos no sistema informatizado e a situação (em execução ou em trâmite) dos mesmos.

<b>Projeto 1 - número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>
<b>Projeto 2 – número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>

**Título do Projeto/Programa de Extensão:**

**Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Resumo:**

Este projeto objetiva a consolidação do papel do Laboratório de Análise de Alimentos, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL, como prestador de serviços na área de qualidade de alimentos, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos (análises físico-químicas e microbiológicas), mas diversos aspectos do processo produtivo, como boas práticas de fabricação, armazenamento e atendimento às questões normativas, rotulagem nutricional, consultoria e assessoria para indústria de alimentos. Nesse sentido, o público que se pretende atender são pessoas jurídicas e físicas. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Trata-se ainda de atividade de extensão com potencial de visibilidade proporcionada à UEL em seu papel reflexivo e indutor.

**Órgãos Envolvidos:****Execução:**

Laboratório de Análise de Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial; Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).

**Apoio:**

Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX  
Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina – FAUEL.

<b>b) DISCENTES</b>			
Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
<b>01</b>	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador/Bolsista Suporte técnico
<b>04</b>	Química ou Biologia ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Iniciação extensionista Estagiário

**Localização:**

Universidade Estadual de Londrina - UEL;  
Centro de Ciências Agrárias - CCA;  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA;  
Laboratório de Análise de Alimentos.

**População-Alvo:**

O público que se pretende atender são pessoas físicas e jurídicas. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, restaurante, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há demanda também do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater, empresa pública do governo de apoio a produtores e trabalhadores rurais, em firmar uma parceria de cooperação técnica entre as instituições Emater e o Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A comunidade universitária e alunos de graduação e pós-graduação também são beneficiados com o projeto proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de química, biologia, farmácia, zootecnia, agronomia, medicina veterinária e pós-graduação em ciência de alimentos.

O programa irá receber também alunos do curso de graduação de farmácia da UEL, regularmente matriculados na disciplina de estágio supervisionado. Esta atividade fará parte do rol de disciplinas ofertadas a partir do ano de 2020 em que estará vigorando a nova estrutura curricular do referido curso. A previsão será de dois alunos que cumprirão 06 horas de atividades por dia, perfazendo um total de 30 horas semanais. Espera-se atender 60 alunos por ano.

**Duração:**

60 meses.

Início: 01/01/2020

Término: 31/12/2024



### Justificativa:

De acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - FIEP, no Paraná, o setor de alimentos gera mais de 180 mil empregos formais e R\$ 78 bilhões em receitas líquidas de vendas, ocupando o primeiro lugar em geração de emprego na indústria de transformação do Estado. O Paraná é o terceiro em faturamento no setor agroalimentar em todo o Brasil, ficando atrás apenas de São Paulo e Minas Gerais (<http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/FreeComponent21871content381860.shtml>). Acesso em 28/11/2018.

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. Em maio de 2014, foram inauguradas as instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos, com área construída de 250m<sup>2</sup> com recursos advindos da Fundação Araucária através do fundo Paraná. Desde 1999, a FAUEL e o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias oferecem à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica. No período de 2015 a dezembro de 2018, a entrada financeira foi de **R\$ 107.880,74** e um total aproximado de **1.291** laudos emitidos. Do total arrecadado, **R\$10.788,07** foi à UEL; **R\$ 4.315,23** ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL (FAEPE/UEL); **R\$ 5.394,04** à FAUEL; e **R\$ 6.472,84**, à unidade envolvida no PAS (CCA). O restante é aplicado nas atividades e necessidades inerentes ao serviço do laboratório.

Organismos deliberativos da UEL, FAUEL e da Fundação Araucária, ao longo de quinze anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e também o das políticas públicas. O presente projeto propõe então dar continuidade aos serviços de análises e também à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao empresário, e também contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos alunos como para os próprios professores.



## **Objetivos**

### **Gerais:**

Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

### **Específicos:**

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

1-Desenvolvimento de novos produtos;

2-Determinação de prazo de validade de alimentos;

3-Análise sensorial;

4-Embalagens e ou rotulagem;

5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;

6-Orientações para elaboração de documentos da qualidade;

7-Treinamento para auditores internos da qualidade;

8-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Curso estes de capacitação e treinamentos com conteúdos inerentes as áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto final, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.

## **Metodologia:**

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (*Official Method of Analysis*), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).



**Resultados e Contribuições esperadas:**

- Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.
- Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.
- Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.
- Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.
- Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.
- Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.
- Auxiliar por meio da parceria com a EMATER o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.

**CRONOGRAMA:**

**ANO 1**

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b><i>Serviços para Terceiros</i></b>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b><i>Serviços Internos</i></b>												
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X										
Revisão de procedimentos			X									
Validação de metodologias			X									
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	



**ANO 2**

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b><i>Serviços para Terceiros</i></b>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b><i>Serviços Internos</i></b>	<b>J</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X										
Revisão de procedimentos			X									
Validação de metodologias			X									
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

**ANO 3**

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b><i>Serviços para Terceiros</i></b>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b><i>Serviços Internos</i></b>	<b>J</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X										
Revisão de procedimentos			X									
Validação de metodologias			X									
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

*Ex*



**ANO 4**

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b><i>Serviços para terceiros</i></b>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b><i>Serviços Internos</i></b>	<b>J</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X										
Revisão de procedimentos			X									
Validação de metodologias			X									
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

**ANO 5**

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b><i>Serviços para terceiros</i></b>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b><i>Serviços Internos</i></b>	<b>J</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X										
Revisão de procedimentos			X									
Validação de metodologias			X									
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	



### **Plano de Trabalho Individual:**

**Coordenador** será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;  
Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;  
Atendimento de Clientes;  
Consultas técnicas;  
Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;  
Verificação das técnicas utilizadas;  
Verificação das resoluções publicadas pela Agencia de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;  
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;  
Revisão e atualização dos custos dos serviços;  
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

**Vice coordenador** será responsável pelas atividades executadas pelo coordenador na ausência deste.

**Bolsistas graduados** serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;  
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;  
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;  
Recebimento de amostras para análise;  
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;  
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

**Bolsistas graduandos** serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;  
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;  
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;  
Execução das análises;  
Limpeza geral dos laboratórios;  
Descarte de resíduo e lixo gerados.

### **Avaliação:**

Avaliação técnica será através de resultado obtido em aplicação de ferramentas de qualidade para Laboratório de ensaios (BPL- Boas Práticas de Laboratório, Normas de qualidade: ISO 9000; ISO 17025).

O nível de consecução dos objetivos propostos será medido por levantamentos a partir das quantidades de serviço executado e da informação prestada pelos clientes.

**Disseminação dos Resultados:**

Os resultados obtidos com o projeto serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL "POR EXTENSO" e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, TV, rádio, blogs e sítios).

Estes resultados também serão disponibilizados no sítio <http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php>.

Este endereço eletrônico está vinculado a pagina do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Alimentos (UEL).

Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.

**Recursos da Comunidade:**

Divulgação do plano de atendimento do Laboratório para a comunidade acadêmica.

**Recursos Financeiros:**

DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS			
Receitas	Valor (anual)	Despesas	Valor (anual)
Determinações físico-químicas	R\$ 20.000,00	Determinações físico-químicas	R\$ 20.000,00
Determinações microbiológicas	R\$ 20.000,00	Determinações microbiológicas	R\$ 20.000,00
Consultoria Assessoria	R\$ 5.000,00	Consultoria Assessoria	R\$ 5.000,00
Treinamentos	R\$ 5.000,00	Treinamentos	R\$ 5.000,00
Total	R\$ 50.000,00	Total	R\$ 50.000,00

**TABELA DE VALORES A SEREM PRATICADOS\*\*:**

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total
Determinações físico-químicas*			
Determinações microbiológicas*			
Consultoria *			
Assessoria*			
Treinamentos*			

\*Serviços são realizados conforme solicitação do cliente, razão pela qual não é possível individualizar valores e atividades desenvolvidas;

\*\*Tabela geral será definida de acordo com custos levantados e posteriormente aprovado em reunião departamental.



CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS:	PERÍODO (MÊS)/R\$											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elementos de Despesa												
Taxas, 10%	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
FAEP, 4%	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
FAUEL, 5%	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CCA/DCTA, 6%	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Pessoal, 38%	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00
Material de Consumo, 15%	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Equipamentos, 10%	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Serviço de Terceiros, 5%	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Outros, 5%	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
<b>Total</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>	<b>4.000,00</b>

#### Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:

CRITÉRIOS		
Integrante*	Valor em R\$	%
Coordenador Wilma Aparecida Spinosa	2.750,00	5,5
Vice Coordenador	1.250,00	2,5
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>4.000,00</b>	<b>8,0</b>

\*Integrantes coordenador e vice-coordenador; serão definidos conforme necessidade para o desenvolvimento dos trabalhos.

#### Critérios de Valores de Bolsa dos Participantes:

CRITÉRIOS	
Participante	Valor mensal em R\$
Bolsista Graduando (Bolsa PROEX)	400,00
Bolsista Graduado*	1.200,00
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>1.600,00</b>

\*Valor baseado no Edital 007/2017 da Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior – SETI, que estipula uma bolsa mensal de R\$ 2.000,00 para graduados com carga horária de 30 horas semanais.



### **Bibliografia Básica:**

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H., SANTOS, R. F. S., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. **Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.** Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos**. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011.**  
**Brasília: SVS, 2011.** Disponível em:  
<[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10\\_passos\\_para\\_investigacao\\_surtos.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf)>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**. Brasília, 08 de Janeiro de 2003.

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home>

<http://www.fao.org>

<http://www.anvisa.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

**Londrina, 24 de maio de 2019.**



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO



## CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

(MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 03.061.086/0001-50

Certidão nº: 666179/2020

Expedição: 07/01/2020, às 11:16:07

Validade: 04/07/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 03.061.086/0001-50, NÃO CONSTA do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

### INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

Voltar

Imprimir



**CAIXA**  
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

**Certificado de Regularidade  
do FGTS - CRF**

**Inscrição:** 03.061.086/0001-50

**Razão Social:** FUND DE APOIO AO DESENV DA UNIV EST DE LONDRINA

**Endereço:** R FERNANDO DE NORONHA 1426 / CENTRO / LONDRINA / PR / 86060-410

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

**Validade:** 24/01/2020 a 22/02/2020

**Certificação Número:** 2020012403253346533531

Informação obtida em 11/02/2020 09:24:30

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:  
**[www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)**



**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
**Secretaria da Receita Federal do Brasil**  
**Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional**



**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

**Nome: FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**  
**CNPJ: 03.061.086/0001-50**

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 13:32:22 do dia 12/12/2019 <hora e data de Brasília>.

Válida até 09/06/2020.

Código de controle da certidão: **32D3.E5AA.BCF7.C987**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Estado do Paraná  
Secretaria de Estado da Fazenda  
Receita Estadual do Paraná



## Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual  
Nº 021272020-13

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **03.061.086/0001-50**

Nome: **FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

**Válida até 06/05/2020 - Fornecimento Gratuito**

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet  
[www.fazenda.pr.gov.br](http://www.fazenda.pr.gov.br)



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA ESTADO DO PARANÁ

Secretaria Municipal de Fazenda  
Diretoria de Arrecadação - Gerência de Pronto Atendimento



## CERTIDÃO DE REGULARIDADE ESPECÍFICA DO IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS - ISS

**Nº 1398087 / 2020**

Válida por 120 (cento e vinte) dias a contar da data da expedição

Certificamos que não existe(m) débito(s) vencido(s) correspondente(s) a Impostos, taxas, Contribuição de Melhoria e Outros, do Cadastro Mobiliário, bem como inexistência de Dívida Ativa, com relação ao abaixo referido:

### Nome / Razão Social

FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLV DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

### CPF / CNPJ

03061086000150

### Inscrição Municipal

CMC 1228730

### Situação Cadastral

ATIVO

Fica reservado ao Município o direito de cobrar débitos que porventura venham a ser constados em buscas, assim como de efetuar ou rever lançamentos sobre fatos geradores já ocorridos.

Finalidade da certidão: Para fins de direito

**Obs: Vedada a sua utilização para fins licitatórios.**

Londrina, 11 de fevereiro de 2020

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço <<http://www.londrina.pr.gov.br>>

### Código Validador

\*AU#FG&AH0Ym

Dispensados carimbo e assinatura, conforme art. 3º do Decreto Nº 640/15.  
Modelo aprovado pela Portaria nº 002/2015/GAB/SMF.

ESTATUTO DA FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DE LONDRINA

CAPÍTULO I

DENOMINAÇÃO, NATUREZA, SEDE, FINS E DURAÇÃO

**Art. 1º** A Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina é pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa e financeira, regendo-se pelo presente Estatuto, pela legislação que lhe for aplicável e pelas normas complementares que venham a ser editadas pelos órgãos competentes, nos limites das suas atribuições.

**Art. 2º** A Fundação usará a sigla FAUEL e terá sede e foro na cidade de Londrina, Estado do Paraná, na Rua Fernando de Noronha, 1426, CEP 86060-410, e poderá constituir escritórios de representação em outras cidades e unidades da federação, com atuação em qualquer parte do território nacional, após regular aprovação do Conselho Deliberativo e do Ministério Público.

**Parágrafo único.** No texto deste Estatuto a sigla "FAUEL" e a expressão "Fundação" se equivalem como denominação da entidade.

**Art. 3º** A FAUEL tem por objetivos principais:

I - colaborar com a Universidade Estadual de Londrina, através do apoio e de fomento a projetos de desenvolvimento do ensino, da pesquisa, da cultura, do esporte e lazer, do desenvolvimento tecnológico e da extensão universitária, visando promover os objetivos estabelecidos nesses projetos;

II - apoiar as atividades culturais e desportivas da Universidade Estadual de Londrina, do Município de Londrina - PR, e de outras regiões, através do assessoramento à elaboração de projetos e administração de recursos obtidos;

III - incentivar, difundir, promover a prática e o desenvolvimento da atividade cultural e artística; conservar, administrar e zelar pelo patrimônio cultural e artístico, bem como administrar, organizar, enriquecer o patrimônio do Museu Histórico de Londrina da Universidade Estadual de Londrina e o Museu de Ciência e Tecnologia de Londrina;

IV - prestar serviços técnicos e científicos à sociedade, diretamente ou por intermediação, executar obras para pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, bem como a industrialização, produção e comercialização de bens, a fim de complementar o adequado suporte financeiro para o melhor desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina;



*[Handwritten marks and signatures]*

V - desenvolver atividades técnicas de consultoria, de auditoria, de assessoria, e atividades científicas e administrativas a instituições públicas ou privadas, podendo, inclusive, contratar pessoal para atender às finalidades propostas;

VI - conceder bolsas de estudos a alunos de graduação e pós-graduação que atuam em projetos de ensino, extensão, pesquisa e desenvolvimento científico e tecnológico, bem como, bolsa produtividade a docentes envolvidas com os respectivos projetos;

VII - ministrar, aprovar, promover ou desenvolver, por todos os meios, o ensino, a pesquisa, a extensão e o desenvolvimento tecnológico, bem como as atividades artísticas e culturais;

VIII - promover e realizar concursos, testes seletivos, cursos e treinamentos especializados;

IX - divulgar novos conhecimentos através de publicações e outros meios adequados;

X - promover a integração da Universidade com as empresas do setor privado, com os órgãos do setor público e com as organizações da sociedade civil.

**Parágrafo único.** Todas as atividades desenvolvidas pela Fundação, nos termos do presente Estatuto, serão sempre voltadas para a máxima valorização possível dos recursos humanos e materiais da Universidade Estadual de Londrina, visando auxiliá-la na manutenção e desenvolvimento das suas finalidades.

**Art. 4º** A FAUEL, na consecução de seus objetivos, poderá firmar convênios ou contratos e articular-se com órgãos ou entidades, públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, em especial com a Universidade Estadual de Londrina.

**Art. 5º** O prazo de duração da FAUEL é indeterminado.

## CAPÍTULO II

### PATRIMÔNIO E DAS RECEITAS

**Art. 6º** O patrimônio da FAUEL é constituído de:

I - dotações iniciais dos seus instituidores indicados na escritura pública de constituição, mais as reservas patrimoniais, perfazendo o valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais).



II - doações, legados, auxílios e contribuições, que lhe venham a ser destinadas por pessoas de direito público ou privado, para esse fim;

III - bens e direitos que vier adquirir para esse fim;

IV - parte dos resultados líquidos provenientes de suas atividades que, a critério do Conselho Deliberativo, deva ser incorporado ao Patrimônio.

§ 1º As doações e legados somente serão aceitos após a manifestação do Conselho Deliberativo.

§ 2º A contratação de empréstimos, seja em instituições financeiras, agências de fomento, ou através de particulares, dependerá de deliberação da maioria absoluta dos membros do Conselho Deliberativo, decidida em reunião convocada especialmente para este fim.

§ 3º A alienação ou permuta de bens, para a aquisição de outros mais rendosos ou mais adequados, bem como a prestação de garantias pela gravação de ônus sobre imóveis, serão decididas pelo Conselho Deliberativo, observando-se o quorum qualificado de deliberação de 2/3 (dois terços), com subsequente apreciação pelo Ministério Público.

Art. 7º Constituem receitas da Fundação:

I - rendas resultantes da prestação de serviços;

II - contribuições de pessoas físicas ou jurídicas;

III - dotações ou subvenções eventuais, diretamente da União, dos Estados e Municípios ou através de Órgãos Públicos da Administração direta ou indireta;

IV - auxílios e contribuições de entidades privadas, nacionais ou estrangeiras;

V - doações ou legados;

VI - produtos de operações de crédito, internas ou externas, para financiamento de suas atividades;

VII - rendimentos próprios dos imóveis que possuir;

VIII - rendas em seu favor constituídas por terceiros;

IX - rendimentos decorrentes de títulos, ações ou papéis financeiros de sua propriedade;



6  
/

X - usufrutos que lhe forem conferidos;

XI - juros bancários e outras receitas de capital;

XII - as decorrentes de atividades próprias ou daquelas exercidas em convênios ou em associação com terceiros;

XIII - os rendimentos resultantes de atividades relacionadas direta ou indiretamente com as finalidades estabelecidas no artigo 3º deste Estatuto.

**Art. 8º** O patrimônio, as receitas e eventual superávit da Fundação somente poderão ser utilizados para a manutenção de seus objetivos mencionados no artigo 3º.

**Parágrafo único.** Os depósitos e movimentação do numerário serão feitos exclusivamente em contas da Fundação junto a estabelecimentos bancários.

### CAPÍTULO III

#### ADMINISTRAÇÃO

**Art. 9º** A Estrutura administrativa da FAUEL é composta pelos seguintes órgãos:

- I. Conselho Deliberativo;
- II. Diretoria;
- III. Conselho Fiscal.

**Art. 10.** O Conselho Deliberativo, órgão soberano de administração da entidade, será constituído por 12 (doze) Conselheiros titulares e respectivos suplentes, com mandato de 02 (dois) anos, sendo facultada a recondução.

**Art. 11.** O Conselho Deliberativo será composto pelos seguintes membros titulares:

- I - Reitor da Universidade Estadual de Londrina;
- II - Vice-Reitor da Universidade Estadual de Londrina;
- III - Pró-Reitor de Graduação da Universidade Estadual de Londrina;
- IV - Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Estadual de Londrina;
- V - Pró-Reitor de Extensão da Universidade Estadual de Londrina;



*[Handwritten signatures and initials]*

VI - Pró-Reitor de Planejamento da Universidade Estadual de Londrina;

VII - Cinco Diretores de Centros de Estudos da Universidade Estadual de Londrina, indicados pelos seus pares;

VIII - Um Diretor de Órgão Suplementar, indicado pelos seus pares.

§ 1º Os suplentes dos Pró-Reitores, Diretores de Centro e Diretor de Órgão Suplementar serão indicados pelos mesmos.

§ 2º O Diretor Presidente da Fundação participa das reuniões do Conselho Deliberativo, sem direito a voto.

**Art. 12.** O Conselho Deliberativo será presidido pelo Reitor da Universidade Estadual de Londrina, na sua ausência pelo Vice-Reitor e na ausência destes pelo Conselheiro mais idoso dentre seus integrantes.

§ 1º É vedado o exercício cumulativo dos cargos integrantes da estrutura administrativa da Fundação, ainda que na condição de suplente.

§ 2º Perderá automaticamente seu mandato o integrante do Conselho Deliberativo que:

- a) perder, por qualquer motivo, sua condição de integrante da administração da UEL;
- b) faltar a duas reuniões consecutivas, ou três alternadas, sem motivo justificado.

§ 3º Em caso de vacância de qualquer dos cargos do Conselho Deliberativo, seus membros se reunirão para decidir sobre a substituição, sendo que, no caso desta se dar por assunção de novo integrante da administração da UEL, este cumprirá o restante do mandato do membro que vier a substituir.

**Art. 13.** O Conselho Deliberativo se reunirá ordinariamente a cada 03 (três) meses, convocado pelo seu presidente, seu substituto legal ou, ainda, por no mínimo 1/3 (um terço) de seus membros, para:

I - tomar conhecimento da dotação orçamentária para a Fundação;

II - examinar o relatório das atividades da Diretoria, referente a cada exercício social encerrado.

**Art. 14.** O Conselho Deliberativo se reunirá extraordinariamente quando convocado por seu Presidente ou por 2/3 (dois terços) de seus membros.



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

Art. 15. As convocações das reuniões ordinárias e extraordinárias serão feitas com antecedência mínima de 03 (três) dias, mediante correspondência pessoal contra recibo, com pauta dos assuntos a serem tratados, além do horário e local.

§ 1º As reuniões Ordinárias serão instaladas em primeira convocação, com 2/3 (dois terços) dos membros do Conselho Deliberativo e em segunda convocação, 30 (trinta) minutos após, com qualquer número de presentes.

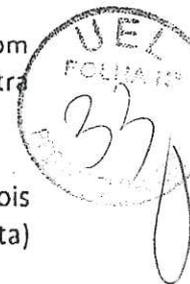
§ 2º As reuniões Extraordinárias serão instaladas, em primeira convocação, com 2/3 (dois terços) dos integrantes do Conselho Deliberativo, e em segunda convocação, 30 (trinta) minutos após, com maioria absoluta dos integrantes do referido órgão.

Art. 16. São atribuições do Conselho Deliberativo:

- I - indicar e dar posse aos integrantes da Diretoria e do Conselho Fiscal;
- II - deliberar sobre o orçamento anual e sobre o programa de trabalho elaborado pela Diretoria, ouvido previamente, quanto àquele, o Conselho Fiscal;
- III - examinar o relatório da Diretoria e deliberar sobre o balanço e as contas, após parecer do Conselho Fiscal;
- IV - sugerir à Diretoria as providências que julgar necessárias ao interesse da Fundação;
- V - aprovar o Regimento Interno da Fundação e outros atos normativos;
- VI - deliberar sobre a conveniência de aquisição, alienação ou oneração de bens pertencentes à Fundação;
- VII - decidir sobre reformas do presente Estatuto, com prévia anuência do Ministério Público, observadas as finalidades da Fundação e as exigências legais;
- VIII - deliberar sobre proposta de absorção ou incorporação de outras entidades à Fundação;
- IX - deliberar sobre a indicação do Gerente Executivo da Fundação, feita pelo Presidente do Conselho em comum acordo com o Presidente da FAUEL.

Art. 17. Os membros da Diretoria serão escolhidos pelo Conselho Deliberativo, e sua composição será a seguinte:

- I - Diretor-Presidente;
- II - Diretor-Vice-Presidente;



6  
6  
f

III - Diretor-Secretário e respectivo suplente;

IV - Diretor-Tesoureiro e respectivo suplente.

**Parágrafo único.** O mandato dos integrantes da Diretoria será de 02 (dois) anos, permitida a recondução.

**Art. 18.** Ocorrendo vaga nos cargos titulares de Diretor-Secretário e Diretor-Tesoureiro da Diretoria, caberá aos respectivos suplentes substituí-los até o fim do período para o qual foram indicados.

**Art. 19.** Ocorrendo vacância nos cargos da Diretoria, o Conselho Deliberativo se reunirá no prazo máximo de 30 (trinta dias) para indicar o novo integrante, que completará o mandato do anterior.

**Art. 20.** Compete à Diretoria:

I - elaborar e executar o programa anual de atividades;

II - elaborar e apresentar ao Conselho Deliberativo o relatório anual e o respectivo demonstrativo de resultados do exercício findo;

III - elaborar o orçamento da receita e despesas para o exercício seguinte;

IV - elaborar o regimento interno da FAUEL e submetê-lo à aprovação do Conselho Deliberativo;

V - contratar e demitir empregados;

VI - propor a criação do cargo de Gerente Executivo, regido pela Consolidação das Leis do Trabalho, cujas responsabilidades e atribuições delegadas, dentre as da diretoria, deverão constar do regimento interno da Fundação a ser aprovado pelo Conselho Deliberativo;

VII - propor ao Conselho Deliberativo a política e níveis de remuneração do pessoal técnico e administrativo da FAUEL;

VIII - conceder diárias, ajudas de custo, passagens e hospedagens, de acordo com as atividades programadas pelo Conselho Deliberativo, ou para atender às necessidades técnicas e administrativas dos projetos desenvolvidos em parceria pela Fundação;

IX - entrosar-se com instituições públicas e privadas, tanto no País como no exterior, para mútua colaboração em atividades de interesse comum;



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.

X - remeter à Curadoria de Fundações, anualmente, dentro do prazo de 06 (seis) meses seguintes ao término do exercício financeiro, suas contas e balanços, bem como relatórios circunstanciados da atividade e da situação da entidade no respectivo exercício, nos termos da legislação vigente.

**Art. 21.** Compete ao Diretor-Presidente:

- I - cumprir e fazer cumprir este Estatuto e o Regimento Interno;
- II - convocar e presidir as reuniões da Diretoria;
- III - dirigir e supervisionar todas as atividades da Fundação;
- IV - assinar quaisquer documentos relativos às operações ativas da Fundação;
- V - indicar, em comum acordo com o Presidente do Conselho Deliberativo, o Gerente Executivo da FAUEL;
- VI - representar a Fundação ou prover a representação em juízo ou fora dele;
- VII - assinar acordos, convênios e contratos da FAUEL com outras entidades, após aprovação da Diretoria;
- VIII - assinar, em conjunto com o Tesoureiro, todos os cheques emitidos pela Fundação.



**Art. 22.** Compete ao Diretor Vice-Presidente:

- I – assumir na ausência do Diretor-Presidente, todas as funções deste;
- II – colaborar com o Diretor-Presidente e demais membros da diretoria.

**Art. 23.** Compete ao Diretor-Secretário:

- I - colaborar com o Diretor-Presidente na direção e execução de todas as atividades da Fundação;
- II - secretariar as reuniões do Conselho Deliberativo e da Diretoria e redigir atas;
- III - divulgar as atividades da Entidade;
- IV – publicar anualmente a demonstração das receitas e despesas realizadas no exercício.

**Art. 24.** Compete ao Diretor-Tesoureiro:

I - arrecadar e contabilizar as contribuições, rendas, auxílios e donativos efetuados à Fundação, mantendo em dia a escrituração;

II - efetuar os pagamentos de todas as obrigações da Fundação;

III - acompanhar e supervisionar os trabalhos de contabilidade da Fundação, contratados com profissionais habilitados, cuidando para que todas as obrigações fiscais e trabalhistas sejam devidamente cumpridas em tempo hábil;

IV - apresentar relatórios de receitas e despesas, sempre que forem solicitadas;

V - apresentar o relatório financeiro para ser submetido ao Conselho Deliberativo;

VI - apresentar anualmente o balancete das receitas e despesas realizadas no exercício;

VII - elaborar e remeter ao Ministério Público a prestação de contas;

VIII - elaborar, com base no orçamento realizado no exercício, a proposta orçamentária para o exercício seguinte, a ser submetida à Diretoria, para posterior apreciação do Conselho Deliberativo;

IX - manter todo o numerário em estabelecimento de crédito, exceto, apenas valores suficientes a pequenas despesas;

X - conservar sob sua guarda e responsabilidade, todos os documentos relativos à tesouraria;

XI - assinar, em conjunto com o Presidente da Fundação, todos os cheques emitidos pela Fundação.

**Art. 25.** O Conselho Fiscal será constituído por 03 (três) integrantes e seus respectivos suplentes, indicados pelo Conselho Deliberativo.

§ 1º Na primeira reunião de cada gestão será escolhido um presidente dentre os integrantes do Conselho Fiscal.

§ 2º O mandato dos membros do Conselho Fiscal será de dois anos.

§ 3º Ao final do mandato, haverá, obrigatoriamente, a renovação de 1/3 (um terço) dos membros do Conselho Fiscal.



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page, including a checkmark and several illegible signatures.

**Art. 26.** Ocorrendo vacância no Conselho Fiscal, caberá ao respectivo suplente substituir o titular até o fim do mandato.

**Art. 27.** Compete ao Conselho Fiscal:

- I - examinar os documentos e livros de escrituração da entidade;
- II - examinar o balancete anualmente apresentado pelo tesoureiro, opinando a respeito;
- III - apreciar os balancetes e inventários que acompanham o relatório anual da Diretoria.

**Parágrafo único.** O Conselho Fiscal se reunirá ordinariamente a cada 12 (doze) meses, e extraordinariamente sempre que necessário, convocado pelo respectivo Presidente ou pelo Conselho Deliberativo.

#### CAPÍTULO IV

##### REFORMA DO ESTATUTO

**Art. 28.** A alteração do presente Estatuto está subordinada ao preenchimento dos seguintes requisitos:

- I - proposta fundamentada de qualquer dos órgãos da administração dirigida ao Conselho Deliberativo, quando não partir deste próprio;
- II - deliberação por 2/3 (dois terços) dos integrantes do Conselho Deliberativo;
- III - a reforma pretendida não deve, em qualquer hipótese, contrariar os fins declarados;

**Parágrafo único.** A reforma do Estatuto deve ser formalizada por escritura pública, após prévio parecer favorável do Ministério Público e levada a registro no cartório competente.

#### CAPÍTULO V

##### EXTINÇÃO DA FUNDAÇÃO

**Art. 29.** A FAUEL será extinta:

- I - quando for impossível a sua manutenção;



Handwritten marks and signatures on the right side of the page, including a large '4' and a signature.

II – por inobservância ou desvio dos objetivos pelos quais foi instituída.

**Art. 30.** Compete ao Conselho Deliberativo, em reunião extraordinária, deliberar sobre a extinção da FAUEL, pelo voto de 2/3 (dois terços) de seus integrantes, cuja decisão só terá efeito após submetida à apreciação do Ministério Público, que emitirá parecer pela extinção ou não.



**Parágrafo único.** Decidida a extinção da Fundação, o patrimônio remanescente, após cumprimento das obrigações assumidas, se destinará a Universidade Estadual de Londrina.

## CAPÍTULO VI

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 31.** Os integrantes da administração não respondem solidária nem subsidiariamente pelas obrigações assumidas pela Entidade através de ato regular de gestão.

**Art. 32.** Para não haver coincidência de mandato entre os membros do Conselho Fiscal e os membros da Diretoria, o primeiro mandato dos membros do Conselho Fiscal será de um ano.

**Parágrafo único.** Não será permitida a recondução dos membros do Conselho Fiscal ao final do primeiro mandato.

**Art. 33.** Os cargos da estrutura administrativa da Fundação não são remunerados, seja a que título for, ficando expressamente vedado por parte de seus membros o recebimento de qualquer lucro, gratificação, bonificação ou vantagem, ressalvada a possibilidade de reembolso de despesas comprovadamente realizadas em favor da Fundação, devidamente autorizadas e dentro de sua finalidade.

**Art. 34.** Os empregados admitidos para prestar serviços profissionais à Fundação serão regidos pela Consolidação das Leis Trabalhistas ou pelo estabelecido por contrato de prestação de serviços.

**Art. 35.** Na hipótese de fundados indícios de irregularidade na Fundação, o Ministério Público poderá indicar às expensas desta, o serviço de auditoria independente para apuração dos fatos.

Art. 36. O exercício fundacional e financeiro da FAUEL coincidirão com o ano civil.

Art. 37. A Fundação, em qualquer hipótese, não terá finalidade lucrativa, não poderá distribuir dividendos, nem qualquer parcela de seu patrimônio ou de suas rendas a título de lucro, ou participação no seu resultado.

Art. 38. A FAUEL manterá a sua escrita contábil/fiscal em livros revestidos das formalidades legais e capazes de assegurar sua exatidão.

Art. 39. O orçamento da FAUEL será uno, anual e compreenderá todas as receitas e despesas, compondo-se de estimativa de receita, discriminadas por dotações e discriminação analítica das despesas, de modo a evidenciar sua fixação para cada órgão, sub-órgão, projeto ou programa de trabalho.

Art. 40. A prestação de contas da FAUEL conterà, dentre outros, os seguintes elementos:

I - balanço patrimonial;

II - demonstração do resultado do exercício;

III - demonstração das origens e aplicação dos recursos;

IV - demonstração das mutações do patrimônio líquido;

V - relatório pormenorizado da Diretoria demonstrando as principais ocorrências do exercício.

Art. 41. Os casos não resolvidos satisfatoriamente pelos órgãos da administração, bem como as dúvidas ou omissões do presente Estatuto, terão sua solução apontada pelo Conselho Deliberativo ou pelo Ministério Público.

Londrina, 12 de fevereiro de 2019.



1º OFÍCIO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS  
PESSOAS JURÍDICAS  
Londrina - Paraná

Apontado e protocolado sob nº 2 5 9 4 8  
Averbado nesta data sob nº 0 5 4 7 8 8  
Do Livro A 4 de Pessoas Jurídicas  
Londrina, 16 MAIO 2019

*Rafaela Bezerra da Silva Ribeiro*  
OFICIAL

FUNABREN  
LONDRINA

1º OFÍCIO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS  
Pessoa Jurídica, 399 - 3º Andar - Sala 304  
Luiza Losi Coutinho Mendes  
OFICIAL  
Saraíra Nara Souza Sampaio  
Arthur Douglas Antico  
Rafaela Bezerra da Silva Ribeiro  
ESCREVENTES AUTORIZADOS

Stúdio - YJL - de GLP  
Zorro - GPS  
http://www.funabren.com.br

Fabiana Cristina Vaqueiro Longhini  
OAB/PR 30.496



NÚMERO PROCESSO	FOLHA Nº.	RUBRICA	SETOR
2449/20	40	g	OPC

TODOS OS DOCUMENTOS INSERIDOS NESTE PROCESSO DEVEM CONTER:  
NÚMERO DO PROCESSO, Nº FOLHA, RUBRICA E SETOR.

A

PRO PLAN

Para instrução e encaminhamento.

em 27.02.2020.

Profª Lisiane Freitas de Freitas  
Chefe de Gabinete



Magaly Aparecida Bucchile &lt;magaly@uel.br&gt;

**Atraso no PAS TAM**

1 mensagem

fabiana@fauel.org.br <fabiana@fauel.org.br>  
Para: Magaly Aparecida Bucchile <magaly@uel.br>

2 de março de 2020 12:36

Prezada Magaly Bucchile,

De acordo com o inciso IV, da Instrução de Serviço PROEX 001/2017, "havendo interesse na continuidade da prestação de serviço, por meio de novo projeto de prestação de serviço, este deverá ser protocolado com antecedência mínima de 180 dias (6 meses) ao término da vigência do projeto anterior."

Em 23/01/2019, através do Ofício nº 006/2019 (processo 702.2019.79), a FAUEL encaminhou a Minuta e documentos para a celebração de Convênio para a execução do "Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos", uma vez que foi verificada a dissonância entre o prazo de vigência do Convênio firmado com a Fundação e o prazo da vigência do Programa cadastrado na Pró-Reitoria.

Entretanto, ficou estipulado que o prazo de vigência constante no Convênio iria prevalecer, qual seja, 01/01/2015 a 31/12/2019, razão pela qual o processo nº 702.2019.79 foi arquivado.

Considerando que o término da vigência do PAS se deu em 31/12/2019, o prazo final para celebração de novo Convênio se daria em 31/06/2019.

Ocorre, que essa assessoria jurídica não se atentou que o processo 702.2019.79 fora arquivado, considerando que o pedido de celebração do novo convênio estivesse em trâmite.

Ante o exposto, contamos com a costumeira compreensão a fim de dar andamento na tramitação da celebração do convênio.

Cordialmente,

**Fabiana Longhini**

**OAB/PR 30.496**

**Assessoria Jurídica**

**(43) 3321-3262**

**Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina**

**CNPJ: 03.061.086/0001-50**

**Rua Fernando de Noronha, 1426, CEP: 86.060.410 - Londrina/PR**



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).



Magaly Aparecida Bucchile <magaly@uel.br>



## Minuta Convênio e Plano Trabalho PAS TAM

1 mensagem

fabiana@fauel.org.br <fabiana@fauel.org.br>  
Para: Magaly Aparecida Bucchile <magaly@uel.br>

11 de março de 2020 10:13

Oi Magaly,

Conforme entendimento, encaminho a Minuta de Convênio e o Plano de Trabalho devidamente alterados.

Atenciosamente,

**Fabiana Longhini**

OAB/PR 30.496  
Assessoria Jurídica  
(43) 3321-3262  
Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina  
CNPJ: 03.061.086/0001-50  
Rua Fernando de Noronha, 1426, CEP: 86.060.410 - Londrina/PR

 Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

### 2 anexos

 **Projeto - PAS 2020-2024.docx**  
98K

 **Minuta do Convênio-FAUEL-PAS TAM - 2020 - 2024.doc**  
696K



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



## MINUTA

### CONVÊNIO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA E A FUNDAÇÃO DE APOIO DO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA.

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob nº 78.640.489/0001-53, com sede no Campus Universitário, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **UNIVERSIDADE**, neste ato representada por seu Reitor, Prof. Dr. Sérgio Carlos de Carvalho, e a **FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03061086/0001-50, com sede na Rua Fernando de Noronha, 1426, CEP 86060-410, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FAUEL** neste ato representada por sua Diretora-Presidente Graça Maria Simões Luz, resolvem firmar o presente Convênio de conformidade com as normas de Direito Público, em especial pela Lei Estadual nº 15.608, de 16/08/2007, e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 12/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis Federais n.º 8.883, de 08/06/94 e 9.648, de 27/05/98, e, ainda, de acordo com a Resolução N.º 008/2012 do Conselho de Administração da UNIVERSIDADE, e em caso de necessidade pelas normas de Direito Privado, e o estipulado nas cláusulas seguintes:

#### Cláusula Primeira – Do Objeto

O presente Convênio tem por objeto a cooperação entre as convenientes, visando a execução do **Programa de Atendimento à Sociedade denominado “Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos”** a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias.

§ 1º – Integra o presente Convênio o Plano de Trabalho que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Curso, e atender as demais prescrições das legislações pertinentes.

§ 2º – O Plano de Trabalho e este Convênio são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados especificados e válidos, obrigando as partes em todos os termos.

#### Cláusula Segunda – Das Atividades

O Programa previsto na Cláusula Primeira compreenderá as atividades constantes no Plano de Trabalho, Anexo deste instrumento.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



### **Cláusula Terceira – Dos Recursos Financeiros**

Os recursos financeiros necessários à execução do Programa serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, por intermédio da FAUEL, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no plano de trabalho, anexo deste instrumento.

§ 1º – No decorrer da vigência do projeto, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do programa.

§ 2º – Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, e alocados pela UNIVERSIDADE e a FAUEL, serão depositados no Banco Itaú (341), agência n.º 4113, na conta corrente n.º 03695-0 e/ou no Banco do Brasil (001), agência n.º 2755-3, na conta corrente n.º 210776-7, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste Convênio, descrito na Cláusula Primeira, observado o Plano de Trabalho, anexo deste instrumento.

§ 3º – A FAUEL poderá reter 5% (cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA N.º 008/2012, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no Plano de Trabalho, Anexo deste instrumento.

§ 4º – Os recursos financeiros vinculados à consecução dos serviços objeto deste Convênio, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira oficial, na forma prevista no Art. 143 da Lei Estadual N.º 15.608/07.

§ 5º – As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do Convênio, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade, conforme previsto no Art. 144 da Lei Estadual N.º 15.608/07.

§ 6º – Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste Convênio, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente Cláusula, observadas as disposições da Cláusula Oitava.

### **Cláusula Quarta – Da Liberação dos Recursos**

Os valores solicitados pela Coordenação do Programa para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc) serão pagos pela FAUEL, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

**Parágrafo Único** – O pagamento de despesas inerentes ao Programa mediante a utilização de recursos aportados pela UNIVERSIDADE, ou por ente de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual N.º 15.608/07, e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal N.º 8.666/93.

#### **Cláusula Quinta – Das Atribuições da UNIVERSIDADE**

Compete à UEL, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão e do Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias:

- a) promover a divulgação do Programa;
- b) apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- c) acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- d) disponibilizar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Biologia Animal e Vegetal UEL;
- e) fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela FAUEL;
- f) atribuir ao Coordenador do Programa a responsabilidade pelo acompanhamento e a fiscalização do Convênio e dos recursos, conforme prescrito no inciso IV, Art. 137, da Lei Estadual N.º 15.608/2007, mediante a apresentação de relatórios semestrais e relatório final documentado.

#### **Cláusula Sexta – Das Atribuições da FAUEL**

- a) promover a divulgação do Programa;
- b) apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- c) acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- d) efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na cláusula quarta;
- e) providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela UEL e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação do mesmo;
- f) receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na Cláusula Terceira;
- g) repassar à UEL a importância correspondente a 10% do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, I, da Resolução CA N.º 008/2012, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da arrecadação;
- h) repassar à UEL a importância correspondente a 4% do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA N.º 008/2012, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da arrecadação;
- i) destinar 6% do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Programa, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA N.º 008/2012, até o término da vigência do presente Convênio;

- j) responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Programa, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes das contratações;
- k) encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da UEL balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA N.º 008/2012;
- l) ceder à UEL, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do Convênio, na forma do Art. 11 da Resolução CA N.º 008/2012;
- m) aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, atendendo-se ao disposto no Art. 143 da Lei Estadual N.º 15.608/2007, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste Convênio.

#### **Cláusula Sétima – Da Participação de Servidores**

Os servidores da UEL poderão participar das atividades relacionadas ao Programa desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados.

§ 1º – A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.

§ 2º - As Atividades desenvolvidas no Programa não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Programa, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

§ 3º – Os servidores que desenvolverem atividades no Programa poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA N.º 008/2012 e seu parágrafo único.

#### **Cláusula Oitava – Do Saldo Operacional**

Ao término da vigência do presente Convênio o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste Convênio, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA N.º 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da Cláusula Terceira.

#### **Cláusula Nona – Do Relatório Final**

O Coordenador do Programa terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do Convênio, para encaminhar à FAUEL relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA N.º 008/2012.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



§ 1º – A FAUEL terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do Convênio, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades.

§ 2º – A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

§ 3º – A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades ao Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

#### **Cláusula Décima – Da Publicação**

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado, nos termos do disposto no Art. 110, da Lei Estadual N.º 15.608/2007.

#### **Cláusula Décima Primeira – Da Vigência**

O presente Convênio vigorará a partir da data de sua assinatura até 31/12/2024, ficando convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do presente Convênio, executados desde 01/01/2020, podendo ser alterado a qualquer tempo, por entendimento entre as partes, formalizado por meio de Termo Aditivo.

#### **Cláusula Décima Segunda – Da Extinção**

O presente Convênio será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos partícipes, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, “Termo de Encerramento”.

**Parágrafo 1º** - O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre as partes convenientes para conclusão do Programa em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento  
da Universidade Estadual de Londrina



### **Cláusula Décima Terceira – Do Foro**

Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente Convênio serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as partes assinam o presente Convênio em duas vias de igual teor.

Londrina, de de 2020.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**  
**Prof. Dr. Sérgio Carlos de Carvalho – Reitor**

**FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA**  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**  
**Graça Maria Simões Luz – Diretora-Presidente**



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DE LONDRINA

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO  
DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E APOIO TÉCNICO  
DIVISÃO DE PROJETOS

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

## **PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

**TÍTULO: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA  
NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS**

*Resolução CEPE nº 70/2012*

### **IDENTIFICAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A):**

**Nome: Wilma Aparecida Spinosa**

**Centro: Centro de Ciências Agrárias (CCA)**

**Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA)**

**E-mail: wilma.spinosa@uel.br**

**Telefone para Contato: 43 3371-4585**



**Modalidades e caracterização de Projetos e Programa de Extensão.**

<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
-------------------	-----------------------

<b>PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE no. 070/2012.</b>	Conjunto de atividades temporárias de caráter educativo, cultural, e científico, desenvolvidos OBRIGATORIAMENTE por docentes e discentes, que articule o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabilize a relação transformadora entre Universidade e a Sociedade.
---	--

<b>PROJETO INTEGRADO – Resolução CEPE no.070/2012.</b>	Projetos integrados são aqueles que contemplam em todas as suas fases ou parte delas, ações conjuntas e inter-relacionadas nas áreas de Ensino/Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão. No ato de cadastramento eletrônico do projeto, o coordenador deverá indicar o tipo de inter-relação (Ensino/Pesquisa/Extensão), Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão e estar ciente que o envio do projeto por meio da EXTENSÃO, indica a predominância em Extensão e o cadastro junto aPROEX.
--	---

<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
-------------------	-----------------------

<b>PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE no. 180/2002.</b>	Conjunto de ações extensionistas, de natureza educativa, cultural ou técnica, executada sob a forma de projetos, cursos, ou eventos, convergentes entre si e voltado a questões relevantes da sociedade como a Política de Extensão da UEL e os Planos Regional e Nacional de Extensão. <b>Deve ter, no mínimo, dois projetos de extensão, em execução e/ou em trâmite, vinculados ao Programa.</b>
--	---

Informe abaixo, o número de ordem dos projetos no sistema informatizado e a situação (em execução ou em trâmite) dos mesmos.

<b>Projeto 1 - número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>
<b>Projeto 2 – número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>

**Título do Projeto/Programa de Extensão:**

**Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Resumo:**

Este projeto objetiva a consolidação do papel do Laboratório de Análise de Alimentos do DCTA-UEL como prestador de serviços na área de qualidade de alimentos, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos (análises físico-químicas e microbiológicas), mas diversos aspectos do processo produtivo, como boas práticas de fabricação, armazenamento e atendimento às questões normativas, rotulagem nutricional, consultoria e assessoria para indústria de alimentos. Nesse sentido, o público que se pretende atender são pessoas jurídicas e físicas. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Trata-se ainda de atividade de extensão com potencial de visibilidade proporcionada à UEL em seu papel reflexivo e indutor.

**Órgãos Envolvidos:****Execução:**

Laboratório de Análises Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial; Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

**Apoio:**

Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX  
Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina - FAUEL.

**b) DISCENTES**

Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
<b>01</b>	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador/Bolsista Suporte técnico
<b>04</b>	Química ou Biologia ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Bolsista/estagiário

**Localização:**

Universidade Estadual de Londrina;  
Centro de Ciências Agrárias;  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos;  
Laboratório de Análise de Alimentos.

**População-Alvo:**

O público que se pretende atender são pessoas físicas e jurídicas. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região e restaurantes, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há demanda também do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater, empresa pública do governo de apoio a produtores e trabalhadores rurais, em firmar uma parceria de cooperação técnica entre as instituições Emater e o Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A comunidade universitária e alunos de programas de pós-graduação também são beneficiados com o projeto proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de química, biologia, farmácia, zootecnia, agronomia, medicina veterinária e pós-graduação em ciência de alimentos.

O programa irá receber também alunos do curso de graduação de farmácia da UEL, regularmente matriculados na disciplina de estágio supervisionado. Esta atividade fará parte do rol de disciplinas ofertadas a partir do ano de 2020 em que estará vigorando a nova estrutura curricular do referido curso. A previsão será de dois alunos que cumprirão 6 horas de atividades por dia, perfazendo um total de 30 horas semanais. Espera-se atender 60 alunos por ano.

**Duração:**

60 meses.

Início: 01/01/2020

Término: 31/12/2024

### **Justificativa:**

De acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - Fiepr, no Paraná o setor de alimentos gera mais de 180 mil empregos formais e R\$ 78 bilhões em receitas líquidas de vendas, ocupando o primeiro lugar em geração de emprego na indústria de transformação do Estado. O Paraná é o terceiro em faturamento no setor agroalimentar em todo o Brasil, ficando atrás apenas de São Paulo e Minas Gerais

(<http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/FreeComponent21871content381860.shtml>). Acesso em 28/11/2018.

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. Em maio de 2014, foram inauguradas as instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos, com área construída de 250m<sup>2</sup> com recursos advindos da Fundação Araucária através do fundo Paraná. Desde 1999, a FAUEL e o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias oferecem à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica. No período de 2015 a novembro de 2018, a entrada financeira foi de **R\$ 116.252,96** e um total aproximado de **1265** laudos emitidos. Do total arrecadado, **R\$12.695,19** foi à UEL; **R\$ 4.068,12** ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL (FAEPE/UEL); **R\$5.527,06** à FAUEL; e **R\$5.896,05**, à unidade envolvida no PAS (CCA). O restante é aplicado nas atividades e necessidades inerentes ao serviço do laboratório.

Organismos deliberativos da UEL, FAUEL e da Fundação Araucária, ao longo de quinze anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e também o das políticas públicas. O presente projeto propõe então dar continuidade aos serviços de análises e também à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao empresário, e também contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos alunos como para os próprios professores.



## **Objetivos**

### **Gerais:**

Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

### **Específicos:**

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

- 1-Desenvolvimento de novos produtos;
- 2-Determinação de prazo de validade de alimentos;
- 3-Análises sensorial;
- 4-Embalagens e rotulagem;
- 5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;
- 6-Orientações para elaboração de documentos da qualidade;
- 7-Treinamento para auditores internos da qualidade;
- 8-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Curso estes de capacitação e treinamentos com conteúdos inerentes as áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto final, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.



### **Metodologia:**

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (*Official Method of Analysis*), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).

### **Resultados e Contribuições esperadas:**

- Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.
- Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.
- Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.
- Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.
- Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.
- Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.
- Auxiliar por meio da parceria com a EMATER o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.









## **Plano de Trabalho Individual:**

**Coordenador** será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;  
Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;  
Atendimento de Clientes;  
Consultas técnicas;  
Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;  
Verificação das técnicas utilizadas;  
Verificação das resoluções publicadas pela Agencia de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;  
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;  
Revisão e atualização dos custos dos serviços;  
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

**Vice-coordenador** será responsável pelas atividades executadas pelo coordenador na ausência deste.

**Bolsistas graduados** serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;  
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;  
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;  
Recebimento de amostras para análise;  
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;  
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

**Bolsistas graduandos** serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;  
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;  
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;  
Execução das análises;  
Limpeza geral dos laboratórios;  
Descarte de resíduo e lixo gerados.

## **Avaliação:**

Avaliação técnica será através de resultado obtido em aplicação de ferramentas de qualidade para Laboratório de ensaios (BPL- Boas Práticas de Laboratório, Normas de qualidade: ISO 9000; ISO 17025).

O nível de consecução dos objetivos propostos será medido por levantamentos a partir das quantidades de serviço executado e da informação prestada pelos clientes.



### Disseminação dos Resultados:

Os resultados obtidos com o projeto serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL "POR EXTENSO" e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, tv, rádio, blogs esítios).

Estes resultados também serão disponibilizados no sítio <http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php>.

Este endereço eletrônico está vinculado a pagina do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Alimentos (UEL).

Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.

### Recursos da Comunidade:

Divulgação do plano de atendimento do Laboratório para a comunidade acadêmica.

### Recursos Financeiros:

#### DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS

Receitas	Valor (anual)	Despesas	Valor (anual)
Determinações físico-químicas	R\$ 20.000,00	Taxas UEL, 10%	R\$ 5.000,00
Determinações microbiológicas	R\$ 20.000,00	FAEP, 4%	R\$ 2.000,00
Consultoria Assessoria	R\$ 5.000,00	FAUEL, 5%	R\$ 2.500,00
Treinamentos	R\$ 5.000,00	CCA/DCTA, 6%	R\$ 6.000,00
		Pessoal UEL, 20%	R\$ 10.000,00
		Bolsistas, 20%	R\$ 10.000,00
		Material de Consumo, 15%	R\$ 7.500,00
		Equipamentos, 10%	R\$ 5.000,00
		Serviço de Terceiros, 5%	R\$ 2.500,00
		Outros, 5%%	R\$ 2.500,00
Total	R\$ 50.000,00	Total	R\$ 50.000,00

#### TABELA DE VALORES A SEREM PRATICADOS\*\*:

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total
Determinações físico-químicas*			
Determinações microbiológicas*			
Consultoria *			
Assessoria*			
Treinamentos*			

\*Serviços são realizados conforme solicitação do cliente, razão pela qual não é possível individualizar valores e atividades desenvolvidas;

\*\*Tabela geral será definida de acordo com custos levantados e posteriormente aprovado em reunião departamental.



CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS:	PERÍODO (MÊS)/R\$											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elementos de Despesa												
Taxas, 10%	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67
FAEP, 4%	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67	166,67
FAUEL, 5%	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34	208,34
CCA/DCTA, 6%	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
Pessoal UEL, 20%	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33
Bosistas, 20%	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33	833,33
Mat. de Consumo, 15%	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00
Equipamentos, 10%	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67
Serviço de Terceiros, 5%	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33
Outros, 5%	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33
<b>Total</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>	<b>4.166,67</b>

### Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:

CRITÉRIOS		
Integrante*	Valor em R\$	%
Coordenador Wilma Aparecida Spinosa	2.750,00	5,5
Vice-Coordenador	1.250,00	2,5
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>4.000,00</b>	<b>8,0</b>

\*Integrantes coordenador e vice-coordenador; serão definidos conforme necessidade para o desenvolvimento dos trabalhos.

### Critérios de Valores de Bolsa dos Participantes:

CRITÉRIOS	
Participante	Valor mensal em R\$
Bolsista Graduando (Bolsa PROEX)	400,00
Bolsista Graduado*	1.200,00
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>1.600,00</b>

\*Valor baseado no Edital 007/2017 da Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior – SETI, que estipula uma bolsa mensal de R\$ 2.000,00 para graduados recém-formados (até 3 anos) com carga horária de 30 horas semanais.



### Bibliografia Básica:

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Silva, N., Junqueira, V. C. A., Silveira, N. F. A.; Taniwaki, M. H., Santos, R. F. S., Gomes, R. A. R., Okazaki, M. M., 2010. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. **Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências**. Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos**. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011. Brasília: SVS, 2011.** Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10\\_passos\\_para\\_investigacao\\_surtos.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf)>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**. Brasília, 08 de Janeiro de 2003.

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home>  
<http://www.fao.org>  
<http://www.anvisa.gov.br>  
<http://www.agricultura.gov.br/>

Londrina, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2020.

**Profa. Wilma Aparecida Spinosa**  
**Coordenadora**



NÚMERO PROCESSO	FOLHA Nº.	RUBRICA	SETOR
2449	63	col	DEA

TODOS OS DOCUMENTOS INSERIDOS NESTE PROCESSO DEVEM CONTER:  
NÚMERO DO PROCESSO, Nº FOLHA, RUBRICA E SETOR.

IA  
PROEX/DPPIC/Divisão de Projetos e  
Iniciativa Extensionista

Foram examinados o presente protocolo  
do a essa Divisão para conhecimento da  
proposta do Programa em tela constante  
das fol. 49 a 62, e adotado das previ-  
sões pertinentes.

Em 22/03/2020

  
Magaly Aparecida Bucchile  
Divisão de Convênios e Acompanhamento  
PROPLAN

**PARECER N. 011/2020**

**Unidade:** Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e  
Sociedade

Processo nº 2449/2020.09



Ao  
Prof. Dr. Fernando De Biasi  
Coordenador da Comissão de Extensão do  
Centro de Ciências Agrárias  
CCA

A Profa. WILMA APARECIDA SPINOSA, docente vinculada ao Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos/CCA, na qualidade de coordenadora, submete o projeto de prestação de serviço/Programa de Atendimento à Sociedade abaixo identificado, por meio de Convênio entre a Universidade Estadual de Londrina e a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina/FAUEL, vinculado à Resolução CA no. 008/2012.

O Plano de Trabalho/**projeto de prestação de serviço, objeto de análise por essa Comissão, está anexado às folhas no. 49 a 62**, cadastrado nesta Divisão sob no. 02432 (cadastro anexo às folhas no. 64 a 65), intitulado: "PAS - PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.", na situação "**EM TRÂMITE**" prevendo a duração de 60 (sessenta) meses, com vigência a partir da data de assinatura do Convênio até 31/12/2024, ficando convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do presente Convênio, executadas desde 01/01/2020, conforme Cláusula Décima Primeira da **minuta de Convênio anexada às folhas no. 43 a 48**.

O presente projeto de prestação de serviços/PAS é submetido caracteriza continuidade do projeto de prestação de serviços/PAS cadastrado sob n. 01932, encerrado em 31/12/2019.

~~Informamos a V.Sa. que este encaminhamento~~ cumpre o que dispõe o Art. 5º., inciso II da Resolução CEPE no. 0087/2010 e o Art. 2º., inciso II, da Resolução CEPE no. 0088/2010, que tratam respectivamente, da constituição e competência das Comissões de Extensão de Departamento e de Centro.

Considerando as disposições contidas nas Resoluções acima citadas e, em função de não haver Comissão de Extensão do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos constituída, o presente processo deverá ser analisado quanto ao mérito acadêmico do Plano de Trabalho/projeto de prestação de serviços anexado às folhas n. 49 a 62, somente por essa **Comissão de Extensão de Centro**.

Informamos que o presente processo ficou retido nesta Pró-Reitoria, desde 12/03/2020, tendo em vista a ausência de Relatório Final de Atividades Executadas e Financeiro do projeto de prestação de serviço/PAS cadastrado sob n. 01932, encerrado em 31/12/2019, sob coordenação da docente, o que impediu o trâmite do presente projeto em função do disposto na Instrução de Serviços PROEX – 001/2017 e os prazos estabelecidos na Resolução CA n. 008/2012. A PROEX tomou conhecimento em 20/07/2020 do protocolo do Relatório Final (Atividades Executadas e Financeiro) do projeto n. 01932, o qual foi protocolado em 02/07/2020, processo n. 6112/2020, não tramitou ainda nesta Pró-Reitoria e está sob apreciação da PROAF.

Solicitamos, após o cumprimento do trâmite acima mencionado, a devolução deste processo diretamente para a Divisão de Projetos e Iniciação Extensionista desta Pró-Reitoria, no sentido de encaminhá-lo para as demais providências.

Em, 30/07/2020.



Profa. Dra. Mara Solange Gomes Dellaroza  
Pró-Reitora de Extensão, Cultura e Sociedade



NÚMERO PROCESSO	FOLHA Nº.	RUBRICA	SETOR
2449/20	66	E	CCA

TODOS OS DOCUMENTOS INSERIDOS NESTE PROCESSO DEVEM CONTER:  
NÚMERO DO PROCESSO, Nº FOLHA, RUBRICA E SETOR.

AO CCA - CONSELHO DE CENTRO, APÓS,  
A DP / PROEX

A comissão de extensões do Centro (CCA)  
aprovou o plano de trabalho deste projeto.

Em 21/9/20

Prof. Dr. Fernando De Biasi  
Coordenador  
Comissão de Extensão  
CCAUEL

A PROEX

Analizado e aprovado em Reunião  
do Conselho de Centro de  
Ciências Agrárias - UEL,  
realizada no dia 24/09/2020

Prof. Dr. Patrícia Mondes Pereira  
Diretora  
Centro de Ciências Agrárias

*EM BRANCO*

**PARECER N. 024/2020**

**Unidade:** Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade

Processo nº 2449/2020.09

À  
Pró-Reitoria de Planejamento  
PROPLAN

Conforme parecer desta Pró-Reitoria (fl. 64-65) a Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa, na qualidade de coordenadora, submete o projeto de prestação de serviço/Programa de Atendimento à Sociedade abaixo identificado, por meio de Convênio entre a UEL e a FAUEL, vinculado à Resolução CA no. 008/2012.

Informamos que o Plano de Trabalho/**projeto de prestação de serviço anexado às folhas no. 49-62**, cadastrado nesta Divisão sob no. 02432 (cadastro às folhas no. 64-65), foi apreciado e aprovado pela Comissão de Extensão de Centro, conforme parecer anexo à folha n. 66 deste processo, considerando que não há Comissão de Extensão do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos constituída. Na folha n. 66 também consta a aprovação do projeto de prestação de serviços pelo Conselho de Centro do CCA.

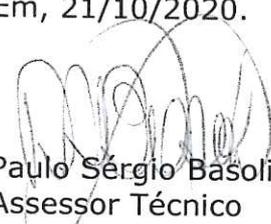
O presente projeto de prestação de serviços/PAS caracteriza continuidade do projeto de prestação de serviços cadastrado sob n. 01932, encerrado em 31/12/2019.

De acordo com o Artigo 37, § 1º. do Estatuto da UEL solicitamos que, após os trâmites pertinentes, o presente processo retorne a esta Divisão, para análise e parecer pela Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE.

Em, 21/10/2020.



Prof. Dr. Paulo Antonio Liboni Filho  
Diretor de Programas, Projetos e  
Iniciação Extensionista



Paulo Sérgio Basoli  
Assessor Técnico  
Divisão de Projetos e  
Iniciação Extensionista



NÚMERO PROCESSO	FOLHA Nº.	RUBRICA	SETOR
2449	68	04	DEA

TODOS OS DOCUMENTOS INSERIDOS NESTE PROCESSO DEVEM CONTER:  
NÚMERO DO PROCESSO, Nº FOLHA, RUBRICA E SETOR.

JA  
DPA / Divisão de Contas  
Para análise do Plano de Trabalho  
constante das fols. 49 a 62 deste pro-  
cedido.

Em 12/11/2020.

Magaly Aparecida Bucchile  
Divisão de Convênios e Acompanhamento  
PROPLAN

À  
Divisão de Convênios e Acompanhamento

Processo: 2.449/2020

O presente processo trata-se de proposta de celebração de Convênio entre a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina - FAUEL e a Universidade Estadual de Londrina - UEL, para desenvolver o Programa de Atendimento à Sociedade - PAS, intitulado "Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos", a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias desta Instituição.

Antes de entrarmos no mérito da análise financeira, pertinente às atribuições desta unidade, informamos que a análise não se reporta a questões acadêmicas e administrativas de caracterização do projeto como Programa de Atendimento à Sociedade - PAS, no entanto, sugerimos que os programas sejam complementares às atividades fins a que estão designadas *s.m.j.*

Dando seguimento a análise do presente protocolado, passamos a fazer as seguintes observações econômico-financeiras.

O protocolo processo está instruído com minuta de convênio (folhas 43 a 48) e plano de trabalho (folhas 49 a 62). No plano de trabalho (folha 60) o programa não apresenta os valores unitários dos serviços que o projeto se propõe a executar. Nestes termos sugerimos que os referidos valores sejam apresentados antes da aprovação do presente processo junto ao Conselho de Administração - CA e que esses valores "em tese" devem estar estabelecidos até o momento.

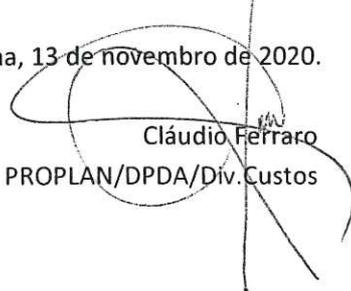
Conforme plano de trabalho apresentado, há a indicação de recolhimentos das percentuais previstos pelo Artigo 4º da Resolução CA nº 008/2012, sendo: ressarcimento de despesas "taxa UEL" que corresponde à 10%, ao FAEPE de 4%; taxa conveniente de 5% e repasse às unidades e subunidades envolvidas com o programa (Departamento e Centro), que corresponde ao percentual de 6%. Podemos observar também a indicação dos percentuais na minuta de convênio às folhas supracitadas.

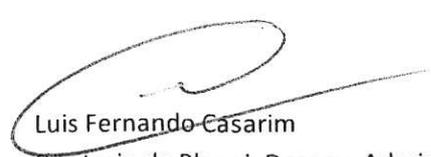
De acordo com a indicação na "Cláusula Terceira - Dos Recursos Financeiros" do termo de cooperação técnica folha 44, prevê que os recursos financeiros do programa serão providos dos valores pagos pelos usuários dos serviços prestados, respeitados os valores estipulados pela coordenação, que ainda deverão ser expressos no plano de trabalho na "tabela de valores a serem praticados".

Sugerimos que as atividades técnicas, elencadas no projeto referente a servidores desta Instituição não devem ser correlatas às atividades fins pelas quais foram contratadas, ou devem estar caracterizadas como serviços extra contrato; pois podem serem caracterizados como dupla remuneração.

Diante do exposto, encaminhamos o presente protocolado a essa unidade para apreciação e providências.

Londrina, 13 de novembro de 2020.

  
Cláudio Ferraro  
PROPLAN/DPDA/Div. Custos

  
Luis Fernando Casarim  
Diretoria de Planej. Desenv. Administrativo



Magaly Aparecida Bucchile &lt;magaly@uel.br&gt;



## Tabela Geral Custos

apoiojuridico@fauel.org.br &lt;apoiojuridico@fauel.org.br&gt;

24 de novembro de 2020 15:41

Para: magaly@uel.br

Cc: "fabiana@fauel.org.br" &lt;rose@fauel.org.br&gt;

Olá Magaly, boa tarde!

Segue Plano de Trabalho PAS-TAM com a adição da tabela geral de custos. Qualquer necessidade de alteração favor nos informar.

Atenciosamente,

Paloma Rocha

Em 2020-11-24 11:36, fabiana@fauel.org.br escreveu:

----- Mensagem original -----

Assunto: Tabela Geral Custos

Data: 2020-11-19 17:38

De: Wilma Spinosa &lt;wilma.spinosa@uel.br&gt;

Para: Magaly Aparecida Bucchile &lt;magaly@uel.br&gt;, Cláudio Ferraro - Uel/Proplan/Dpda/Dc &lt;claudiod@uel.br&gt;, Rosemeire Cassiano &lt;rose@fauel.org.br&gt;, Fabiana &lt;fabiana@fauel.org.br&gt;, Fabio Yamashita &lt;fabioy@uel.br&gt;

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Atenciosamente,

Paloma Rocha

Apoio Jurídico FAUEL

apoiojuridico@fauel.org.br

Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina

CNPJ: 03.061.086/0001-50

Rua Fernando de Noronha, 1.426 - CEP: 86.060.410 - Londrina/PR

(43) 3321-3262

**Projeto - PAS 2020-2024.docx**

88K



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DE LONDRINA

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO  
DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E APOIO TÉCNICO  
DIVISÃO DE PROJETOS

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

**TÍTULO: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA  
NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS**

*Resolução CEPE nº 70/2012*

**IDENTIFICAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A):**

**Nome: Wilma Aparecida Spinosa**

**Centro: Centro de Ciências Agrárias (CCA)**

**Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA)**

**E-mail: wilma.spinosa@uel.br**

**Telefone para Contato: 43 3371-4585**



**Modalidades e caracterização de Projetos e Programa de Extensão.**

<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
<b>PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE nº. 070/2012.</b>	Conjunto de atividades temporárias de caráter educativo, cultural, e científico, desenvolvidos OBRIGATORIAMENTE por docentes e discentes, que articule o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabilize a relação transformadora entre Universidade e a Sociedade.
<b>PROJETO INTEGRADO – Resolução CEPE nº.070/2012.</b>	Projetos integrados são aqueles que contemplam em todas as suas fases ou parte delas, ações conjuntas e inter-relacionadas nas áreas de Ensino/Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão. No ato de cadastramento eletrônico do projeto, o coordenador deverá indicar o tipo de inter-relação (Ensino/Pesquisa/Extensão), Pesquisa/Extensão, Pesquisa/Ensino ou Ensino/Extensão e estar ciente que o envio do projeto por meio da EXTENSÃO, indica a predominância em Extensão e o cadastro junto aPROEX.
<b>Modalidade</b>	<b>Caracterização</b>
<b>PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA – Resolução CEPE nº. 180/2002.</b>	Conjunto de ações extensionistas, de natureza educativa, cultural ou técnica, executada sob a forma de projetos, cursos, ou eventos, convergentes entre si e voltado a questões relevantes da sociedade como a Política de Extensão da UEL e os Planos Regional e Nacional de Extensão. <b>Deve ter, no mínimo, dois projetos de extensão, em execução e/ou em trâmite, vinculados ao Programa.</b>
Informe abaixo, o número de ordem dos projetos no sistema informatizado e a situação (em execução ou em trâmite) dos mesmos.	
<b>Projeto 1 - número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>
<b>Projeto 2 – número de ordem no sistema informatizado:</b>	<b>Situação (em execução ou em trâmite)</b>

**Título do Projeto/Programa de Extensão:**

**Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Resumo:**

Este projeto objetiva a consolidação do papel do Laboratório de Análise de Alimentos do DCTA-UEL como prestador de serviços na área de qualidade de alimentos, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos (análises físico-químicas e microbiológicas), mas diversos aspectos do processo produtivo, como boas práticas de fabricação, armazenamento e atendimento às questões normativas, rotulagem nutricional, consultoria e assessoria para indústria de alimentos. Nesse sentido, o público que se pretende atender são pessoas jurídicas e físicas. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Trata-se ainda de atividade de extensão com potencial de visibilidade proporcionada à UEL em seu papel reflexivo e indutor.

**Órgãos Envolvidos:**

**Execução:**

Laboratório de Análises Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial; Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

**Apoio:**

Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX  
Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina – FAUEL.

<b>b) DISCENTES</b>			
Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
<b>01</b>	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador/Bolsista Suporte técnico
<b>04</b>	Química ou Biologia ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Bolsista/estagiário

**Localização:**

Universidade Estadual de Londrina;  
Centro de Ciências Agrárias;  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos;  
Laboratório de Análise de Alimentos.

**População-Alvo:**

O público que se pretende atender são pessoas físicas e jurídicas. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região e restaurantes, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há demanda também do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater, empresa pública do governo de apoio a produtores e trabalhadores rurais, em firmar uma parceria de cooperação técnica entre as instituições Emater e o Programa de Atendimento à Sociedade Externa na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A comunidade universitária e alunos de programas de pós-graduação também são beneficiados com o projeto proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de química, biologia, farmácia, zootecnia, agronomia, medicina veterinária e pós-graduação em ciência de alimentos.

O programa irá receber também alunos do curso de graduação de farmácia da UEL, regularmente matriculados na disciplina de estágio supervisionado. Esta atividade fará parte do rol de disciplinas ofertadas a partir do ano de 2020 em que estará vigorando a nova estrutura curricular do referido curso. A previsão será de dois alunos que cumprirão 6 horas de atividades por dia, perfazendo um total de 30 horas semanais. Espera-se atender 60 alunos porano.

**Duração:**

60meses.

Início: 01/01/2020

Término: 31/12/2024

### **Justificativa:**

De acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - Fiepr, no Paraná o setor de alimentos gera mais de 180 mil empregos formais e R\$ 78 bilhões em receitas líquidas de vendas, ocupando o primeiro lugar em geração de emprego na indústria de transformação do Estado. O Paraná é o terceiro em faturamento no setor agroalimentar em todo o Brasil, ficando atrás apenas de São Paulo e Minas Gerais

(<http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/FreeComponent21871content381860.shtml>). Acesso em 28/11/2018.

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. Em maio de 2014, foram inauguradas as instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos, com área construída de 250m<sup>2</sup> com recursos advindos da Fundação Araucária através do fundo Paraná. Desde 1999, a FAUEL e o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias oferecem à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica. No período de 2015 a novembro de 2018, a entrada financeira foi de **R\$ 116.252,96** e um total aproximado de **1265** laudos emitidos. Do total arrecadado, **R\$12.695,19** foi à UEL; **R\$ 4.068,12** ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL (FAEPE/UEL); **R\$5.527,06** à FAUEL; e **R\$5.896,05**, à unidade envolvida no PAS (CCA). O restante é aplicado nas atividades e necessidades inerentes ao serviço do laboratório.

Organismos deliberativos da UEL, FAUEL e da Fundação Araucária, ao longo de quinze anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e também o das políticas públicas. O presente projeto propõe então dar continuidade aos serviços de análises e também à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao empresário, e também contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos alunos como para os próprios professores.



## **Objetivos**

### **Gerais:**

Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

### **Específicos:**

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

- 1-Desenvolvimento de novos produtos;
- 2-Determinação de prazo de validade de alimentos;
- 3-Análises sensorial;
- 4-Embalagens e rotulagem;
- 5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;
- 6-Orientações para elaboração de documentos de qualidade;
- 7-Treinamento para auditores internos de qualidade;
- 8-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Cursos estes de capacitação e treinamentos com conteúdos inerentes às áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto final, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.



### **Metodologia:**

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (*Official Method of Analysis*), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).

### **Resultados e Contribuições esperadas:**

- Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.
- Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.
- Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.
- Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.
- Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.
- Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.
- Auxiliar por meio da parceria com a EMATER o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.









### **Plano de Trabalho Individual:**

**Coordenador** será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;  
Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;  
Atendimento de Clientes;  
Consultas técnicas;  
Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;  
Verificação das técnicas utilizadas;  
Verificação das resoluções publicadas pela Agencia de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;  
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;  
Revisão e atualização dos custos dos serviços;  
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

**Vice-coordenador** será responsável pelas atividades executadas pelo coordenador na ausência deste.

**Bolsistas graduados** serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;  
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;  
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;  
Recebimento de amostras para análise;  
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;  
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

**Bolsistas graduandos** serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;  
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;  
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;  
Execução das análises;  
Limpeza geral dos laboratórios;  
Descarte de resíduo e lixo gerados.

### **Avaliação:**

Avaliação técnica será através de resultado obtido em aplicação de ferramentas de qualidade para Laboratório de ensaios (BPL- Boas Práticas de Laboratório, Normas de qualidade: ISO 9000; ISO 17025).

O nível de consecução dos objetivos propostos será medido por levantamentos a partir das quantidades de serviço executado e da informação prestada pelos clientes.



### Disseminação dos Resultados:

Os resultados obtidos com o projeto serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL "POR EXTENSO" e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, tv, rádio, blogs esítios).

Estes resultados também serão disponibilizados no sítio <http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php>.

Este endereço eletrônico está vinculado a pagina do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Alimentos (UEL).

Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.

### Recursos da Comunidade:

Divulgação do plano de atendimento do Laboratório para a comunidade acadêmica.

### Recursos Financeiros:

#### DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS

Receitas	Valor (anual)	Despesas	Valor (anual)
Determinações físico-químicas	R\$ 20.000,00	Taxas UEL, 10%	R\$ 5.000,00
Determinações microbiológicas	R\$ 20.000,00	FAEP, 4%	R\$ 2.000,00
Consultoria Assessoria	R\$ 5.000,00	FAUEL, 5%	R\$ 2.500,00
Treinamentos	R\$ 5.000,00	CCA/DCTA, 6%	R\$ 6.000,00
		Pessoal UEL, 20%	R\$ 10.000,00
		Bolsistas, 20%	R\$ 10.000,00
		Material de Consumo, 15%	R\$ 7.500,00
		Equipamentos, 10%	R\$ 5.000,00
		Serviço de Terceiros, 5%	R\$ 2.500,00
		Outros, 5%%	R\$ 2.500,00
Total	R\$ 50.000,00	Total	R\$ 50.000,00

#### TABELA DE VALORES A SEREM PRATICADOS\*:

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total
Determinações físico-químicas*			
Determinações microbiológicas*			
Consultoria *			
Assessoria*			
Treinamentos*			

\*Serviços são realizados conforme solicitação do cliente, razão pela qual não é possível individualizar valores e atividades desenvolvidas.



## TABELA GERAL DE CUSTOS

Laboratório de Análises de Alimentos	
<b>ANÁLISES</b>	<b>PREÇO</b>
Acidez (em ácido láctico)	R\$ 25,00
Acidez (em ácido oleico)	R\$ 25,00
Acidez (mel)	R\$ 25,00
Acidez (queijo)	R\$ 25,00
Acidez fixa (em ácido acético)	R\$ 25,00
Acidez na gordura	R\$ 36,00
Acidez total (em ácido acético)	R\$ 25,00
Acidez total (em ácido cítrico)	R\$ 25,00
Acidez total (em ácido tartárico)	R\$ 25,00
Acidez volátil (em ácido acético)	R\$ 25,00
Ácido ascórbico (Vitamina C)	R\$ 60,00
Açúcares não redutores (em amido)	R\$ 36,00
Açúcares não redutores (em sacarose)	R\$ 36,00
Açúcares redutores	R\$ 36,00
Açúcares totais	R\$ 36,00
Alcalinidade das cinzas	R\$ 60,00
Alcalinidade das cinzas solúveis em água	R\$ 70,00
Alcalinidade total	R\$ 60,00
Álcool etílico	R\$ 30,00
Alumínio	R\$ 80,00
Amido (qualitativo)	R\$ 15,00
Amido (quantitativo)	R\$ 36,00
Antimônio	R\$ 80,00
Arsênico	R\$ 85,00
Aspecto (após cocção)	R\$ 15,00
Aspecto (sensorial)	R\$ 6,00
Atividade de água	R\$ 25,00
Bacillus cereus	R\$ 45,00
Bário	R\$ 80,00
Beta-caroteno	R\$ 20,00
Brix	R\$ 15,00
Cádmio	R\$ 80,00
Cafeína	R\$ 55,00
Cálcio	R\$ 80,00
Capas de gordura	R\$ 20,00
Carboidratos sem amido	R\$ 25,00
Carboidratos totais	R\$ 0,00
Caseína	R\$ 60,00
Chumbo	R\$ 80,00
Cloretos	R\$ 70,00
Cloretos (em cloreto de sódio)	R\$ 25,00
Cloro residual livre	R\$ 60,00
Cloro residual total	R\$ 60,00
Clostrídios sulfito redutores	R\$ 45,00
Cobalto	R\$ 80,00
Cobre	R\$ 80,00
Colágeno	R\$ 82,00
Colesterol	R\$ 65,00
Colesterol (farinhas e macarrão)	R\$ 65,00
Coliformes termotolerantes (apenas)	R\$ 96,00

Coliformes totais à 35 °C (apenas)	R\$ 48,00
Coliformes totais à 35 °C e coliformes termotolerantes	R\$ 96,00
Consistência (após cocção)	R\$ 15,00
Consistência (sensorial)	R\$ 6,00
Contagem total de bactérias lácticas	R\$ 48,00
Contagem total de bactérias mesófilas	R\$ 45,00
Contagem total de bolores e leveduras	R\$ 45,00
Cor (após cocção)	R\$ 15,00
Cor (ICUMSA)	R\$ 65,00
Cor (sensorial)	R\$ 6,00
Corantes (qualitativo)	R\$ 20,00
Cromo	R\$ 80,00
Densidade (picnômetro)	R\$ 20,00
Dureza em água	R\$ 60,00
Enxofre	R\$ 80,00
Estafilococo coagulase positiva (Staphylococcus aureus)	R\$ 70,00
Estanho	R\$ 75,00
Estrôncio	R\$ 80,00
Extrato alcoólico	R\$ 25,00
Extrato aquoso	R\$ 25,00
Extrato etéreo (gordura)	R\$ 36,00
Fermentos diastásicos (qualitativo no mel)	R\$ 25,00
Ferro	R\$ 80,00
Fibra alimentar solúvel	R\$ 300,00
Fibra alimentar total (solúvel + insolúvel)	R\$ 500,00
Fibra insolúvel	R\$ 300,00
Fluoreto	R\$ 60,00
Formol	R\$ 15,00
Fosfatos	R\$ 80,00
Fósforo	R\$ 80,00
Glicídios não redutores em sacarose (mel)	R\$ 36,00
Glicídios redutores em glicose	R\$ 36,00
Glicídios redutores em glicose (mel)	R\$ 36,00
Glúten	R\$ 72,00
Gordura total	R\$ 36,00
Granulometria	R\$ 20,00
Grau alcoólico (alcoômetro)	R\$ 30,00
Índice de absorção de água	R\$ 20,00
Índice de acidez	R\$ 25,00
Índice de iodo	R\$ 36,00
Índice de peróxido	R\$ 36,00
Índice de refração	R\$ 15,00
Índice de saponificação	R\$ 36,00
Índice de solubilidade	R\$ 60,00
Insolúveis em água (mel)	R\$ 20,00
Insolúveis em mel	R\$ 25,00
Insolúveis totais em água	R\$ 60,00
Insolúveis totais em álcool	R\$ 25,00
Insolúveis totais em éter de petróleo	R\$ 24,00
Iodo em sal	R\$ 24,00
Lactose (Fehling)	R\$ 30,00
Lactose (por espectrofotometria)	R\$ 65,00
Lipídios	R\$ 36,00
Lipídios (leite)	R\$ 36,00



Lipídios (queijo)	R\$ 36,00
Magnésio	R\$ 80,00
Manganês	R\$ 80,00
Matéria seca	R\$ 15,00
Matéria seca desaparecida	R\$ 66,00
Mercúrio	R\$ 88,00
Molibdênio	R\$ 80,00
Níquel	R\$ 80,00
Nitrato	R\$ 60,00
Nitrito	R\$ 60,00
Nitrogênio total	R\$ 39,00
Odor (após cocção)	R\$ 15,00
Odor (sensorial)	R\$ 6,00
Pectina	R\$ 54,00
Peroxidase	R\$ 20,00
Peso específico	R\$ 15,00
Peso líquido	R\$ 25,00
Peso médio unitário	R\$ 10,00
Peso/Volume	R\$ 20,00
pH	R\$ 15,00
pH (água)	R\$ 15,00
pH (farinha)	R\$ 15,00
pH (mel)	R\$ 15,00
pH (soja)	R\$ 15,00
pH (suco)	R\$ 15,00
Potássio	R\$ 80,00
Presença de lactose	R\$ 25,00
Proteína bruta/Nitrogênio total	R\$ 39,00
Proteína solúvel (Lowry)	R\$ 45,00
Proteína solúvel em KOH	R\$ 40,00
Proteína total	R\$ 39,00
Proteína verdadeira	R\$ 63,00
Prova de cocção (macarrão)	R\$ 20,00
Prova de filtração	R\$ 20,00
Prova de solubilidade	R\$ 114,00
Rancidez (Reação de Kreiss)	R\$ 25,00
Ratio (Brix/Acidez em ácido cítrico)	R\$ 36,00
Reação de Fiehe (Hidroximetilfurfural)	R\$ 20,00
Reação de lugol	R\$ 20,00
Reação de Lund	R\$ 20,00
Relação peso sólido/Peso líquido (conservas)	R\$ 10,00
Relação sólidos solúveis/Acidez	R\$ 35,00
Relação sólidos solúveis/Acidez em ácido cítrico	R\$ 36,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 20,00
Resíduo mineral fixo sem cloreto de sódio	R\$ 45,00
Resíduo mineral insolúvel em água	R\$ 25,00
Resíduo mineral insolúvel em HCl	R\$ 25,00
Resíduo mineral solúvel em água	R\$ 27,00
Resíduo seco	R\$ 15,00
Resíduo seco (vinagre)	R\$ 15,00
Retenção em peneira 12 Mesh (14 ASTM)	R\$ 35,00
Sabor (sensorial)	R\$ 6,00
Sacarose	R\$ 35,00
Salmonella spp.	R\$ 100,00





Mat. de Consumo, 15%	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00	625,00
Equipamentos, 10%	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67	416,67
Serviço de Terceiros, 5%	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33
Outros, 5%	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33	208,33
<b>Total</b>	<b>4.166,67</b>											

### **Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:**

<b>CRITÉRIOS</b>		
Integrante*	Valor em R\$	%
Coordenador Wilma Aparecida Spinosa	2.750,00	5,5
Vice-Coodenador	1.250,00	2,5
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>4.000,00</b>	<b>8,0</b>

\*Integrantes coordenador e vice-coordenador; serão definidos conforme necessidade para o desenvolvimento dos trabalhos.

### **Critérios de Valores de Bolsa dos Participantes:**

<b>CRITÉRIOS</b>	
Participante	Valor mensal em R\$
Bolsista Graduando (Bolsa PROEX)	400,00
Bolsista Graduado*	1.200,00
<b>TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:</b>	<b>1.600,00</b>

\*Valor baseado no Edital 007/2017 da Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior – SETI, que estipula uma bolsa mensal de R\$ 2.000,00 para graduados recém-formados (até 3 anos) com carga horária de 30 horas semanais.



### **Bibliografia Básica:**

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Silva, N., Junqueira, V. C. A., Silveira, N. F. A.; Taniwaki, M. H., Santos, R. F. S., Gomes, R. A. R., Okazaki, M. M., 2010. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. **Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências**. Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos**. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011**. Brasília: SVS, 2011. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10\\_passos\\_para\\_investigacao\\_surtos.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf)>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**. Brasília, 08 de Janeiro de 2003.

[http://www.codexalimentarius.org/codex-](http://www.codexalimentarius.org/codex-home)

[homehttp://www.fao.org](http://www.fao.org)

<http://www.anvisa.gov.br>[http://www.agricult](http://www.agricultura.gov.br/)

[ura.gov.br/](http://www.anvisa.gov.br/)



Universidade  
Estadual de Londrina  
Pró-Reitoria de Planejamento  
Divisão de Convênios e Acompanhamento



Ao

Centro de Ciências Agrárias

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Encaminhamos o presente protocolado solicitando a análise e manifestação do Conselho desse Departamento e do Conselho de Centro sobre a Minuta do Convênio (fls. 43 a 48) e o Plano de Trabalho (Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos – fls. 71 a 88).

Adotadas as providências acima indicadas, o processo deverá retornar a esta Divisão para os devidos encaminhamentos.

Em 25/11/2020.

  
Magaly Aparecida Buochile

Divisão de Convênios e Acompanhamento

*Ao Conselho de Centro  
a minuta do Convênio e o Plano de tra-  
balho foram aprovados em reunião de  
Conselho de departamento realizada no dia  
24/11/2020. Em 21/12/2020 Sanchez/Clara Prudencio*

Profª Drª Sandra Helena Prudêncio  
Vice Chefe Deptº Ciências e  
Tecnologia de Alimentos



NÚMERO PROCESSO	FOLHA Nº.	RUBRICA	SETOR
2449/2020	90.	R.E	2CA

TODOS OS DOCUMENTOS INSERIDOS NESTE PROCESSO DEVEM CONTER:  
NÚMERO DO PROCESSO, Nº FOLHA, RUBRICA E SETOR.

Analisado e aprovado em Reunião  
do Conselho de Centro de  
Ciências Agrárias - UEL,  
realizada no dia 28/01/2021

Profª Drª Patrícia Mendes Pereira  
Diretora  
Centro de Ciências Agrárias

CA  
PROEX/DPP/IE/Divisão de Projetos e  
Iniciativa Estensionista  
Encaminhamos o presente protocolo  
do qual a Divisão cedeu vistas à apreciação  
do Programa cujo título pela Câmara de  
Extensão, Cultura e Sociedade do CETA,  
nos termos da Art. 37, parágrafo primei-  
ro do Estatuto da UEL.

Exec. 02/02/2021.

Magaly Aparecida Bucchile  
Divisão de Convênios e Acompanhamento  
PROPLAN

**PARECER N. 008/2021**

**Unidade:** Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade

Processo nº 2449/2020.09

À  
Pró-Reitoria de Planejamento  
PROPLAN

Comunicamos que, em cumprimento ao Artigo 37, § 1º do Estatuto da UEL, aprovamos o presente projeto de prestação de serviços/PAS cadastrado nesta Pró-Reitoria sob número 02432, "ad referendum" da Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade.

Justificamos a aprovação "ad referendum" em função dos seguintes motivos: a) não haverá reunião ordinária da Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade programada para este mês de fevereiro/2021 e b) agilizar a tramitação do projeto, em função do tempo em que o mesmo permanece em trâmite.

O referendun deste projeto será objeto de pauta na reunião ordinária da Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade a realizar-se no mês de março do corrente ano. Providenciaremos o envio, à essa Pró-Reitoria, de comprovante quanto ao referendun da Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade, para ser anexado ao processo.

Encaminhamos este processo a essa Pró-Reitoria para as providências pertinentes e solicitamos urgência na tramitação deste projeto junto às instâncias cabíveis.

Em, 15/02/2021.

Profa. Dra. Mara Solange Gomes Dellaroza  
Pró-Reitora de Extensão, Cultura e Sociedade  
Presidente da Câmara de Extensão, Cultura e Sociedade