

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ (IAPAR-EMATER)
POLO PONTA GROSSA

Protocolo: 21.797.717-7
Assunto: AQUISIÇÃO DE CARNE/ROGER DANIEL DE SOUZA
MILLÉO/POLO-PG
Interessado: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ -
IAPAR-EMATER
Data: 01/03/2024 11:19

DESPACHO

Prezado Rodrigo Arten
Gerente de Finanças

Em conformidade às disposições da Lei Federal no 14.133/2021, ao Decreto Estadual no 10.086/2022 e a Portaria no 077/2023 IDR-Paraná, encaminhamos para análise e aprovação o Termo de Referência referente à aquisição de carnes para atender a demanda do refeitório do Polo de Pesquisa e Inovação de Ponta Grossa.

Roger Daniel de Souza Milléo
Coordenador de Polo de Pesquisa e Inovação

Documento: **DESPACHO_5.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Roger Daniel de Souza Milleo (XXX.060.549-XX)** em 01/03/2024 11:19 Local: IDR/POLPGRO.

Inserido ao protocolo **21.797.717-7** por: **Roger Daniel de Souza Milleo** em: 01/03/2024 11:19.



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

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
a495dacb639ce3dcfa0985e911b5e215.

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

2 Constitui objeto deste termo de referência, abertura de processo para aquisição de **gênero alimentício - carnes (bovina, suína e aves)**, para atender a demanda do IDR Paraná, Polo de Pesquisa e Inovação de Ponta Grossa, de acordo com as especificações e quantitativos abaixo especificado:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Frango, CORTE: Coxa com sobrecoxa.	150	11,86	1780,00
2	Frango, CORTE: Peito em Filé.	78	21,90	1708,20
3	Carne suína, CORTE: Bisteca, Fatiada.	90	14,90	1341,00
4	Carne suína, CORTE: Pernil, Peça, em fatias grossas.	90	16,90	1521,00
5	Carne bovina, CORTE: Coxão mole, em Bife.	60	34,90	2094,00
6	Carne bovina, CORTE: Paleta ou Acém, Em Cubos	60	25,90	1554,00
VALOR TOTAL				9.998,20

2.1- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Item 1 – 8903.2045 - Frango, CORTE: Coxa com sobrecoxa, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Saco plástico atóxico.

Item 2 – 8903.22928 - Frango, CORTE: Peito em Filé, ASPECTO: In Natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência Firme e Compacta, Sem Osso, Com Cor, Cheiro e Sabor Próprio, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de Sujidades e Quaisquer Materiais Estranhos que Comprometam a Sua Qualidade, EMBALAGEM: Saco Plástico Atóxico.

Item 3 - 8902.2040 - Carne suína, CORTE: Bisteca, Fatiada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, sem gordura, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Saco plástico atóxico.

Item 4 - 8902.21093-Carne suína, CORTE: Pernil, Peça, em fatias grossas, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.

Item 5 - 8901.21104 - Carne bovina, CORTE: Coxão mole, em Bife, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.

Obs.: Deverão ser entregues em unidades com aproximadamente 180 gramas.

Item 6 - 8901.30782 - Carne bovina, CORTE: Paleta ou Acém, Em Cubos, ASPECTO: In Natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência Firme, Cor Vermelho Brilhante, Cheiro e Sabor Próprios, Com no Máximo 10% de Sebo e Gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de Sujidades e Quaisquer Materiais Estranhos que Comprometam a Sua Qualidade, EMBALAGEM: Saco Plástico Atóxico.

2.2- DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de fornecimento do produto em entregas semanais, após a emissão do empenho no quantitativo requisitado, no IDR Paraná, Polo de Pesquisa e Inovação de Ponta Grossa, Av Presidente Kennedy, s/n, BR 376, Km 496, Vendrami, de segunda a sexta-feira, nos horários das 8h30 às 11h00 e das 13h30min às 16h00min.

2.3- JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

A aquisição de gêneros alimentícios – carne (bovina, suína e aves) para o restaurante do Polo de Pesquisa e inovação de Ponta Grossa é justificada pela necessidade de fornecer de forma contínua refeições com nutrição adequada, variedade alimentar, sabor e satisfação aos servidores e demais colaboradores, promovendo saúde, segurança alimentar, valorização e cuidados com as pessoas. Além de cumprir com o direito constitucional à alimentação adequada, a oferta de refeições balanceadas nutricionalmente contribui para a promoção do bem-estar dos servidores e colaboradores do IDR-Paraná, impactando positivamente no desempenho de suas atividades laborais.

3- PESQUISA DE PREÇOS:

3.1- Para formação de preços foram realizados cotações de preços em fornecedores do objeto na região;

3.2- A planilha de formação de preços será elaborada e assinada pelo servidor responsável pelo levantamento dos orçamentos.

3.3- O valor total estimado para a eventual contratação é de **R\$ 9.998,20**

4- CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

4.1- Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

5- OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE

5.1 - São obrigações do Contratado:

5.1.1- efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos (se houverem), acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

5.1.2- responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.3- substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

5.1.4- comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.1.5- manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da compra;

5.2- São obrigações da Contratante:

5.2.1- receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos;

5.2.2- exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contidas neste Termo de Referência e os termos de sua proposta;

5.2.3- verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do produto adquirido, com as especificações constantes do Termo e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.2.4- comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

5.2.5- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão, de servidores especialmente designados ou do requisitante.

5.2.6- efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste Termo e seus anexos;

5.2.7- efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

5.2.8- prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

5.2.9- comunicar oficialmente à CONTRATADA, quando for necessário acrescer ou suprimir o objeto contratado, na forma definida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 10.086/2022.

5.2.10- A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados a execução do Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6- FORMA DE PAGAMENTO

6.1- Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada, observadas as disposições do Termo de Referência.

6.2- Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

6.2.1- Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

6.3- Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

6.4- O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

6.5- Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos efetivamente adquiridos.

7- REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos em legislação vigente.

8- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

São aquelas previstas em legislação vigente.

Roger Daniel de Souza Milléo
Coordenador de Polo de Pesquisa e Inovação
(assinado digitalmente)

Documento: **TermodereferenciadispensaCarnes.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Roger Daniel de Souza Milleo (XXX.060.549-XX)** em 01/03/2024 11:20 Local: IDR/POLPGRO.

Inserido ao protocolo **21.797.717-7** por: **Roger Daniel de Souza Milleo** em: 01/03/2024 11:20.



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

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
929f5c53500eba2511177ec638455039.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ (IAPAR-EMATER)
GERÊNCIA FINANCEIRA

Protocolo: 21.797.717-7
Assunto: AQUISIÇÃO DE CARNE/ROGER DANIEL DE SOUZA
MILLÉO/POLO-PG
Interessado: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ -
IAPAR-EMATER
Data: 01/03/2024 11:28

DESPACHO

O presente Termo de Referencia, referente ao protocolo n 21.797.717-7, contempla os requisitos mínimos necessários a caracterização do objeto para contratação/aquisição, classificada como objeto comum, estando em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar previamente aprovado.

Assim sendo, aprovo este Termo de Referencia.

Rodrigo Arten
Gerente Estadual de Finanças
Portaria de Delegação no 77/2023