



## FAO/UTF/BRA/081/BRA

### Termo de Referência para Contratação de empresa de eventos

(Processo 002/2015)

#### 1. Projeto

1.1 Este Termo de Referência deverá ser executado no âmbito do projeto UTF/BRA/081/BRA – “Consolidação do Programa Nacional de Florestas” assinado entre a FAO e o MMA/ABC-MRE.

#### 2. Unidade demandante

2.1 A unidade demandante desta contratação é o Serviço Florestal, Unidade Regional Nordeste, vinculado ao Ministério do Meio Ambiente – MMA.

#### 3. Enquadramento da contratação com a vinculação ao Projeto

3.1 A presente contratação enquadra-se no projeto UTF/BRA/081- Consolidação do Programa Nacional de Florestas da seguinte forma: Objetivo Imediato 2 - Fomentar a Produção Florestal Sustentável; Produto 2.1: Uso de tecnologia inovadora que colabore com a redução de áreas desmatadas nos biomas brasileiros e que permita o acompanhamento de sua evolução estudado e difundido. Atividade 2.1.2: Definir instrumentos necessários à formação da assistência técnica aos produtores rurais em atividades florestais, incluindo atividades inovadoras de agregação de valor aos produtos florestais, difusão de técnicas de recuperação de áreas degradadas, manejo florestal de uso múltiplo, entre outras.

#### 4. Objetivo da contratação

4.1 Contratar empresa especializada para prestação de serviços de logística e organização de evento a ser realizado em Campina Grande-PB, nos dias **02, 03 e 04 de março de 2015**, na sede do Instituto Nacional do Semiárido. Os serviços a serem contratados incluem o fornecimento de alojamento,

alimentação e transportes dos participantes entre o alojamento e local do evento, nas condições definidas neste Termo de Referência.

**4.2** O evento terá o objetivo de debater estratégias para a inserção do manejo florestal na agricultura familiar.

## **5. Da necessidade e da justificativa da contratação**

O manejo florestal sustentável da Caatinga vem sendo praticado desde o início dos anos 1990. Inicialmente, a atividade envolvia quase que exclusivamente médios e grandes proprietários do sertão. Iniciativas envolvendo pequenos agricultores foram escassas e isoladas, e apenas a partir da implementação do manejo florestal em Projetos de Assentamento é que a atividade se inseriu na agricultura familiar. Essas experiências ocorreram a partir de 2006 em Pernambuco e na Paraíba e vêm ganhando importância com a sua ampliação para outros estados (RN, PI e CE). O manejo florestal comunitário da Caatinga é apoiado principalmente pelo Serviço Florestal Brasileiro (SFB), vinculado ao MMA, por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento Florestal, como também, mais recentemente, pelo Fundo Nacional sobre Mudança no Clima (Fundo Clima), pelo Fundo Socioambiental (FSA) da Caixa Econômica Federal, Fundo Brasileiro para a Biodiversidade (Funbio) e outras iniciativas como a Cooperação Alemã (GIZ), Sebrae e Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).

O uso racional dos recursos florestais no semiárido, apesar de previsto em diversas políticas e convenções (Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - PNATER, Convenção sobre Diversidade Biológica - CDB, Combate à Desertificação, Plano Nacional de Agroecologia, Mudanças Climáticas, entre outros) ainda é uma atividade desconhecida para a maioria dos agricultores.

A temática do manejo florestal da Caatinga é pouco presente no ambiente do desenvolvimento rural sustentável e no rol de alternativas produtivas para a zona rural no semiárido, muito menos ainda como alternativa para a agricultura familiar.

Contudo, os recursos florestais da Caatinga, ainda amplamente presentes, oferecem um potencial de geração de emprego e renda através da colheita e comercialização de produtos madeireiros e não-madeireiros. A madeira, principalmente, lenha, carvão, estacas, etc., tem uma cadeia já estabelecida que ocorre predominantemente por vias ilegais. A produção legal e sustentada desses produtos é possível através da adoção do manejo florestal.

As experiências de manejo florestal da Caatinga em assentamentos demonstram a viabilidade da atividade para a agricultura familiar “organizada” ou “comunitária”. Porém, um grande público de agricultores familiares individuais ainda não foi inserido na atividade e não se tem uma ideia clara das potencialidades, dificuldades e oportunidades dessa inserção.

Esse evento, portanto, pretende deflagrar o processo de reflexão sobre a adoção do manejo florestal da Caatinga por agricultores familiares no semiárido, buscando fornecer um guia orientador para a atividade. Desta forma, o tema central do evento consiste na pergunta: “como inserir o manejo florestal da Caatinga na agricultura familiar?”.

O evento terá como público alvo: agricultores, entidades ligadas à agricultura familiar, órgãos de pesquisa, assistência técnica, fomento e financiamento.

## **6. Dos produtos esperados e das atividades a serem desenvolvidas**

6.1. A contratada deverá:

6.1.2. Fornecer serviço de transporte em Campina Grande, para o traslado do aeroporto ou rodoviária de Campina Grande até o hotel, e transporte para o deslocamento diário entre o Hotel e o local do evento (sede do Instituto Nacional do Semiárido-INSA) para todos os participantes (incluindo palestrantes).

6.1.3. Fornecer hospedagem e alimentação para todos os participantes do evento.

## **7. Metodologia de Execução das atividades**

7.1. A prestação de serviços de transporte será feita nas seguintes condições:

7.1.1. Deverá ser fornecido transporte do aeroporto ou rodoviária até o hotel para todos os participantes, na chegada e na partida de Campina Grande.

7.1.2 A contratada deverá manter um veículo para traslado permanentemente a disposição dos participantes, que chegarão e partirão do local do evento em horários escalonados, incluindo o período noturno.

7.1.3 Durante a realização do evento, nos **dias 02, 03 e 04 de março**, a contratada deverá disponibilizar ônibus, com ar-condicionado, para traslado entre o hotel e o local do evento.

7.1.4 Todos os veículos deverão apresentar perfeitas condições de uso, documentação e autorizações

necessárias ao transporte de pessoas, motoristas habilitados ao transporte de pessoas e ter ar-condicionado;

7.2. O serviço de hospedagem será prestado nas seguintes condições:

7.2.1. Deverá ser fornecido, a cada um dos participantes não residentes em Campina Grande, estadia em hotel, com café da manhã incluso, apartamento duplo ou individual, com camas de solteiro, ar-condicionado, banheiro, não se podendo alojar homens e mulheres no mesmo recinto; os hotéis deverão ter padrão 2 estrelas ou superior, segundo classificação do Ministério do Turismo.

7.2.2. A relação nominal dos hóspedes que ocuparão as acomodações será de responsabilidade da Contratante e será repassada para a Contratada;

7.2.3. A Contratante poderá cancelar a presença de qualquer participante até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da hospedagem, desobrigando a Contratante de efetuar qualquer pagamento relativo a “no show”;

7.2.4. Os tipos de acomodações, bem como as respectivas diárias, serão informados pela Contratante até 15 (quinze) dias corridos antes do início do evento, podendo ocorrer ajustes (acréscimos ou supressões) de até 10% (dez por cento) do quantitativo até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da hospedagem;

**7.2.5 O evento contará com a participação de aproximadamente 80 participantes que deverão ser hospedados. Cerca de 15 participantes serão hospedados em apartamentos individuais e os demais em apartamentos duplos.**

7.3 O serviço de alimentação será prestado nas seguintes condições:

7.3.1 Além do café da manhã, servido no hotel, deverão ser fornecidas pelo menos outras 04 (quatro) refeições diárias (lanche matinal, almoço, lanche vespertino e jantar), durante o período relativo à realização da reunião, conforme cardápios de referência descritos no Anexo III, em quantidades suficientes para que todos se sirvam à vontade;

7.3.2. As refeições deverão ser servidas no local do evento;

7.3.3. Durante o evento, deverá ser fornecido café em garrafas térmicas, e açucareiro permanentemente abastecido e adoçante (líquido ou em sachê), em quantidade suficiente para que todos se sirvam a vontade;

7.3.4. No local do evento, a contratada deverá disponibilizar, no mínimo, um bebedouro, com água mineral refrigerada e copos para os participantes.

7.3.5 No local do evento, será disponibilizado para a contratada, infra-estrutura de cozinha, para o preparo das refeições (a utilização, ou não, deste local, ficará a critério da contratada)

7.3.6 Será de responsabilidade da contratada fornecer todos os utensílios necessários ao preparo das refeições (panelas, fogões e acessórios) e serviço de Buffet, incluindo: mesas, toalhas, cadeiras, pratos, copos e talheres, guardanapos, palitos, etc.

7.3.7 Deverá ser fornecida alimentação para cerca de 80 pessoas (70 hospedados e 10 residentes em Campina Grande).

## **8. Prazo de duração do contrato**

O evento será realizado em Campina Grande-PB, **nos dias 02, 03 e 04 de março de 2015**, com a participação de 80 pessoas, conforme programação apresentada no Anexo I.

## **9. DO REQUISITO DA CONTRATADA**

A contratada deverá comprovar experiência no planejamento, organização e execução de serviços dessa natureza, em quantidades e prazos compatíveis com o objeto licitado.

## **10. CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO**

O valor contratado será pago em parcela única, após apresentação de nota fiscal atestada por funcionário da contratante.

## **11. Responsabilidade das partes**

### **11.1. Do MMA**

11.1.1. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a fiel execução do objeto deste Termo de Referência.

11.1.2. Expedir, por escrito, as advertências dirigidas à Contratada, se necessário.

11.1.3. Autorizar o pagamento pelos produtos entregues pela contratada, após a aprovação destes nas condições pactuadas.

### **11.2. Da FAO**

11.2.1. Fazer a supervisão geral do contrato e auxiliar tecnicamente no acompanhamento e na avaliação dos serviços executados pela contratada.

11.2.2. Executar os pagamentos autorizados pelo MMA.

### **11.3. Da contratada**

11.3.1 Prestar os serviços contratados conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência, responsabilizando-se integralmente por eles.

11.3.2 Dispor de pessoal qualificado, pertencente ao seu quadro, para executar o objeto contratado.

11.3.3 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas, seus empregados/cooperados, quando em serviço ou em conexão com ele, ainda que nas dependências do evento, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade.

11.3.4 Responsabilizar-se pelo comportamento dos seus empregados/prestador de serviço e por quaisquer danos que estes ou seus prepostos venham porventura ocasionar à Contratante, ou a terceiros, durante a execução dos serviços, podendo a Contratante descontar o valor correspondente ao dano dos pagamentos devidos, preservando-se, neste caso, o direito a ampla defesa.

11.3.5 Apresentar, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, cópia de toda a documentação necessária para a comprovação do cumprimento de exigências constantes da contratação, quando solicitado.

11.3.6 Pagar todos os impostos e taxas devidos sobre os serviços prestados ao MMA, bem como as contribuições à previdência social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e acidentes de trabalho, emolumentos, quaisquer insumos e outras despesas diretas e indiretas que se façam necessárias à execução dos serviços contratados, sendo que a não comprovação do pagamento desobriga a Contratante do pagamento da fatura até a regularização.

## **10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

A proposta devidamente assinada deverá ser enviada em nome do Projeto UTF/BRA/081/BRA, Processo nº 002/2015 – Organização de evento em Campina Grande, das seguintes maneiras:

- i. Em envelope fechado e identificado para o escritório da FAO no endereço Eixo Monumental, Via S-1, Campus do INMET - Setor Sudoeste – Brasília/DF CEP: 70.680-900;
- ii. Pelo *fax-símile* número: (61) 3343-2543;
- iii. Por e-mail no seguinte endereço eletrônico: [FAOBR-Licitacao@fao.org](mailto:FAOBR-Licitacao@fao.org)

**A Data limite para o recebimento da proposta é 03/02/2015 até às 18h00min.**

ANEXO I – PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

Dia	Hora	Tema	Responsável	Metodologia
02/03/2015	Manhã	Chegada dos participantes		
	13:30 – 14:00	Abertura	INSA	
<p><b>Momento 1 - Formas de uso da Caatinga</b>  <b>Objetivo:</b> Criar fundamentos sobre a diversidade econômica da caatinga a partir das práticas dos participantes.  <b>Produto:</b> Lista de usos, preocupações e oportunidades em relação aos diferentes usos da caatinga pelos agricultores familiares.</p>				
02/03/2015	14:00–16:15	Apresentação das formas de uso da Caatinga por parte dos participantes	Facilitadores e sistematizadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formação de cinco grupos;</li> <li>• Facilitador organiza as discussões (entraves e oportunidades desses usos)</li> </ul>
	16:15 – 16:30	Intervalo		
	16:30 – 18:00	Apresentação dos grupos - 10 min. para cada grupo -30 min para fechamento	Representantes dos grupos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plenária: Um representante de cada grupo debate e discute os resultados obtidos.</li> </ul>
<p><b>Momento 2 - Construção de propostas e estratégias</b>  <b>Objetivo:</b> Subsidiar formulação e ajustes de políticas públicas relativas ao uso e manejo da Caatinga pela agricultura familiar.  <b>Produto:</b> Documento/proposta de estratégias a serem adotadas pelos diferentes setores.</p>				
03/03/2015	08:00 – 10:00	Comentários temáticos: 1- Aspectos legais e de licenciamento; 2 - Assistência técnica; 3 - Aspectos econômicos; 4-Crédito/ financiamento.	Comentaristas Facilitadores e sistematizadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os comentaristas devem circular durante as discussões nos grupos, sem impor critérios ou pensamentos.</li> <li>• Um facilitador convidado organiza as discussões;</li> </ul>
	10:00 – 10:15	Intervalo		
	10:15– 11:30	Apresentação dos grupos em plenária.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comentaristas apresentam suas considerações para a plenária.</li> </ul>
	11:30 – 12:30	Discutir as oportunidades e entraves à luz dos comentários e discussões do momento 1, elencando propostas concretas (sujeitos, prazos...), prioridades e dúvidas.	Facilitadores e sistematizadores	

Almoço				
	14:00 – 15:30	Discutir as oportunidades e entraves à luz dos comentários e discussões do momento 1, elencando propostas concretas (sujeitos, prazos...), prioridades e dúvidas.	Facilitadores e sistematizadores	
	15:30 – 15:45	Intervalo		
	15:45 – 17:30	Apresentação dos resultados das discussões dos grupos.	Facilitadores	• Facilitadores de cada grupo apresentam os resultados.
	17:30 -	Sistematização dos resultados apresentados pelos grupos e debate e redação de minuta de documento final.	Facilitadores	• A equipe de facilitadores dos grupos fará a sistematização dos resultados da plenária

**Momento 3 - Apresentação do documento para a plenária e debate**

**Objetivo:** Apreciar e aprovar documento que subsidiará formulação e ou ajustes de políticas públicas relativas ao uso e manejo da Caatinga pela agricultura familiar

**Produto:** Documento de estratégias a serem adotadas pelos diferentes setores

<b>04/03/2015</b>	08:00 – 08:30	Apresentação do documento por um facilitador	Facilitador	• Leitura de documento por um facilitador
	08:30 – 10:00	Debate e inserção de ajustes e sugestões de consensos	Mediador	• Discussões em plenária
	10:00 – 11:00	Impressão e assinatura	Mediador	
	11:00 – 12:00	Encerramento e encaminhamentos	INSA	



## ANEXO II – CARDÁPIOS DE REFERÊNCIA

<b>Café-da-Manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>	<b>Lanches</b>
Café	Feijão	Dois tipos de sopas	Um tipo de bolo
Leite	Arroz	Feijão	Biscoito salgado
Dois tipos de suco	Macarrão ou macaxeira ou batata-frita	Arroz	Biscoito doce
Dois tipos de bolos	Carne vermelha	Macarrão ou macaxeira ou batata-frita	presunto
Dois tipos de pães	Peixe ou frango	Carne vermelha	queijo
Bolachas doces e salgadas	Saladas de folhas	Peixe ou frango	pães
Dois tipos de queijos	legumes	Saladas de folhas e legumes	Dois tipos de frutas frescas
Dois tipos de presunto	Dois tipos de sucos	Dois tipos de refrigerantes	Dois tipos de suco natural
Ovos mexidos	Dois tipos de refrigerantes	Dois tipos de suco	Dois tipos de refrigerante
Frutas frescas	Sobremesa: 1 doce e dois tipos de frutas	Água mineral	
Manteiga	Água mineral	Sobremesa: 1 doce e dois tipos de fruta	
Doce, mel ou geleia			

